



AWNE

**KATALOG
MEBLI ZE STALI NIERDZEWNEJ**

**CATALOGUE
STAINLESS FURNITURE**



polski



English

2020

AWE



Najnowsze technologie, precyzyjne i wydajne maszyny i urządzenia, wieloletnie doświadczenie - to gwarancja dobrych, funkcjonalnych i estetycznych produktów.

The latest technologies, precision and effective machinery and equipment, long-term experience is a guarantee of good, functional and esthetic products.



Ponad 70% wyrobów firmy AWE eksportowanych jest do około 50 krajów na wszystkich kontynentach!

More than 70% products of AWE are exported to about 50 countries around the world!



**AWE - 2020
KATALOG
MEBLI NIERDZEWNYCH**

Przekazujemy Państwu kolejną edycję katalogu nierdzewnych mebli, stanowiących wyposażenie zakładów produkujących, przetwarzających i przechowujących żywność.

Nasza oferta zawiera ponad 300 produktów, z czego około 40 to nowości i została podzielona na 7 grup towarowych. Oprócz wyrobów standardowych realizujemy również zamówienia według Państwa życzeń i pomysłów.

Wszystkie produkowane wyroby wykonane są z materiałów nierdzewnych 1.4301 lub w przypadku drzwi z polietylenu PE500, dzięki temu są one trwałe, funkcjonalne i estetyczne.

Nasze wyroby posiadają atesty Państwowego Zakładu Higieny i certyfikaty CE.

Klientom oferujemy fachowe doradztwo w zakresie wyposażenia zakładów w sprzęt i urządzenia do przetwórstwa spożywczego oraz urządzenia do utrzymania wysokiego poziomu higieny.

Zapewniamy również montaż i stały serwis.

Zachęcam do współpracy

i pozdrawiam

Janusz Głowiński

Prezes Zarządu

**AWE - 2020
CATALOGUE
OF STAINLESS FURNITURE**

We present You next edition of our catalogue of stainless furniture, constituting equipment for food production, processing and storage plants.

Our offer includes over 300 products of which about 40 are new and divided into 7 groups of goods. Apart from our standard goods we also carry out orders according to your requests and ideas.

All our products are made of stainless steel materials 1.4301 or for doors of polyethylene PE500, which makes them durable, functional and good-looking.

Our goods have the National Institute of Hygiene and CE certificates. We offer our Customers professional advice with regard to furnishing plants with equipment and machinery for food processing and equipment for maintenance a high level of hygiene.

We also guarantee the assembly and permanent service.

Encouraging to co-operate,

Regards

Janusz Głowiński

President of the Board

UWAGI PRAKTYCZNE

1. Jesteśmy do Państwa dyspozycji od poniedziałku do piątku, w godz.: 8.00 - 16.00.
 2. Praktyczne porady uzyskacie Państwo pod numerem telefonu: 52 345 24 44, 52 345 24 88
 3. Nasze produkty najlepiej zamówić drogą faksową lub internetową: nr faksu: 52 345 24 45, e-mail: info@awe.com.pl, handel1@awe.com.pl, handel2@awe.com.pl, handel3@awe.com.pl
 4. W salonie wystawowym, który mieści się w siedzibie naszej firmy mogą Państwo zobaczyć część produkowanych przez nas wyrobów.
 5. Rysunki i projekty można przysyłać drogą faksową bądź też internetową (AutoCAD, Solid Edge), nasz e-mail: projekt1@awe.com.pl, projekt2@awe.com.pl
 6. Zamówione wyroby możecie Państwo:
 - odebrać własnym transportem
 - zlecić transport naszej firmie (na każdorazowo omawianych warunkach)
 - zlecić dostawę firmie spedycyjnej.
 7. Nasze produkty objęte są roczną gwarancją.
- Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian w katalogu między kolejnymi jego edycjami.
Wszelkie kopiowanie lub powielanie katalogu, nawet w części, może nastąpić jedynie po naszej pisemnej zgodzie.
Z naszymi wyrobami spełnicie Państwo aktualne wymagania sanitarno - higieniczne.

PRACTICAL NOTES:

1. We are at your service from Monday to Friday, 8.00 a.m. - 4.00 p.m.
 2. Practical advice available at the telephone numbers: +48 52 345 24 44, +48 52 345 24 88
 3. Best way to order our products is by fax or internet: fax: +48 52 345 24 45, e-mail: info@awe.com.pl, handel1@awe.com.pl, handel2@awe.com.pl, handel3@awe.com.pl
 4. In the show room localized at our company's office you can see some of our products.
 5. You can send your own drawings and designs by fax or internet (Auto CAD, Solid Edge), our e-mail: projekt1@awe.com.pl, projekt2@awe.com.pl
 6. The goods ordered can be:
 - picked up by your own transport
 - transported by our company to your order (on conditions specified each time)
 - delivered by a forwarding company to your order.
 7. Our products have one-year guarantee.
- We reserve a right to introduce any changes to the catalogue between its editions.
No part of this catalogue may be copied or reproduced, without our prior written permission.
With our products, you will meet the standing sanitary and hygienic requirements.

SPIS TREŚCI

1. STOŁY

Stoły gładkie 10- 11-	str. 8
Stoły robocze z wkładkami z tworzywa 12-	str. 13
Stoły robocze specjalne 13-	str. 17

2. REGAŁY, PÓŁKI

Regały nierdzewne 21-	str. 28
Regały aluminiowe z półkami z polietylenu 22-	str. 29
Półki 23-	str. 30

3. SZAFY

Szafki stojące 31-	str. 36
Szafki wiszące 32-	str. 39
Szafy magazynowe 33-	str. 41
Szafy przemysłowe 34-	str. 42
Pulpity 35-	str. 46

4. WÓZKI

Wózki platformowe 41-	str. 48
Wózki do pojemników 42-	str. 49
Wózki do farszu, mięsa i wędlin 43-	str. 50
Wózki wędzarnicze 44-	str. 52
Wózki do haków i koszy 45-	str. 53
Wózki tacowe 46-	str. 54
Wózki specjalne 47-	str. 56
Palety 48-	str. 60

5. ZLEWOZMYWAKI

Zlewozmywaki 53-	str. 62
Akcesoria 54-	str. 69
Studzienki i kanały odwodnieniowe 56-	str. 73

6. TACE, BLATY, POJEMNIKI

Tace 61-	str. 76
Pojemniki 62-	str. 78
Płyty rozbiórowe z tworzywa 63-	str. 79

7. URZĄDZENIA SPECJALNE

Urządzenia specjalne 91-	str. 81
System mebli „SMACZNY KĄCIK” 94-	str. 82
Seria ekspozycyjna HOT-COOL	str. 90

TABLE OF CONTENTS

1. TABLES

Plain tables 10- 11-	page 8
Worktables with plastic inserts 12-	page 13
Special worktables 13-	page 17

2. SHELVING UNITS

Stainless steel shelving units 21-	page 28
Aluminium shelving units 22-	page 29
Shelves 23-	page 30

3. CUPBOARDS

Standing cupboards 31-	page 36
Wall cupboards 32-	page 39
Storing cupboard 33-	page 41
Industrial cupboards 34-	page 42
Workboards 35-	page 46

4. TROLLEYS

Platform trolleys 41-	page 48
Container trolleys 42-	page 49
Trolleys for stuffing, meat and sausages 43-	page 50
Smoking trolleys 44-	page 52
Hooks and baskets trolleys 45-	page 53
Tray trolleys 46-	page 54
Special trolleys 47-	page 56
Pallets 48-	page 60

5. SINKS

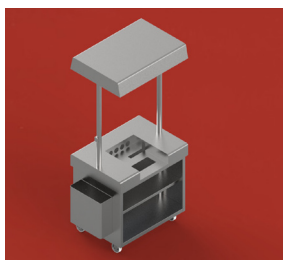
Sinks 53-	page 62
Accessories 54-	page 69
Floor drains and drainage gutters 56-	page 73

6. CONTAINERS, HANDLING EQUIPMENT

Trays 61-	page 76
Containers 62-	page 78
Plastic cutting boards 63-	page 79

7. SPECIAL-PURPOSE EQUIPMENT

Special-purpose equipment 91-	page 81
Display system „DELICIOUS POINT” 94-	page 82
Exposition series HOT-COOL	page 90



STOŁY

TABLES

Stoły gładkie 10- 11-
Plain tables 10- 11-
Stół gładki bez wzmocnienia 1001-
Plain table without reinforcement 1001-


Stół wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Występuje w dwóch szerokościach 600 i 700 mm.
Blat stołu wzmocniony.
Wysokość: 850 mm.

Table made of stainless steel 1.4301.
Made in two width 600 and 700 mm.
Reinforced top.
Height: 850 mm.

długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
600	100101	13,0	100110	14,0
700	100102	14,0	100111	15,0
800	100103	15,0	100112	16,0
900	100104	16,0	100113	17,0
1000	100105	17,0	100114	18,0
1200	100106	19,0	100115	20,0
1400	100107	22,0	100116	23,0
1600	100108	24,0	100117	25,0
1800	100109	27,0	100118	28,0

Stół gładki ze wzmocnieniem 1101-
Plain table with reinforcement 1101-


Stół wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Występuje w dwóch szerokościach 600 i 700 mm.
Blat stołu wzmocniony.
Od wymiaru długości 2000 mm - 6 nóg w stole.
Wysokość: 850 mm.

Table made of stainless steel 1.4301.
Made in two width 600 and 700 mm.
Reinforced top.
From length 2000 mm - 6 legs in table.
Height: 850 mm.

długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
600	110101	13,0	110120	14,0
700	110102	14,0	110121	15,0
800	110103	15,0	110122	16,0
900	110104	16,0	110123	17,0
1000	110105	17,0	110124	18,0
1100	110106	18,0	110125	19,0
1200	110107	19,0	110126	20,0
1300	110108	20,0	110127	21,0
1400	110109	21,0	110128	22,0
1500	110110	22,0	110129	23,0
1600	110111	23,0	110130	24,0
1700	110112	24,0	110131	25,0
1800	110113	25,0	110132	26,0
1900	110114	26,0	110133	27,0
2000	110115	31,0	110134	32,0
2200	110116	32,0	110135	35,0
2400	110117	34,0	110136	37,0
2600	110118	36,0	110137	39,0
2800	110119	38,0	110138	41,0

Stół gładki, półka pełna 1102-
Plain table, solid shelf 1102-


Stół wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Występuje w dwóch szerokościach 600 i 700 mm.
Błat stołu wzmocniony.
Od wymiaru długości 2000 mm - 6 nóg w stole.
Wysokość: 850 mm.

Table made of stainless steel 1.4301.
Made in two width 600 and 700 mm.
Reinforced top.
From length 2000 mm - 6 legs in table.
Height: 850 mm.

długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
600	110201	14,5	110220	15,0
700	110202	15,0	110221	17,0
800	110203	16,0	110222	18,0
900	110204	18,0	110223	20,0
1000	110205	19,0	110224	21,0
1100	110206	21,0	110225	23,0
1200	110207	23,0	110226	24,0
1300	110208	24,0	110227	26,0
1400	110209	25,0	110228	27,0
1500	110210	26,0	110229	29,0
1600	110211	28,0	110230	31,0
1700	110212	30,0	110231	32,0
1800	110213	32,0	110232	34,0
1900	110214	33,0	110233	36,0
2000	110215	37,0	110234	39,0
2200	110216	41,0	110235	43,0
2400	110217	45,0	110236	49,0
2600	110218	49,0	110237	52,0
2800	110219	51,0	110238	56,0

Stół gładki, półka ażurowa 1103-
Plain table, open-work shelf 1103-


Stół wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Występuje w dwóch szerokościach 600 i 700 mm.
Błat stołu wzmocniony.
Od wymiaru długości 2000 mm - 6 nóg w stole.
Wysokość: 850 mm.

Table made of stainless steel 1.4301.
Made in two width 600 and 700 mm.
Reinforced top.
From length 2000 mm - 6 legs in table.
Height: 850 mm.

długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
600	110301	16,0	110320	17,0
700	110302	17,0	110321	19,0
800	110303	18,0	110322	20,0
900	110304	20,0	110323	22,0
1000	110305	21,0	110324	23,0
1100	110306	23,0	110325	25,0
1200	110307	24,0	110326	26,0
1300	110308	25,0	110327	28,0
1400	110309	26,0	110328	29,0
1500	110310	28,0	110329	31,0
1600	110311	30,0	110330	32,0
1700	110312	32,0	110331	34,0
1800	110313	33,0	110332	36,0
1900	110314	34,0	110333	38,0
2000	110315	39,0	110334	41,0
2200	110316	42,0	110335	45,0
2400	110317	47,0	110336	50,0
2600	110318	50,0	110337	54,0
2800	110319	53,0	110338	58,0

Stół gładki z nadstawką 1104-
Plain table with a level raiser 1104-


Konstrukcja, blat i nadstawka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Szerokość nadstawki: 300 mm.
Wysokość blatu roboczego: 850 mm.
Wysokość całkowita: 1400 mm.

Table structure, top and shelf made of stainless steel 1.4301.
Level raiser width: 300 mm.
Worktop height: 850 mm.
Total height: 1400 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
110401	1000	600	26,0
110402	1200	600	28,0
110403	1200	700	30,0
110404	1400	700	32,0
110405	1400	800	33,0
110406	1600	800	36,0
110407	1800	800	40,0
110408	2000	800	43,0

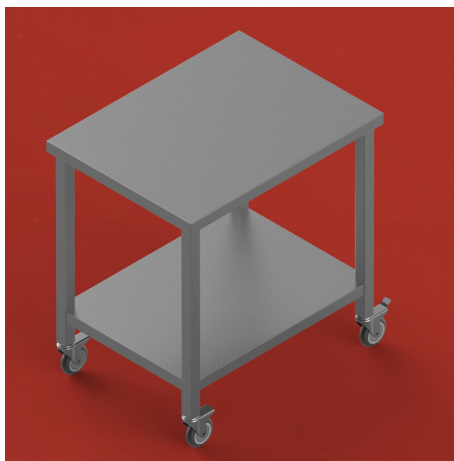
i - na specjalne zamówienie nierdzewna półka pełna lub ażurowa
to special order stainless steel solid or open-work shelf

Stół gładki pod maszyny 1105-
Plain table to accommodate machines 1105-


Konstrukcja, blat i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat wzmocniony.

Table structure, top and shelf made of stainless steel 1.4301.
Reinforced top.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
110501	600	600	600	16,5
110502	600	600	850	17,0
110503	700	600	600	18,5
110504	700	600	850	19,0
110505	800	600	600	20,0
110506	800	600	850	20,5
110507	1000	600	600	22,0
110508	1200	600	600	23,5

Stół gładki na kółkach 1106-
Plain wheeled table 1106-


Konstrukcja, blat i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Nóżki na kółkach \varnothing 100 mm.
4 kółka, w tym 2 z hamulcem.

Table structure, top and shelf made of stainless steel 1.4301.
Legs on wheels \varnothing 100 mm.
4 wheels including 2 ones with brake.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
110601	600	600	600	16,0
110602	600	600	850	16,5
110603	700	600	600	17,0
110604	700	600	850	17,5
110605	800	600	600	18,0
110606	800	600	850	18,5
110607	1000	600	850	20,0

Stół gładki z obrzeżem 1107-
Plain table with a border 1107-


Konstrukcja i blat stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Obrzeże o wys. 50 mm, z trzech stron.
Wysokość : 850 mm.

Table structure and top made of stainless steel 1.4301.
Border 50 mm high, on three sides.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
110701	1000	600	16,0
110702	1000	700	17,0
110703	1000	800	18,0
110704	1200	600	19,0
110705	1200	700	21,0
110706	1200	800	22,0
110707	1400	600	23,0
110708	1400	700	23,5
110709	1400	800	24,5
110710	1600	600	25,5
110711	1600	700	26,5
110712	1600	800	27,5

Stół gładki z dwiema półkami 1108-
Plain table with two shelves 1108-


Konstrukcja, blat i półki stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dwie półki co 300 mm.
Wysokość: 850 mm.

Table structure, top and shelves made of stainless steel 1.4301.
Two shelves ever 300 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
110801	1000	600	28,5
110802	1000	700	32,5
110803	1200	600	41,0
110804	1200	700	45,0
110805	1400	600	50,0
110806	1400	700	52,0
110807	1600	600	55,0
110808	1600	700	58,0
110809	1800	600	61,0
110810	1800	700	65,0

Stół do nadziewarki bilardowy 1109-
Billiard table for stuffer 1109-


Konstrukcja, blat i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Obrzeże o kształcie bilardowym o wys. 50 mm.
Odpływ centralnie w blacie stołu.

Table structure, top and shelf made of stainless steel 1.4301.
Billiard border - height 50 mm.
Drip hole in the center of table top.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
110901	1200	700	22,5	- prostokątny / rectangular
110902	1400	700	25,5	- prostokątny / rectangular
110903	1600	700	28,5	- prostokątny / rectangular
110904	1800	800	41,0	- prostokątny / rectangular

Stół do nadziewarki bilardowy 1109-
Billiard table for stuffer 1109-


Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
110905	1200	700	22,0	- z przewężeniem / necking
110906	1400	700	24,5	- z przewężeniem / necking
110907	1600	700	27,0	- z przewężeniem / necking
110908	1800	800	39,0	- z przewężeniem / necking



- na specjalne zamówienie nierdzewna półka pełna lub ażurowa oraz pojemnik GN na ściekający płyn
to special order stainless steel solid or open-work shelf and GN container for dripping liquid

Stół lekki do nadziewarki 1110-
Slight table for stuffer 1110-

Konstrukcja i blat stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Obrzeże o wys. 50 mm.

Table structure and top made of stainless steel 1.4301.
Border - height 50 mm.



Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
111001	1000	600	17,0	
111002	1000	700	18,0	
111003	1200	700	20,0	
111004	1000	600	17,0	- z otworem ściekowym / with a drip hole
111005	1000	700	18,0	- z otworem ściekowym / with a drip hole
111006	1200	700	20,0	- z otworem ściekowym / with a drip hole

Stoły robocze z wkładkami z tworzywa 12-
Worktables with plastic inserts 12-
Stół rozbiórowy z blatem z tworzywa i rolką nierdzewną 1201-
Carving table with a plastic top and stainless steel roller 1201-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Rolka nierdzewna \varnothing 60 mm.
Blat z tworzywa, gr. 30 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wykonanie prawe lub lewe. Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Stainless steel roller \varnothing 60 mm.
Plastic top, thickness 30 mm, white or brick-red.
Right- or left-sided. Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120101	1800	800	48,0
120102	2000	1000	55,0



- na specjalne zamówienie nierdzewna półka pełna lub ażurowa
to special order stainless steel solid or open-work shelf

Stół rozbiórowy z blatem z tworzywa, bez półki 1202-
Cutting table with a plastic top, without shelf 1202-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat z tworzywa, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic top, thickness 25 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120201	1000	500	25,5
120202	1000	600	28,5
120203	1200	600	33,5
120204	1400	600	37,5
120205	1600	600	41,5
120206	1200	700	37,5
120207	1400	700	42,5
120208	1600	700	45,5
120209	1400	800	47,5
120210	1600	800	51,5

Stół rozbiórowy z blatem z tworzywa, półka pełna 1203-
Cutting table with a plastic top, solid shelf 1203-


Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat z tworzywa, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Półka pełna. Wysokość: 850 mm.

Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic top, thickness 25 mm, white or brick-red.
Solid shelf. Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120301	1000	500	30,0
120302	1000	600	35,0
120303	1200	600	40,0
120304	1400	600	45,0
120305	1600	600	50,0
120306	1200	700	45,0
120307	1400	700	51,5
120308	1600	700	53,5
120309	1400	800	57,5
120310	1600	800	61,5

Stół rozbiórowy z blatem z tworzywa, półka ażurowa 1204-
Cutting table with a plastic top, open-work shelf 1204-

Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat z tworzywa, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic top, thickness 25 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.



Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120401	1000	500	28,0
120402	1000	600	32,5
120403	1200	600	37,0
120404	1400	600	42,0
120405	1600	600	52,0
120406	1200	700	41,5
120407	1400	700	47,0
120408	1600	700	58,0
120409	1400	800	52,0
120410	1600	800	62,0

Stół rozbiórowy z wkładką jednostronną z tworzywa, bez półki 1205-
Cutting table with a plastic one-sided insert, without shelf 1205-

Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładka z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Obrzeże o wys. 150 mm.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic insert, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Border height 150 mm.
Height: 850 mm.

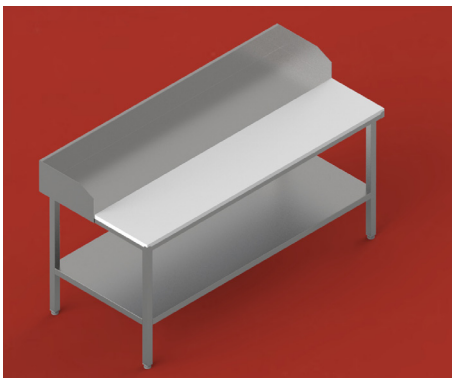


Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120501	1000	600	28,0
120502	1200	600	30,0
120503	1200	700	35,5
120504	1400	700	39,5
120505	1800	800	51,5
120506	1500	900	47,0
120507	1800	900	54,5
120508	2000	800	56,5
120509	2000	900	59,0

Stół rozbiórowy z wkładką jednostronną z tworzywa, półka pełna 1206-
Cutting table with a plastic one-sided insert, solid shelf 1206-

Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładka z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Obrzeże o wys. 150 mm. Wysokość: 850 mm.

Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic insert, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Border height 150 mm.
Height: 850 mm.

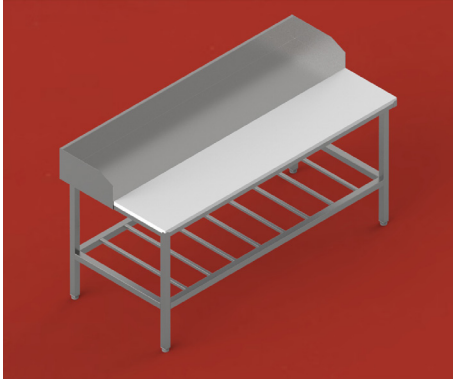


Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120601	1000	600	30,0
120602	1200	600	33,0
120603	1200	700	43,0
120604	1400	700	48,5
120605	1800	800	65,5
120606	1500	900	60,0
120607	1800	900	70,5
120608	2000	800	72,0
120609	2000	900	77,5

Stół rozbiorowy z wkładką jednostronną z tworzywa, półka ażurowa 1207-
Cutting table with a plastic one-sided insert, open-work shelf 1207-

Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładka z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Obrzeże o wys. 150 mm.
Półka ażurowa.
Wysokość: 850 mm.

Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic insert, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Border height 150 mm.
Stainless steel open-work shelf.
Height: 850 mm.

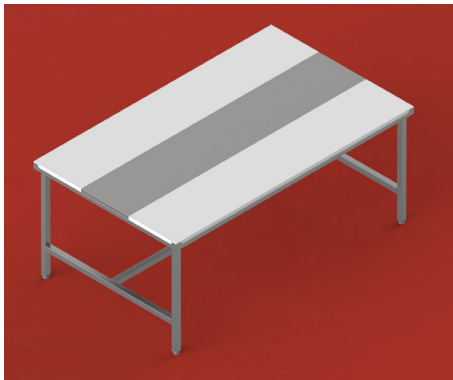


Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120701	1000	600	29,5
120702	1200	600	34,5
120703	1200	700	40,5
120704	1400	700	45,5
120705	1800	800	60,0
120706	1500	900	54,0
120707	1800	900	64,0
120708	2000	800	65,5
120709	2000	900	70,0

Stół rozbiorowy z wkładką dwustronną, bez półki 1208-
Cutting table with a plastic two-sided insert, without shelf 1208-

Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładki z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic inserts, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Height 850 mm.



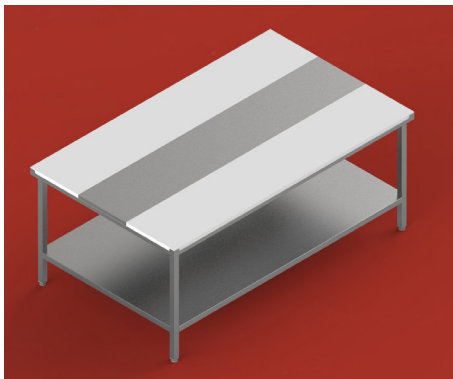
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120801	1800	1200	69,0
120802	2000	1200	73,0
120803	2200	1200	79,0
120804	2400	1200	88,0
120805	2600	1200	94,0
120806	2800	1200	100,5

i - od długości 2400 mm na 6 nogach
from length 2400 mm with 6 legs

Stół rozbiorowy z wkładką dwustronną, półka pełna 1209-
Cutting table with a plastic two-sided insert, solid shelf 1209-

Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładki z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Półka pełna.
Wysokość: 850 mm.

Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic inserts, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Stainless steel solid shelf.
Height: 850 mm.



Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
120901	1800	1200	90,0
120902	2000	1200	99,5
120903	2200	1200	108,0
120904	2400	1200	120,0
120905	2600	1200	129,0
120906	2800	1200	138,0

i - od długości 2400 mm na 6 nogach
from length 2400 mm with 6 legs

Stół rozbiorowy z wkładką dwustronną, półka ażurowa 1210-
Cutting table with a plastic two-sided insert, open-work shelf 1210-

Konstrukcja i półka stołu wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładki z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Półka ażurowa.
Wysokość: 850 mm.

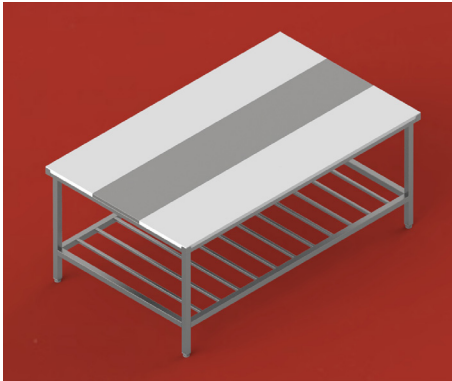


Table structure and shelf made of stainless steel 1.4301.
Plastic inserts, width 400 mm, thickness 25 mm, white or brick-red.
Stainless steel open-work shelf.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
121001	1800	1200	77,0
121002	2000	1200	85,0
121003	2200	1200	93,0
121004	2400	1200	110,0
121005	2600	1200	120,0
121006	2800	1200	124,5

i - od długości 2400 mm na 6 nogach
from length 2400 mm with 6 legs

Stół rozbiorowy z wkładkami z tworzywa 1211-
Cutting table with plastic inserts 1211-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wkładki z tworzywa, gr. 40 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic inserts, thickness 40 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
121101	1400	1200	78,0
121102	1600	1200	86,0
121103	1800	1200	96,0
121104	2000	1200	105,0

Kłoc rozbiorowy pojedynczy 1212-
Single butcher's block 1212-


Konstrukcja kłoca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Płyta z tworzywa, gr. 60 mm lub 80 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Block structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic board, thickness 60 mm or 80 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.

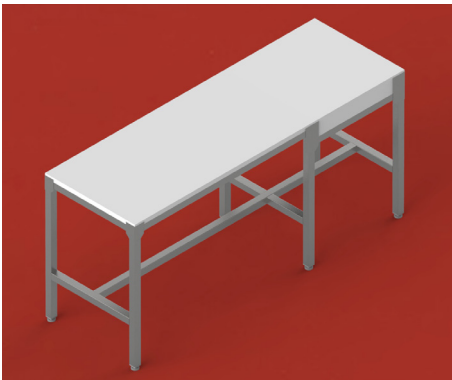
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	grubość płyty board thickness (mm)	waga weight (kg)
121201	500	500	60	25,0
121202	500	500	80	30,0
121203	600	600	60	33,0
121204	600	600	80	40,5
121205	700	800	60	47,0
121206	700	800	80	58,0
121207	800	800	80	65,0

Kloc rozbiórowy potrójny 1213-
Triple butcher's block 1213-


Konstrukcja kłoca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Płyty z tworzywa, gr. 60 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Block structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic boards, thickness 60 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
121301	1500	500	63,0
121302	1800	600	85,5
121303	2100	800	124,5

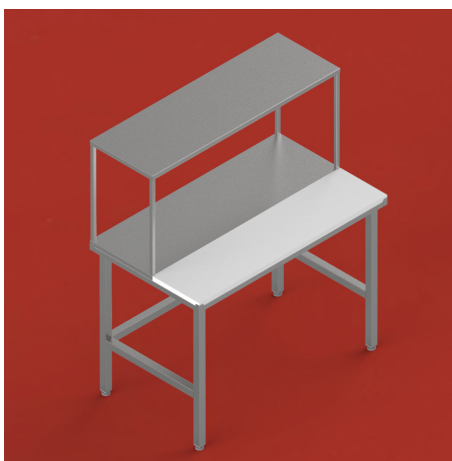
Kloc rozbiórowy ze stołem 1214-
Butcher's block with a table 1214-


Konstrukcja kłoca i stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Płyta kłoca z tworzywa, gr. 60 mm, kolor biały lub ceglasty.
Płyta stołu z tworzywa, gr. 25 mm, kolor biały lub ceglasty.
Wysokość: 850 mm.

Block and table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic block board, thickness 60 mm, white or brick-red.
Plastic table board, thickness 25 mm, white or brick-red.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
121401	1200	600	48,5
121402	1500	600	54,5
121403	1800	600	60,5

i - na specjalne życzenie półka pełna lub ażurowa
open-work shelf or solid shelf on request

Stoły robocze specjalne 13-
Special worktables 13-
Stół roboczy z nadstawką 1302-
Worktable with a level raiser 1302-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat roboczy nierdzewny z wkładką z tworzywa o szerokości 300 mm - kolor biały lub ceglasty,
gr. 25 mm.
Wysokość blatu roboczego: 850 mm.
Nadstawka nierdzewna, szer. 400 mm.
Wysokość całkowita: 1400 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Stainless steel top with plastic insert width 300 mm - white or brick-red, thickness 25 mm.
Worktop height: 850 mm.
Stainless steel level raiser width 400 mm.
Total height: 1400 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130201	1200	600	38,0
130202	1200	700	39,0
130203	1400	700	41,0
130204	1600	800	44,0
130205	2000	800	54,0

i - na specjalne życzenie półka pełna lub ażurowa
open-work shelf or solid shelf on request

Stół do obróbki podrobów 1303-
Viscera preparation table 1303-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Biały blat z tworzywa o grubości 25 mm.
Perforowana wkładka nierdzewna.
Pojemnik GN 1/2. Otwór ociekowy w dnie.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic worktop white, thickness 25 mm.
Perforated stainless steel insert.
Stainless steel container GN 1/2. Drip hole in the bottom.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130301	1000	600	25,0
130302	1200	600	27,0
130303	1400	700	30,0

Stół ociekowy do rozpakowywania 1304-
Draining table for unpacking 1304-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Perforowana wkładka nierdzewna.
Pojemnik GN 1/2. Otwór ociekowy w dnie.
Zaokrąglone krawędzie stołu.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Perforated stainless steel insert.
Stainless steel container GN 1/2. Drip hole in the bottom.
Rounded edges.
Height: 850 mm.

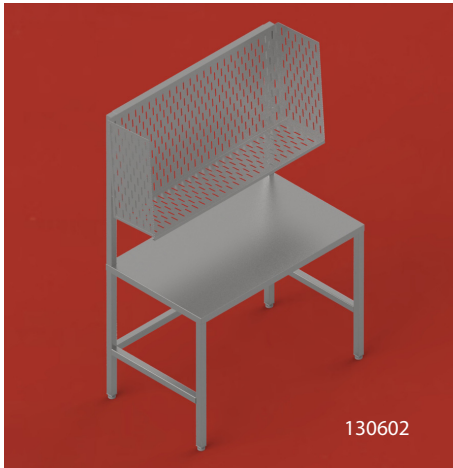
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130401	1000	600	25,0
130402	1200	600	27,0
130403	1400	700	32,0

Stół do obróbki podrobów lub ryb 1305-
Table for viscera preparation or fish gutting 1305-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Nierdzewna wkładka perforowana wzdłuż stołu.
Otwór ściekowy z pojemnikiem GN 1/2.
Blat roboczy z tworzywa, szer. 400 mm, gr. 25 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Perforated stainless steel insert along the table.
Drip hole with container GN 1/2.
Plastic worktop, width 400 mm, thickness 25 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130501	1000	600	29,0
130502	1200	700	32,0
130503	1400	700	36,0

Stół do pakowania z nadstawką na tacki 1306-
Packing table with a tray rack 1306-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat roboczy z tworzywa gr. 25 mm lub nierdzewny, materiał 1.4301.
Nierdzewna nadstawka na tacki.
Wysokość blatu roboczego: 850 mm.
Wysokość całkowita: 1800 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Worktop - plastic (thickness 25 mm) or stainless steel 1.4301.
Stainless steel tray rack.
Worktop height: 850 mm.
Total height: 1800 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
130601	1200	700	45,0	- blat z tworzywa / plastic top
130602	1200	700	34,0	- blat nierdzewny / stainless steel top
130603	1400	700	45,0	- blat z tworzywa / plastic top
130604	1400	700	36,0	- blat nierdzewny / stainless steel top

Stół specjalny do przygotowywania ryb lub mięsa 1307-
Special table for fish or meat preparation 1307-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Ażurowa wkładka ociekowa.
Wkładka robocza z tworzywa sztucznego, gr. 25 mm.
Otwór spustowy na odpadki.
Obrzeże: 100 x 20 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Open-work drip insert.
Plastic work insert 25 mm.
Waste discharge hole.
Border 100 x 20 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130701	1200	700	29,0
130702	1600	700	38,0

Stół specjalny do przygotowywania warzyw i owoców 1308-
Special table for fruit and vegetable preparation 1308-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Komora do mycia warzyw i owoców z otworem spustowym 1 1/2".
Głębokość: 180 mm.
Wkładka robocza z tworzywa sztucznego, gr. 25 mm.
Otwór spustowy na odpadki.
Wysokość: 850 mm.
Obrzeże: 100 x 20 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Recess for fruit and vegetable washing, depth 180 mm with a drip hole 1 1/2".
Plastic work insert 25 mm.
Waste discharge hole.
Height: 850 mm.
Border 100 x 20 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
130801	1200	700	31,0
130802	1600	700	39,0

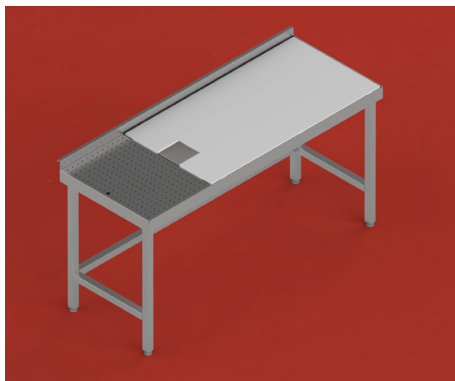
Stół do obróbki ryb z blatem z tworzywa 1310-
Fish gutting table with a plastic top 1310-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Biały blat roboczy z tworzywa o grubości 25 mm.
Otwór ociekowy do pojemnika GN 1/2.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
White plastic worktop, thickness 25 mm.
Drip hole to stainless steel container GN 1/2.

	131001	131003		
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
131001	1000	600	29,0	
131002	1200	600	37,0	
131003	1400	700	42,0	
131004	1800	700	48,0	

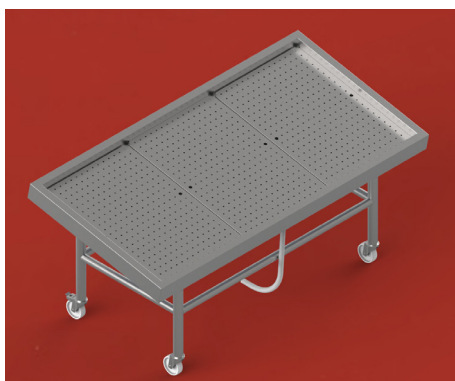
- i** - 131003 i 131004 - dodatkowo komora zlewowa 300 x 300 x 150 mm
131003 and 131004 - additionally sink bowl 300 x 300 x 150 mm
- możliwość zamontowania baterii nr 540101 lub aparatu Gastro nr 540401
possible to mount sink tap no 540101 or Gastro sprayer no 540401

Stół do obróbki ryb z blatem mieszanym 1311-
Fish gutting table with a combined top 1311-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat roboczy z tworzywa białego, gr. 25 mm oraz nierdzewny blat perforowany.
Otwór spustowy z nierdzewną kratką ściekową.
Obrzeże: 100 x 20 mm.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
White plastic worktop, thickness 25 mm and stainless steel perforated top.
Discharge hole with a stainless steel drip grid.
Border height 100 x 20 mm.
Height 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
131101	1400	650	41,5
131102	1650	650	46,0

Stół do ekspozycji ryb w lodzie łuskowanym „BAŁTYK I” 1312-
Display table for fish in ice chips “BAŁTYK I” 1312-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat nierdzewny z izolacją i odprowadzeniem wody.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
Wkładki z blachy perforowanej.
Obrzeże stołu 90°.
Wysokość i pochylenie stołu regulowane w 2 płaszczyznach.
Max wysokość: 1400 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Stainless steel top with insulation and water drain.
4 wheels, 2 with brake.
Inserts made of perforated metal sheet.
Table border 90°.
Table height and inclination adjusted in 2 planes.
Max. height: 1400 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
131202	1300	800	68,0
131204	2000	1000	97,0

Stół do ekspozycji ryb w lodzie łuskowanym „BAŁTYK II” 1313-

Display table for fish in ice chips “BAŁTYK II” 1313-

Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat nierdzewny z izolacją i odprowadzeniem wody.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
Wkładki z blachy perforowanej.
Obrzeże stołu 60°.
Wysokość i pochylenie stołu regulowane w 2 płaszczyznach.
Max wysokość: 1400 mm.

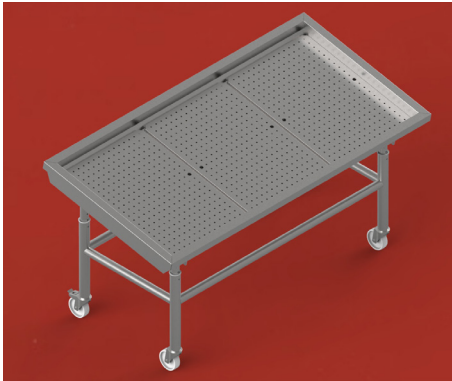


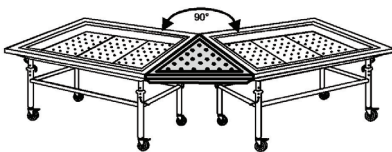
Table structure made of stainless steel 1.4301.
Stainless steel top with insulation and water drain.
4 wheels, 2 with brake.
Inserts made of perforated metal sheet.
Table border 60°.
Table height and inclination adjusted in 2 planes.
Max. height 1400 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
131302	1300	800	68,0
131304	2000	1000	96,0
131305	2200	1100	110,0

Narożnik do stołu ekspozycyjnego BAŁTYK II

Narożnik wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Izolowany blat. Wkładki z blachy perforowanej.
Wymiary dostosowane do stołów ekspozycyjnych.

Corner for display table for fish BAŁTYK II



Corner made of stainless steel 1.4301.
Insulated top. Perforated metal sheet inserts.
Dimensions suited for display tables.

Nr No	
131306	narożnik do stołu ekspozycyjnego / corner for display table

Stół dostawny do obróbki ryb 1314-

Attached fish gutting table 1314-

Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat z tworzywa białego, gr. 25 mm.
Obrzeże o wys. 150 mm.
W blacie oraz nierdzewnym dnie otwór spustowy \varnothing 100 mm - na odpadki
oraz \varnothing 25 mm - na odprowadzenie wody.
Wysokość: 850 mm.



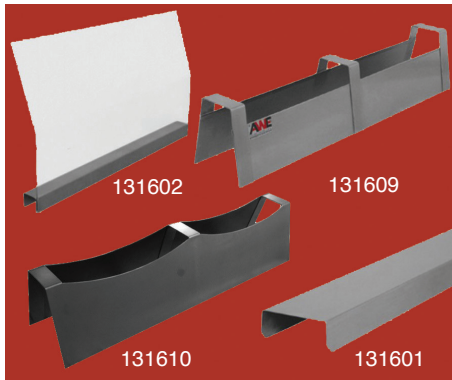
Table structure made of stainless steel 1.4301.
White plastic top, thickness 25 mm.
Border height 150 mm.
Top and stainless steel bottom equipped with a waste discharge hole
 \varnothing 100 mm for waste and a water drain hole \varnothing 25 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
131401	550	550	22,0	
131402	800	500	25,5	
131403	800	600	27,5	na 4 nogach / 4 legs

i - pojemnik zamawiany oddzielnie
basket ordered additionally

Akcesoria do stołów „BAŁTYK” 1316-

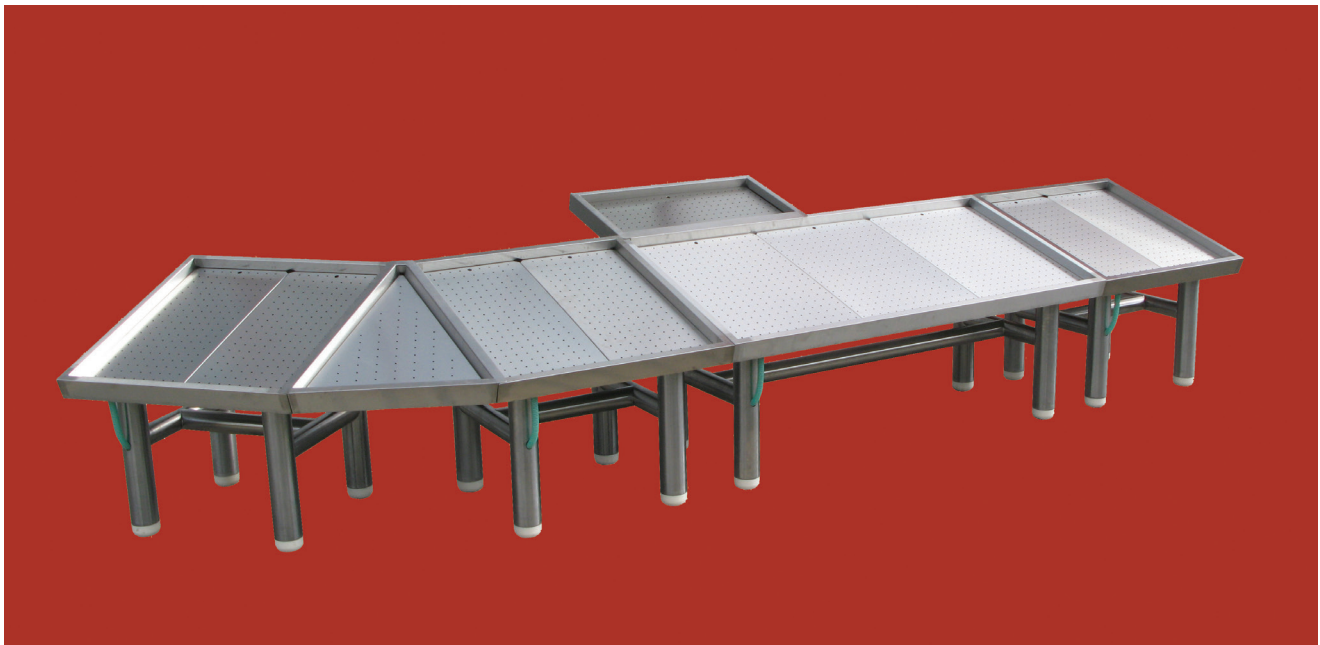
Accessories for „BAŁTYK” tables 1316-



Nr No	waga weight (kg)	
131601	2,0	listwa - łącznik, wykonanie nierdzewne 1.4301 / bar - connector, stainless steel 1.4301
131602	4,0	osłona ze szkła organicznego - L=1000 mm / organic glass shield - L=1000 mm
131609	5,0	forma do lodu - 850 x 150 x 200 mm, wykonanie nierdzewne 1.4301 / ice mould - 850 x 150 x 200 mm, stainless steel 1.4301 version
131610	6,0	forma do lodu „fala” - 850 x 150 x 200 mm, wykonanie nierdzewne 1.4301 / ice mould „wave” - 850 x 150 x 200 mm, stainless steel 1.4301 version

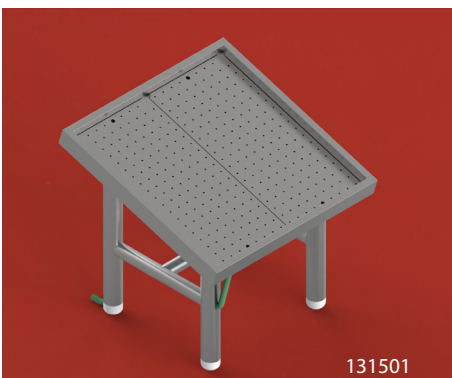
Stół do ekspozycji ryb w lodzie łuskowanym „ADRIATYK” 1315-

Display table for fish in ice chips “ADRIATYK” 1315-

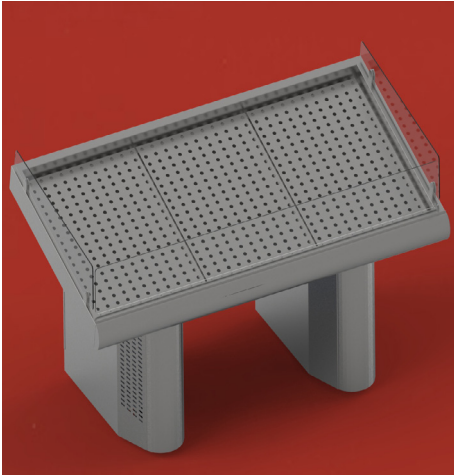


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat nierdzewny z izolacją i odprowadzeniem wody w nodze stołu.
Wkładki z blachy perforowanej.
Stałe pochylenie stołu ~ 17°.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Stainless steel top with insulation and water drain in table leg.
Inserts made of perforated metal sheet.
Permanent table inclination ~17°.



Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
131501	1170	1170	87,0	
131502	1170	1800	115,0	
131503	1800	1170	115,0	
131504	2400	1170	139,0	
131505	1170	400	28,0	dowieszka / hinged table
131506	45°			łącznik narożny / corner for display table
131507	90°			łącznik narożny / corner for display table

Stół do ekspozycji ryb i kurczaków „ATLANTYK” 1318-
Display table for fish and chickens “ATLANTYK” 1318-

Wersja podstawowa / Basic version

Stół ekspozycyjny wykonany w całości z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat stołu izolowany z otworem i rurką ociekową \varnothing 25 mm.
Perforowane wkładki.
Stałe pochYLENIE blatu stołu $\sim 12^\circ$.

Display table totally made of stainless steel 1.4301.
Insulated table top with a hole and drip tube \varnothing 25 mm.
Perforated inserts.
Permanent table inclination $\sim 12^\circ$.

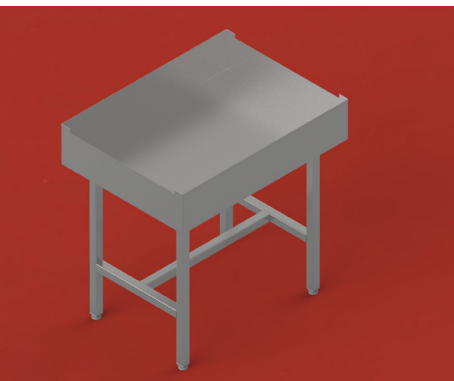
Nr No	wymiary stołu table dimensions (mm)	waga weight (kg)
131801	1320 x 1175 x H 1015	100,0
131803	1870 x 1175 x H 1015	120,0
131804	2190 x 1175 x H 1015	140,0

Wersja chłodzona / Cooled version

Błat stołu chłodzony. Agregat chłodniczy z termostatem.
Czynnik chłodniczy 404A. Perforowane wkładki.
Szkłane osłony.

Refrigerating unit with thermostat.
Cooling medium 404A. Glass shields.
Perforated inserts.

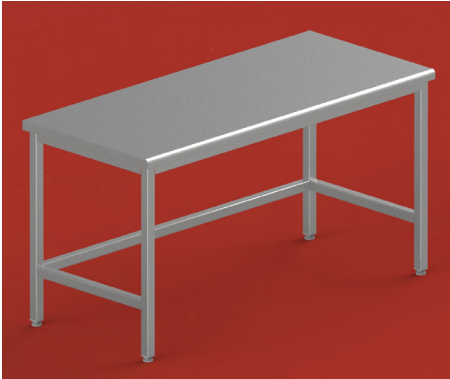
Nr No	wymiary stołu table dimensions (mm)	waga weight (kg)
131806	1320 x 1175 x H 1015	120,0
131808	1870 x 1175 x H 1015	140,0
131809	2190 x 1175 x H 1015	160,0

Stół do posypywania kurczaka 1320-
Table for spicing chickens 1320-


Konstrukcja stołu i zbiornika wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wymiary zbiornika: 950 x 700 x H 200 mm.
Całkowita wysokość stołu: 960 mm.

Table and container structure made of stainless steel 1.4301.
Container dimensions: 950 x 700 x H 200 mm.
Total table height: 960 mm.

Nr No		waga weight (kg)
132001	Stół do posypywania kurczaka / Table for spicing chickens	20,5

Stół specjalny do piekarni 1321-
Baker's special-purpose table 1321-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Przednia krawędź blatu stołu zaokrąglona.
Błat wzmocniony.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Rounded frontal edge of table top, reinforced.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
132101	1000	600	21,0
132102	1200	600	23,0
132103	1400	600	25,0
132104	1600	700	29,0

Stół do cięcia sera 1322-
Cheese cutting table 1322-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Błat stołu: płyta z tworzywa sztucznego, gr. 30 mm, średnica: 900 mm.
Nóż do cięcia sera.
Wysokość: 700 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Table top: plastic board, thickness: 30 mm, diameter: 900 mm.
Cheese cutting blade.
Height: 700 mm.



Nr No		waga weight (kg)
132201	stół z blatem / table with top	29,0
132202	stół z blatem i nożem / table with top and cutter	32,0
132203	blat do cięcia sera z nożem / cheese cutting plate and cutter	15,0

Stół do przygotowywania pizzy 1323-
Pizza making table 1323-


Konstrukcja stołu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Do połowy szerokości blatu tworzywowa wkładka robocza, gr. 25 mm,
w drugiej części blatu nierdzewne pojemniki GN z pokrywami.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
Wysokość: 850 mm.

Table structure made of stainless steel 1.4301.
Half of the tabletop width working plastic insert, thickness 25 mm;
in the other part of the tabletop stainless GN containers with lids.
4 castoring wheels, including 2 with brakes.
Height: 850 mm.

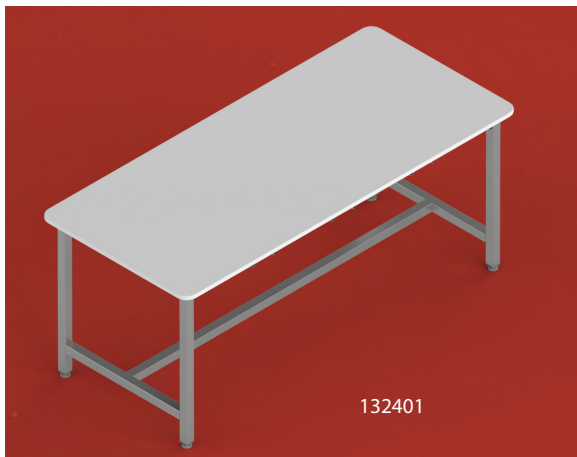
Nr No	wymiary stołu table dimensions (mm)		waga weight (kg)
132301	1400 x 900	4 pojemniki GN 1/2 - 200 / 4 GN containers 1/2 - 200	38,0
132302	1800 x 700	3 pojemniki GN 1/1 - 200 / 3 GN containers 1/1 - 200	42,0

Zestaw do jadalni 1324-
Dining room set 1324-

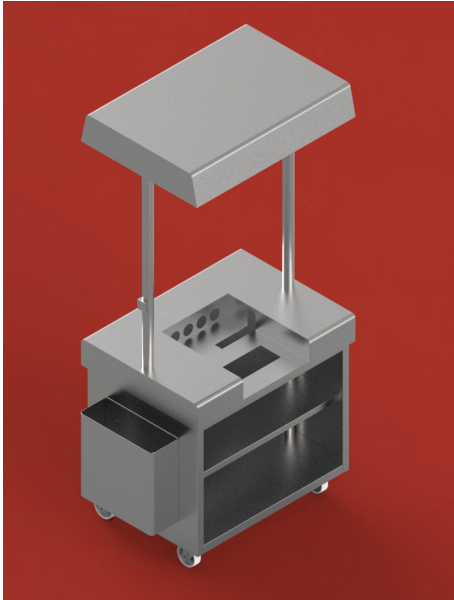

Konstrukcja stołu oraz taboretów wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat stołu i siedzisko taboretu wykonane z tworzywa.
Taborety wsuwane pod blat stołu.
Wysokość stołu: 755 mm.

Table and stools structure made of stainless steel 1.4301.
Table top and stool seat made of plastic.
Stools slid under the table.
Table height: 755 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)	
132401	1200	800	41,0	na 6 taboretów / to 6 stools
132402	1800	800	55,0	na 8 taboretów / to 8 stools
132403	320	320	1,5	taboret H = 450 mm / stool H = 450 mm



Konstrukcja mebla wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
 Okap wentylacyjny.
 Zasilanie: 230 V.
 1 półka w połowie wysokości szafki.
 Wysokość blatu degustacyjnego: 880 mm.
 4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
 Wymiary: 880 x 650 x 1975 mm.

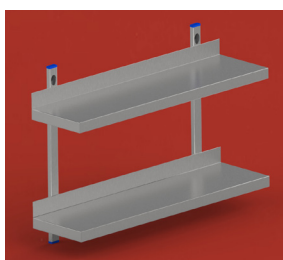
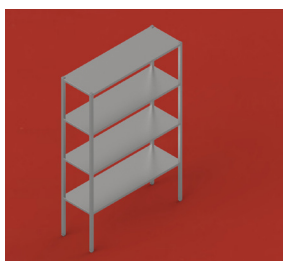
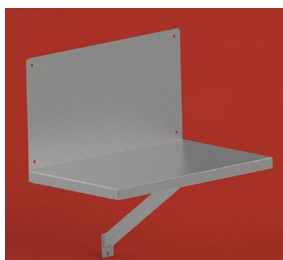
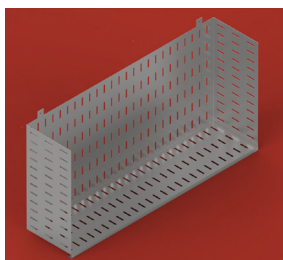


The unit construction made of stainless steel 1.4301.
 Ventilation hood.
 Power supply: 230 V.
 1 shelf in the middle of the case's height.
 Height of the tasting tabletop: 880 mm.
 4 revolving wheels including 2 ones with brakes.
 Dimensions: 880 x 650 x 1975 mm.

Nr No		waga weight (kg)
132801	Stół do degustacji / Tasting piece of furniture	45,0

Dodatkowo akcesoria / Additionally accessories:

132802	uchwyt na materiały reklamowe / holder for advertising materials
132803	pojemnik na śmieci / waste container
132804	uchwyt na torby / holder for bags
132805	uchwyt na narzędzia / holder for tools
132806	uchwyt do pizzy / holder for pizza



REGAŁY, PÓŁKI

SHELVING UNIT

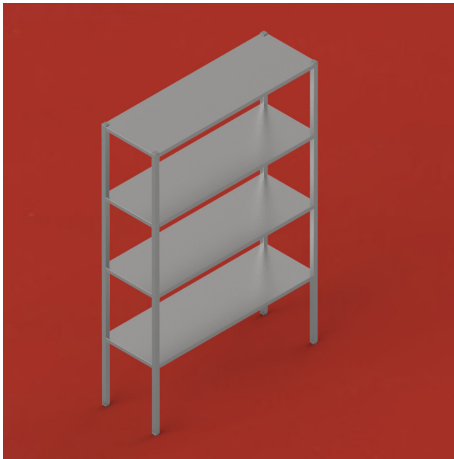


Regały nierdzewne 21-

Stainless steel shelving units 21-

Regał nierdzewny o szerokości 400 mm 2101-

Stainless steel shelving unit, width 400 mm 2101-



Regał wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Całość spawana.
Wysokość: 1800 mm, 4 półki.
Dopuszczalne obciążenie 100 kg/mb półki.

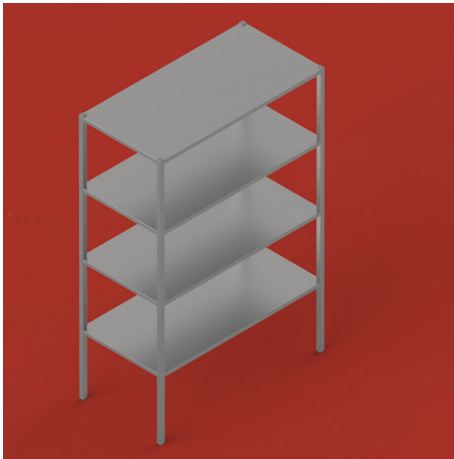
Unit made of stainless steel 1.4301.
All welded, 4 shelves.
Height: 1800 mm.
Maximum load 100 kg/ running meter of shelf.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
210101	900	28,0
210102	1000	30,0
210103	1200	33,5
210104	1400	38,5
210105	1600	43,5
210106	1900	48,5
210107	2000	52,5
210108	2200	57,5
210109	2400	62,0

i - inna ilość półek na specjalne zamówienie
different number of shelves to special order

Regał nierdzewny o szerokości 600 mm 2102-

Stainless steel shelving unit, width 600 mm 2102-



Regał wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Całość spawana.
Wysokość: 1800 mm, 4 półki.
Dopuszczalne obciążenie 100 kg/mb półki.

Unit made of stainless steel 1.4301.
All welded, 4 shelves.
Height: 1800 mm.
Maximum load 100 kg/ running meter of shelf.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
210201	900	35,0
210202	1000	38,0
210203	1200	48,0
210204	1400	58,0
210205	1600	68,0
210206	1900	78,0
210207	2000	80,5
210208	2200	89,5
210209	2400	97,5

i - inna ilość półek na specjalne zamówienie
different number of shelves to special order

Regał nierdzewny o szerokości 400 mm z ażurowymi półkami 2103-

Stainless steel shelving unit, width 400 mm, open-work shelves 2103-



Regał wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Całość spawana.
Wysokość: 1800 mm.
4 półki ażurowe z otworami \varnothing 20 mm.
Dopuszczalne obciążenie 100 kg/mb półki.

Unit made of stainless steel 1.4301.
All welded.
Height: 1800 mm.
4 open-work shelves with holes \varnothing 20 mm.
Maximum load 100 kg/running meter of shelf.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
210301	900	25,0
210302	1000	27,0
210303	1200	30,5
210304	1400	35,5
210305	1600	40,5
210306	1900	45,5
210307	2000	49,5
210308	2200	54,5
210309	2400	58,0

i - inna ilość półek na specjalne zamówienie
different number of shelves to special order

Regały aluminiowe z półkami z polietylenu 22-

Aluminium shelving units 22-

Regał o szerokości 600 mm GN 1/1 - 2201-

Aluminium shelving unit, width 600 mm GN 1/1 - 2201-

Regał o szerokości 425 mm GN 2/3 - 2202-

Aluminium shelving unit, width 425 mm GN 2/3 - 2202-



Konstrukcja regałów - anodowane aluminium.

Ażurowe półki polipropylenowe.

Wysokość: ok. 1700 mm.

Dopuszczalne obciążenie: 100 kg/mb półki.

Maksymalne obciążenie regału: 600 kg.

Ilość półek: 3 lub 4.

7 możliwych poziomów wysokości półek.

Dopuszczalna temperatura przeznaczenia półek: -20°C - +60°C.

Unit structure - anodized aluminium.

Open-work polypropylene shelves.

Height: ca 1700 mm.

Maximum load: 100 kg/ml of shelf.

Maximum shelving unit loading: 600 kg.

Number of shelves: 3 or 4.

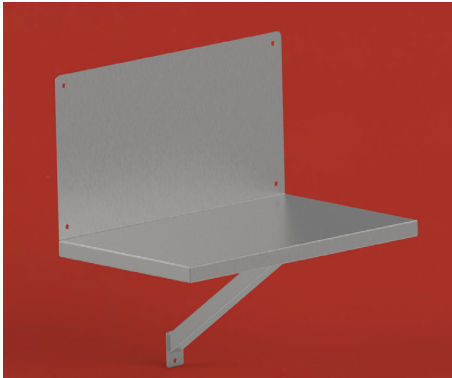
7 possible levels of storage.

Possible mean temperature of shelves: -20°C - +60°C.

szerokość
width 600 mm GN 1/1

szerokość
width 425 mm GN 2/3

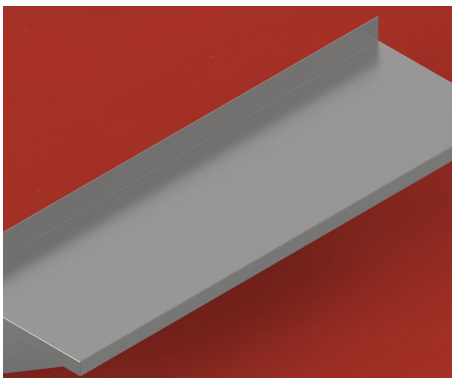
długość length (mm)	3 półki / 3 shelves		4 półki / 4 shelves		3 półki / 3 shelves		4 półki / 4 shelves	
	Nr No	waga weight (kg)	Nr No	waga weight (kg)	Nr No	waga weight (kg)	Nr No	waga weight (kg)
805	220101	11,9	220137	14,2	220201	9,9	220237	11,7
910	220102	12,7	220138	15,3	220202	10,5	220238	12,4
1020	220103	13,8	220139	16,6	220203	11,3	220239	13,5
1125	220104	14,5	220140	17,6	220204	11,8	220240	14,2
1235	220105	15,4	220141	18,8	220205	12,5	220241	15,1
1345	220106	15,3	220142	18,6	220206	12,2	220242	14,6
1450	220107	17,1	220143	21,1	220207	13,8	220243	16,8
1560	220108	21,3	220144	25,8	220208	17,5	220244	21,0
1670	220109	22,8	220145	26,8	220209	18,1	220245	19,0
1790	220110	22,9	220146	27,9	220210	18,7	220246	22,5
1900	220111	23,9	220147	29,3	220211	19,4	220247	23,6
2010	220112	24,9	220148	30,6	220212	20,2	220248	24,6
2110	220113	25,7	220149	31,6	220213	20,7	220249	25,3
2215	220114	26,4	220150	32,6	220214	21,3	220250	26,0
2325	220115	27,3	220151	33,8	220215	21,9	220251	26,9
2440	220116	28,2	220152	34,9	220216	22,6	220252	27,8
2550	220117	28,0	220153	34,8	220217	22,3	220253	27,4
2660	220118	27,9	220154	34,6	220218	22,0	220254	26,9
2765	220119	29,8	220155	37,1	220219	23,6	220255	29,1
2870	220120	31,7	220156	39,7	220220	25,2	220256	31,3
2990	220121	36,1	220157	44,6	220221	29,1	220257	35,7
3095	220122	36,8	220158	45,6	220222	29,7	220258	36,4
3205	220123	37,6	220159	46,6	220223	30,2	220259	37,1
3320	220124	38,3	220160	47,6	220224	30,8	220260	37,9
3420	220125	39,2	220161	48,8	220225	31,4	220261	38,8
3530	220126	39,1	220162	48,6	220226	31,4	220262	38,3
3645	220127	40,9	220163	51,1	220227	32,7	220263	40,5
3750	220128	40,8	220164	51,0	220228	32,4	220264	40,1
3860	220129	40,7	220165	50,8	220229	32,1	220265	39,6
3970	220130	40,6	220166	50,6	220230	31,8	220266	39,2
4075	220131	42,5	220167	53,2	220231	33,4	220267	41,4
4180	220132	44,3	220168	55,7	220232	35,0	220268	43,6
4285	220133	46,2	220169	58,2	220233	36,7	220269	45,8
4410	220134	50,2	220170	62,7	220234	40,2	220270	49,4
4510	220135	51,1	220171	63,8	220235	40,9	220271	50,6
4630	220136	51,0	220172	63,7	220236	40,6	220272	50,2

Półki 23-
Shelves 23-
Półka pod szlifierkę 2301-
Grinder shelf 2301-


Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Obrzeże o wysokości 300 mm.

Unit made of stainless steel 1.4301.
Border height 300 mm.

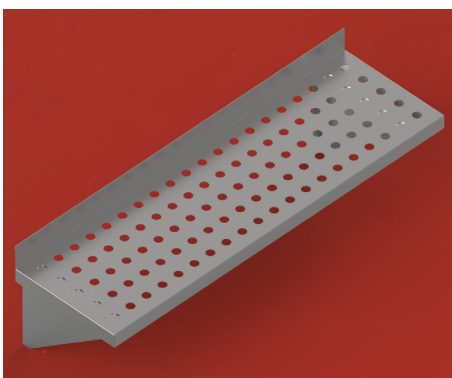
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
230101	550	350	6,0
230102	500	500	8,0

Półka gładka 2302-
Plain shelf 2302-


Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Obrzeże o wysokości 50 mm.

Shelf made of stainless steel 1.4301.
Border height 50 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
230201	1000	300	5,0
230202	1200	300	5,5
230203	1400	300	6,5
230204	1600	300	7,5

Półka ociekowa ażurowa 2303-
Open-work drip shelf 2303-


Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Ażurowy blat półki z otworami \varnothing 22 mm.

Shelf made of stainless steel 1.4301.
Open-work shelf top with holes \varnothing 22 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
230301	1000	300	4,5
230302	1200	300	5,0
230303	1400	300	5,5
230304	1600	300	6,5

Półka - uchwyt na noże 2305-

Shelf - knife holder 2305-



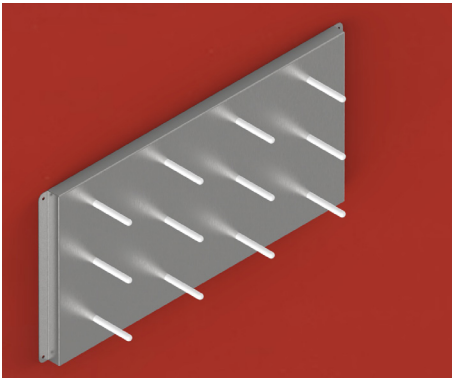
Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Pojemność: ~10 noży.

Shelf made of stainless steel 1.4301.
Capacity: ~10 knives.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
230501	640	310	2,5

Płyta na sita i szarpaki 2306-

Plate for sieves and plucking devices 2306-



Płyta wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
12 wieszaków z tworzywa sztucznego na sita i szarpaki.

Plate made of stainless steel 1.4301.
12 plastic pegs for sieves and plucking devices.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
230601	640	310	3,0

Pojemnik na worki w rolce 2308-

Rolled bag container 2308-



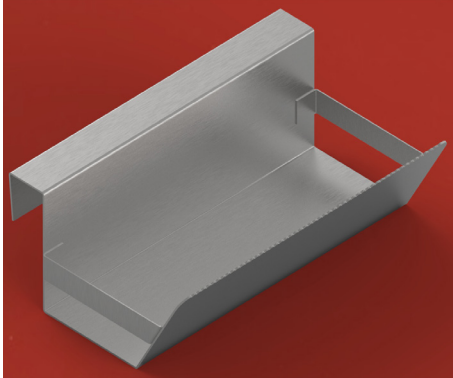
Pojemnik wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Container made of stainless steel 1.4301.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)	
230801	400	1,5	mocowany na ścianie / wall mounted
230802	400 x H 1120	4,5	wersja stojąca / a floor version

Uchwyt na ręczniki w rolce 2309-

Rolled towel holder 2309-



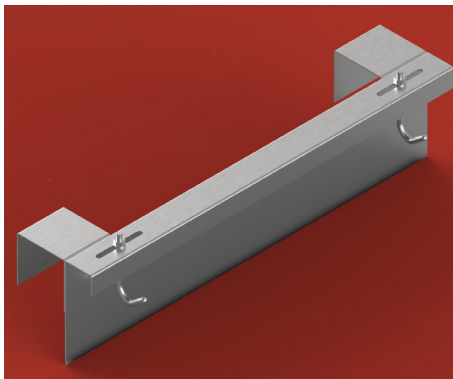
Uchwyt wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Mocowany na ścianie lub podwieszany do stołu.
Szerokość: 140 mm.
Wysokość: 100 mm.
Długość: 280 mm.

Holder made of stainless steel 1.4301.
Wall-mounted or table-suspended.
Width: 140 mm.
Height: 100 mm.
Length: 280 mm.

Nr No	waga weight (kg)	
230901	1,0	mocowany na ścianie / wall-mounted
230902	1,0	podwieszany do stołu z obrzeżem 35 mm / table-suspended, border 35 mm
230903	1,0	podwieszany do stołu z obrzeżem 50 mm / table-suspended, border 50 mm

Uchwyt na worki 2310-

Bag holder 2310-



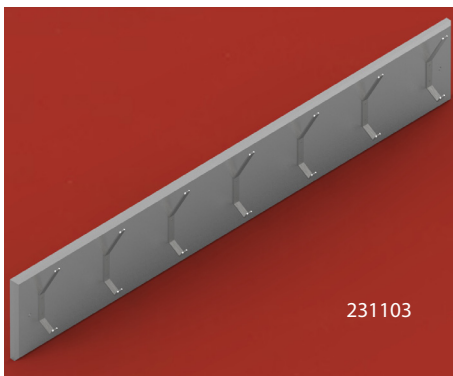
Uchwyt wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Regulowany rozstaw haczyków.
Długość: 400 mm.

Holder made of stainless steel 1.4301.
Adjustable hook spacing.
Length: 400 mm.

Nr No	waga weight (kg)	
231001	1,0	mocowany do ściany / wall-mounted
231002	0,6	podwieszany do stołu z obrzeżem 35 mm / table-suspended 35 mm
231003	1,0	podwieszany do stołu z obrzeżem 50 mm / table-suspended 50 mm

Wieszak na fartuchy 2311-

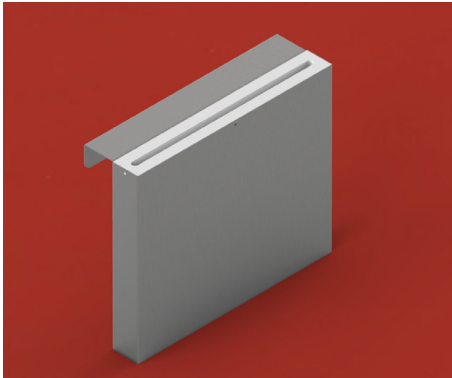
Apron rack 2311-



Nierdzewne uchwyty zamocowane na kolorowej listwie z tworzywa.

Stainless steel hooks fixed to a coloured plastic bar.

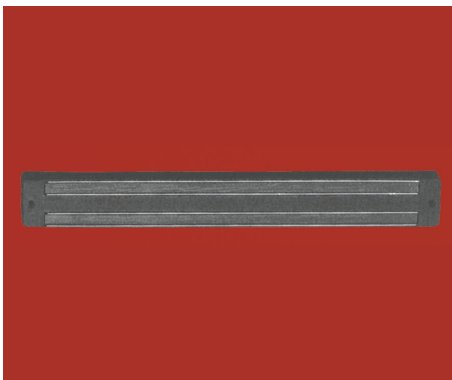
Nr No	długość length (mm)	ilość uchwytów no of hooks	waga weight (kg)
231101	500	3	1,8
231102	800	5	2,6
231103	1000	7	3,5

Uchwyt na noże podwieszany do stołu 2312-
Table-mounted knife holder 2312-


Uchwyt wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
 Wkładka z tworzywa.
 Uchwyt podwieszany do krawędzi stołu roboczego.

Holder made of stainless steel 1.4301.
 Plastic insert.
 Table edge-suspended holder.

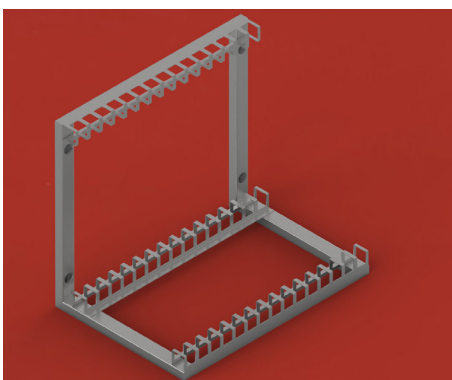
Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
231201	300	1,5
231202	500	2,8

Listwa magnetyczna do noży 2313-
Knife magnetic bar 2313-


Podwójna listwa magnetyczna w obudowie z tworzywa.

Double magnetic bar in a plastic casing.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
231301	500	1,4

Półka - suszarka na tace ABS 2314-
ABS tray draining rack 2314-


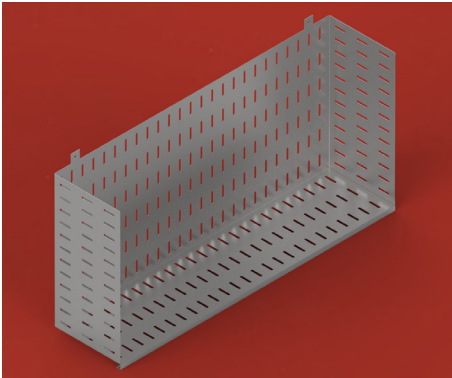
Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
 Pojemność: 15 lub 20 tac.

Rack made of stainless steel 1.4301.
 Capacity: 15 or 20 trays.

Nr No	wymiary półki rack dimensions (mm)	waga weight (kg)
231401	575 x 400 x 500	3,2
231402	770 x 400 x 500	4,2

Półka ażurowa na tacki 2315-

Tray rack 2315-



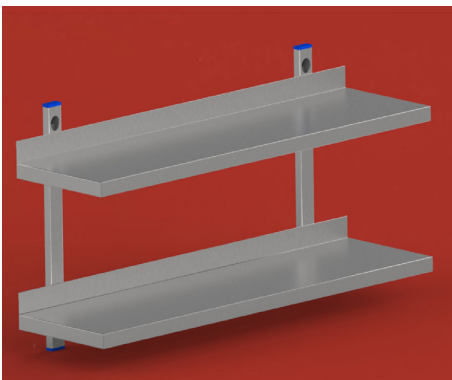
Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Rack made of stainless steel 1.4301.

Nr No	wymiary półki rack dimensions (mm)	waga weight (kg)
231501	1250 x 300 x 600	13,5

Półka podwójna na przyprawy 2316-

Double shelf for spices 2316-



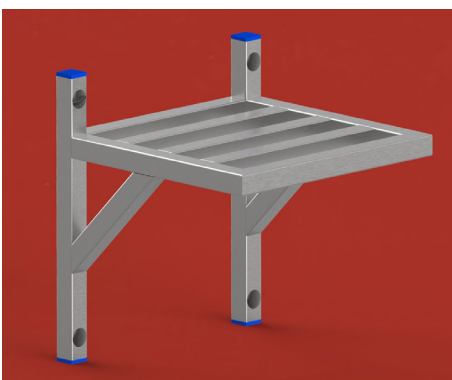
Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Odstęp między półkami: 240 mm.

Shelf made of stainless steel 1.4301.
Shelf spacing: 240 mm.

Nr No	wymiary półki shelf dimensions (mm)	waga weight (kg)
231601	1000 x 300	6,0
231602	1200 x 300	8,0

Półka pod ostrzałkę 2317-

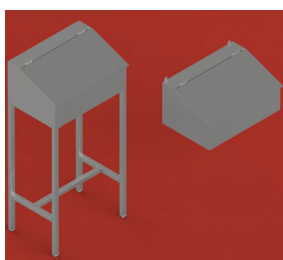
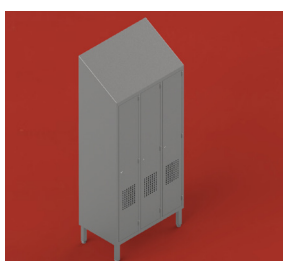
Sharpener shelf 2317-



Półka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Shelf made of stainless steel 1.4301.

Nr No	wymiary półki shelf dimensions (mm)	waga weight (kg)
231701	360 x 360 x 390	3,0



3

SZAFY
CUPBOARDS

Szafki stojące 31-
Standing cupboards 31-
Szafka stojąca z półką 3101-
Standing cupboard with shelf 3101-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Półka w połowie wysokości.
Dwie głębokości szafki: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Shelf at half-height of cupboard.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.



długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
1000	310101	32,0	310114	36,0
1100	310102	34,0	310115	38,0
1200	310103	36,0	310116	40,0
1300	310104	38,0	310117	42,0
1400	310105	40,0	310118	44,0
1500	310106	42,0	310119	46,0
1600	310107	44,0	310120	48,0
1700	310108	46,0	310121	50,0
1800	310109	48,0	310122	52,0
1900	310110	50,0	310123	54,0
2000	310111	53,0	310124	57,0

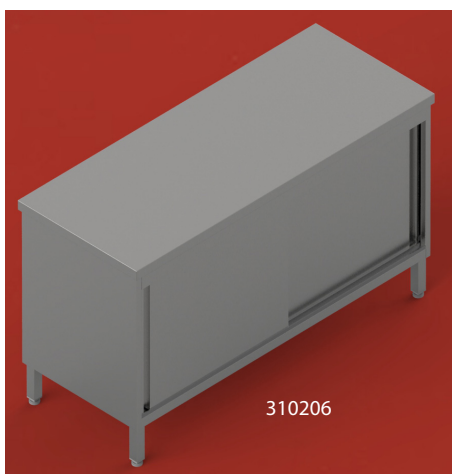


- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310104/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310104/O

Szafka stojąca z półką i drzwiami przesuwными 3102-
Standing cupboard with shelf and sliding door 3102-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Półka w połowie wysokości.
Drzwi przesuwne.
Dwie głębokości szafki: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Shelf at half-height of cupboard.
Sliding door.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.



długość length (mm)	Nr / No szerokość / width 600 mm	waga weight (kg)	Nr / No szerokość / width 700 mm	waga weight (kg)
1000	310201	49,5	310214	50,0
1100	310202	52,0	310215	54,0
1200	310203	56,0	310216	57,0
1300	310204	60,0	310217	61,0
1400	310205	64,0	310218	54,0
1500	310206	68,0	310219	72,0
1600	310207	72,0	310220	75,0
1700	310208	76,0	310221	78,0
1800	310209	80,0	310222	80,5
1900	310210	83,0	310223	84,0
2000	310211	89,5	310224	88,0



- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310208/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310208/O

Szafka stojąca z szufladami 3103-

Standing cupboard with drawers 3103-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dwie lub trzy szuflady.
Dwie głębokości: 600 i 700 mm. Wysokość: 850 mm.



Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Two or three drawers.
Two depth: 600 and 700 mm. Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)	
310301	450	600	31,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310302	450	700	33,5	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310303	450	600	33,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310304	450	700	36,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200

i - wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310301/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310301/O

Szafka stojąca z szufladami i drzwiami przesuwными 3104-

Standing cupboard with drawers and sliding door 3104-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dwie lub trzy szuflady o szerokości 400 mm.
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.



Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Two or three drawers width 400 mm.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)	
310401	1200	600	50,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310402	1600	600	60,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310403	2000	600	74,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310404	2200	600	80,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310405	1200	600	51,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310406	1600	600	82,5	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310407	2000	600	98,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310408	2200	600	105,5	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310409	1200	700	68,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310410	1600	700	82,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310411	2000	700	99,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310412	2200	700	107,0	dwie szuflady H 300 / two drawers H 300
310413	1200	700	74,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310414	1600	700	90,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310415	2000	700	108,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200
310416	2200	700	116,0	trzy szuflady H 200 / three drawers H 200



i - wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310402/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310402/O

Szafka stojąca z szufladami i stołem roboczym 3105-

Standing cupboard with drawers and working table 3105-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Trzy szuflady H = 200 mm o szerokości 400 mm.
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.



Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Three drawers H = 200 mm, width 400 mm.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
310501	1200	600	42,0
310502	1400	600	48,0
310503	1600	600	52,0
310504	1800	700	57,0
310505	2000	700	61,0
310506	2200	700	64,0



- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310506/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310506/O

Szafka stojąca z drzwiami skrzydłowymi 3106-

Standing cupboard with hinged door 3106-



Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Drzwi skrzydłowe.
Wysokość: 850 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Hinged door.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
310601	600	600	32,0
310602	800	600	37,0
310603	1000	600	42,0



- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310603/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310603/O

Szafka stojąca z dwiema szufladami i drzwiami na zawiasie 3107-

Standing cupboard with two drawers and hinged door 3107-



Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dwie szuflady o szerokości 400 mm.
Drzwi skrzydłowe.
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Two drawers width 400 mm.
Hinged door.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
310701	900	600	49,0
310702	1000	600	50,0
310703	900	700	50,0
310704	1000	700	51,0



- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310702/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310703/O

Szafka stojąca z trzema szufladami i drzwiami na zawiasie 3108-

Standing cupboard with three drawers and hinged door 3108-



Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dwie szuflady o szerokości 400 mm.
Drzwi skrzydłowe.
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Two drawers width 400 mm.
Hinged door.
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
310801	900	600	51,0
310802	1000	600	52,0
310803	900	700	52,0
310804	1000	700	53,0



- wersja z obrzeżem o wysokości 50 mm (tylną krawędzią) – do wybranego nr katalogowego należy dodać "O" np. 310802/O
version with a border high 50 mm (backing edge) – for chosen catalogue no should be added "O" e.g. 310803/O

Szafki wiszące 32-

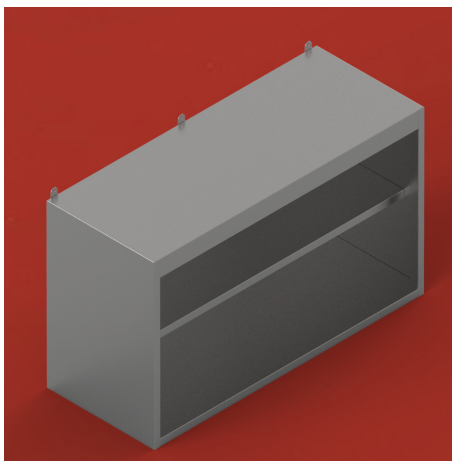
Wall cupboards 32-

Szafka wisząca z półką 3201-

Wall cupboard with shelf 3201-

Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Półka w połowie wysokości szafki.
Wysokość: 600 mm.

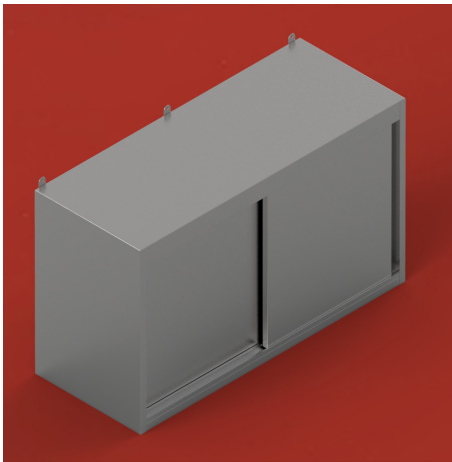
Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Shelf at half-height of cupboard.
Height: 600 mm



Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
320101	800	300	16,0
320102	1000	300	18,0
320103	1200	300	21,0
320104	1400	300	23,5
320105	1600	300	26,0
320106	1800	300	28,5
320107	800	400	18,0
320108	1000	400	21,0
320109	1200	400	23,5
320110	1400	400	26,0
320111	1600	400	29,0
320112	1800	400	31,0

Szafka wisząca z półką i drzwiami przesuwными 3202-

Wall cupboard with shelf and sliding door 3202-



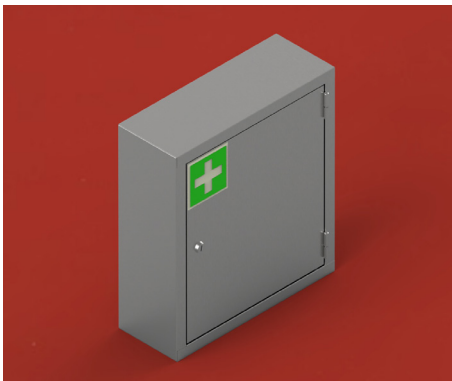
Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Półka w połowie wysokości szafki.
Drzwiczki przesuwne.
Wysokość: 600 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Shelf at half-height of cupboard.
Sliding door.
Height: 600 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
320201	800	300	23,0
320202	1000	300	28,0
320203	1200	300	32,0
320204	1400	300	37,0
320205	1600	300	42,0
320206	1800	300	48,0
320207	800	400	24,0
320208	1000	400	30,0
320209	1200	400	34,0
320210	1400	400	39,0
320211	1600	400	42,0
320212	1800	400	49,0

Apteczka 3203-

Medical box 3203-



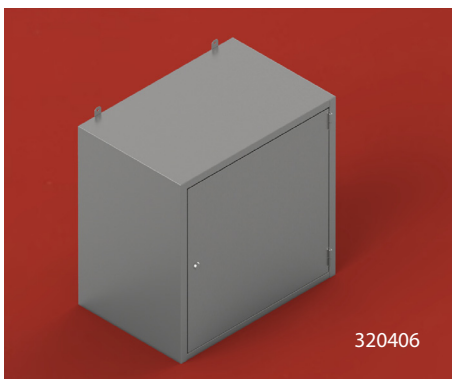
Apteczka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 półki.
Drzwiczki zamykane na klucz.

Box made of stainless steel 1.4301.
2 shelves.
Lock-up door.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
320301	400	150	450	7,5

Szafka wisząca z drzwiami skrzydłowymi 3204-

Wall cupboard with hinged door 3204-



Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Półka przestawna.
Wysokość: 600 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Movable shelf.
Height: 600 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
320401	400	300	11,0
320402	500	300	12,0
320403	600	300	13,0
320404	400	400	12,0
320405	500	400	14,0
320406	600	400	16,0

Szafy magazynowe 33-
Storing cupboards 33-
Szafa magazynowa jednodrzwiowa 3301-
One-door storing cupboard 3301-


Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
4 półki.
Drzwi jednoskrzydłowe zamykane na klucz.
Wysokość: 2100 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof inclined 30°.
4 shelves.
One-leaf lock-up door.
Height: 2100 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
330101	500	500	49,0

Szafa magazynowa dwudrzwiowa 3302-
Two-door storing cupboard 3302-


Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
4 półki.
Bez przegrody.
Drzwi dwuskrzydłowe zamykane na klucz.
Wysokość: 2100 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof inclined 30°.
4 shelves.
Two-leaf lock-up door.
Height: 2100 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
330201	1000	500	77,0
330202	1200	500	91,0

Szafa magazynowa dwudrzwiowa z przegrodą 3303-
Two-door storing cupboard 3303-

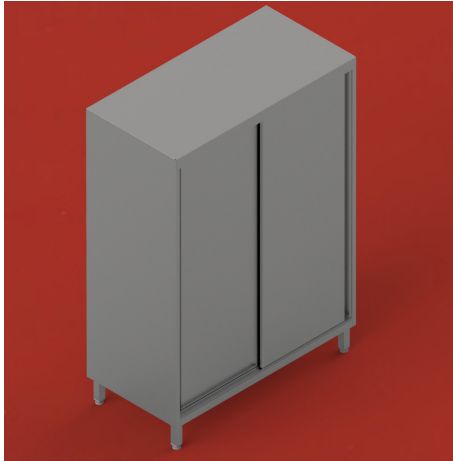

Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
Drzwi zamykane na klucz.
W środku pionowa przegroda.
4 półki po prawej stronie.
Wysokość: 2100 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof inclined 30°.
Lock-up door.
Vertical partition in the middle.
4 shelves on the right side.
Height: 2100 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
330301	1000	500	76,0
330302	1200	500	87,0

Szafa magazynowa z drzwiami przesuwными 3304-

Storing cupboard with sliding door 3304-



Szafka wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
3 półki.
Drzwi przesuwne.
Wysokość: 1700 mm.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
3 shelves.
Sliding door.
Height: 1700 mm.

Nr No	długość length (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
330401	1200	600	84,0
330402	1400	600	92,0
330403	1600	600	101,0
330404	1800	600	110,0
330406	1200	700	87,0
330407	1400	700	95,0
330408	1600	700	104,0
330409	1800	700	113,0

Szafy przemysłowe 34-

Industrial cupboards 34-

Szafa przemysłowa jednorzędowa 3401-

One-row industrial cupboard 3401-



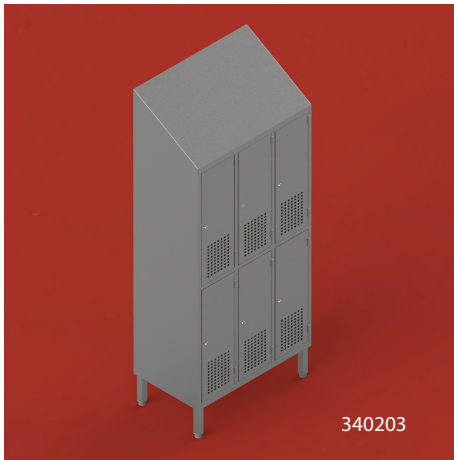
Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
Drzwi zamykane na klucz.
Jedna półka - 200 mm od góry szafy.
Drażek z 3 haczykami.
Wysokość: 2100 mm.
Głębokość: 500 mm. Opcja: klucz uniwersalny.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof inclined 30°.
Lock-up door.
One shelf - 200 mm from the cupboard top.
Hanger with 3 hooks.
Height: 2100 mm.
Width: 500 mm. Option: passkey.

Nr No	długość length (mm)	ilość drzwi no of doors	waga weight (kg)
340101	310	1	24,0
340102	590	2	48,0
340103	870	3	71,0
340104	1155	4	94,0
340105	1440	5	119,0

Szafa przemysłowa dwurzędowa 3402-

Two-row industrial cupboard 3402-



340203

Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
Drzwi zamykane na klucz.
Drzwi dzielone na dwie części, każda z zamkiem.
Wysokość: 2100 mm.
Głębokość: 500 mm.
Opcja: klucz uniwersalny.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof inclined 30°.
Door divided into two parts, each one with lock.
Height: 2100 mm.
Width: 500 mm.
Option: passkey.

Nr No	długość length (mm)	ilość drzwi no of doors	waga weight (kg)
340201	310	1 + 1	31,0
340202	590	2 + 2	51,0
340203	870	3 + 3	56,5
340204	1155	4 + 4	72,5
340205	1440	5 + 5	150,0

Szafa przemysłowa na sprzęt 3403-

Industrial cupboard for equipment 3403-



340303

340304

Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Dach ze spadkiem 30°.
Drzwi zamykane na klucz.
Głębokość: 400 mm.
Opcja: klucz uniwersalny.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Roof with a slope of 30°.
Lock-up doors.
Width: 400 mm.
Option: passkey.

Nr No	długość length (mm)	wysokość height (mm)	ilość drzwi no of doors	waga weight (kg)
340301	2100	2100	2 duże, 40 małych 2 large, 40 small	155,0
340302	1600	2100	2 duże, 28 małych 2 large, 28 small	98,0
340303	545	2100	12 małych 12 small	39,0
340304	1065	1700	16 małych 16 small	57,0

Szafa na brudne ubrania 3404-

Dirty clothes cupboard 3404-



340401

340402

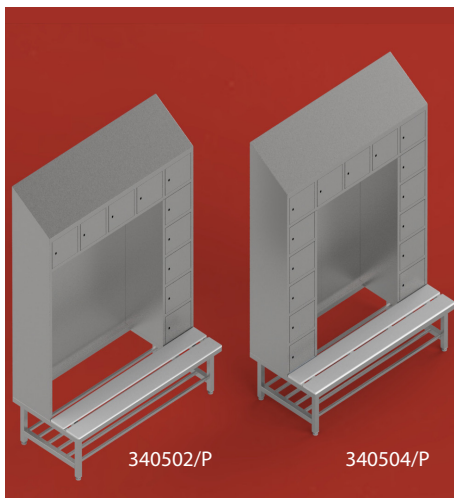
Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
W przednich drzwiach uchylne okno.
Poniżej okna uchwyt na worek na brudne ubrania.
Poj. worka ~ 140 l. lub 120 l.
Dodatkowo półka nad oknem - nr kat. 340401.

Cupboard made of stainless steel 1.4301.
Front door equipped with a hopper window.
Beneath the window - clothes bag holder.
Bag capacity ~ 140 l. or 120 l.
Extra shelf above the window - cat. no 340401.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
340401	700	400	1800	46,0
340402	400	400	1600	30,0

Zestaw szatniowy szatni brudnej 3405-

Dirty clothes changing room set 3405-



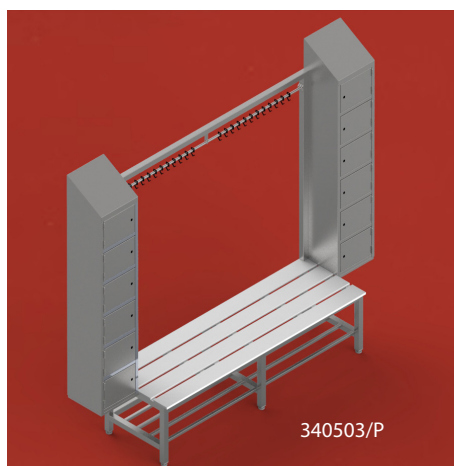
Szafa wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Górne oraz boczne szafki z identyfikatorem lub numeracją zamykane na klucz, przeznaczone na rzeczy osobiste.
Siedzisko wykonane z tworzywa sztucznego, H = 400 mm.

Cupboard is made of stainless steel 1.4301.
Top and side cabinets with identification plates or numbers are locked; designed to store personal items.
The seat is made of plastic, H = 400 mm.

Wieszak / Hanger:



Numeracja szafek / Cabinets numbering:



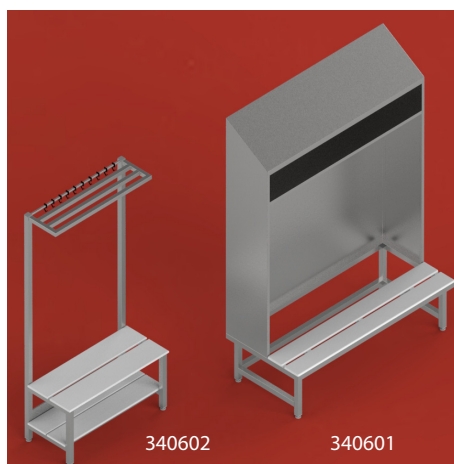
Nr No		wymiary L x B x H (mm)	waga weight (kg)
340501	5 szafek / 5 cabinets	1500 x 700 x 2100	61,0
340502	10 szafek / 10 cabinets	1500 x 700 x 2100	73,0
340503	12 szafek / 12 cabinets	2400 x 550 x 2045	66,0
340504	15 szafek / 15 cabinets	1500 x 700 x 2100	85,0



- wieszak zamawiany dodatkowo, nr kat. 341001
hanger ordered additionally, no cat. 341001
- na życzenie numeracja na szafkach
to order cabinets numbering
- kolor siedziska do wyboru
the seat color of Customer choice
- z półką na buty - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P”, np. 340503/P
with shelf for shoes - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 340503/P

Zestaw szatniowy szatni czystej 3406-

Clean clothes changing room set 3406-



Konstrukcja zestawu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

340601 - półka oraz drążek na czyste ubiory, siedzisko z tworzywa sztucznego, wysokość siedziska 450 mm.

340602 i 340603 - zestaw szatniowy ECO - oszczędnościowy zestaw szatniowy przeznaczony dla 3-4 osób (340602) lub 6-8 osób (340603), siedzisko z tworzywa sztucznego, półka na obuwie, wieszaki na garderobę.

Structure of the set is made of stainless steel 1.4301.

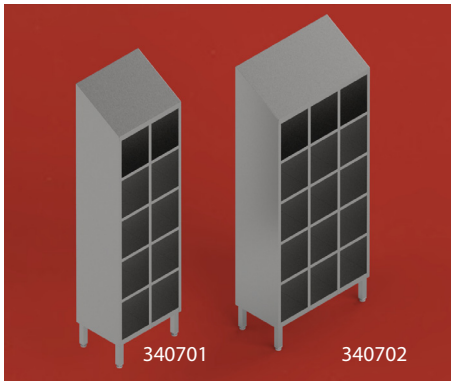
340601 - shelf and stick for clean clothes, the seat is made of plastic, seat height 450 mm.

340602 and 340603 - changing room set ECO - economical changing room set for 3-4 persons (340602) or 6-8 persons (340603), the seat is made of plastic, shelf for shoes, hooks for clothes.

Nr No	wymiary L x B x H (mm)	waga weight (kg)	
340601	1525 x 700 x 2100	63,5	
340602	960 x 450 x 1800	31,0	jednostronny / one-sided
340603	960 x 900 x 1800	58,0	dwustronny / two-sided

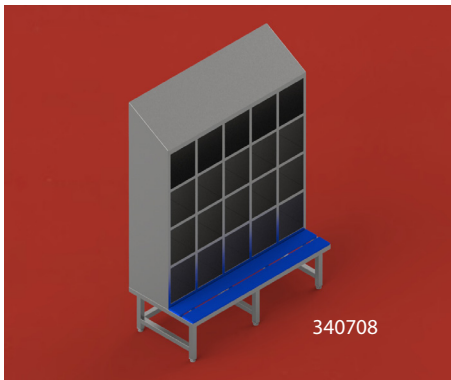
Regał na czystą odzież 3407-

Clean clothes shelves 3407-



Regał wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Przeznaczony na czyste ubiory robocze.
Rozmiar półki: 250 x 400 x H300 mm.

The shelves are made from stainless steel 1.4301.
Designed for clean working clothes.
Shelf size: 250 x 400 x H300 mm.



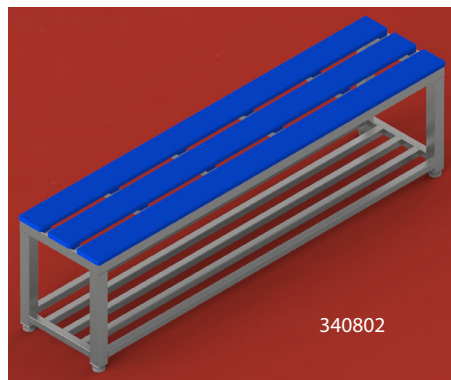
Nr No		wymiary L x B x H (mm)	waga weight (kg)
340701	10 półek / 10 shelves	575 x 400 x 2100	39,0
340702	15 półek / 15 shelves	850 x 400 x 2100	52,0
340703	20 półek / 20 shelves	1125 x 400 x 2100	65,0
340704	25 półek / 25 shelves	1400 x 400 x 2100	79,0
340705	8 półek / 8 shelves	} z siedziskiem with seat	575 x 650 x 2010
340706	12 półek / 12 shelves		850 x 650 x 2010
340707	16 półek / 16 shelves		1125 x 650 x 2010
340708	20 półek / 20 shelves		1400 x 650 x 2010



- kolor siedziska do wyboru
the seat color of Customer choice

Ławka jednorzędowa z półką na obuwie 3408-

One-row bench with shelf for shoes 3408-



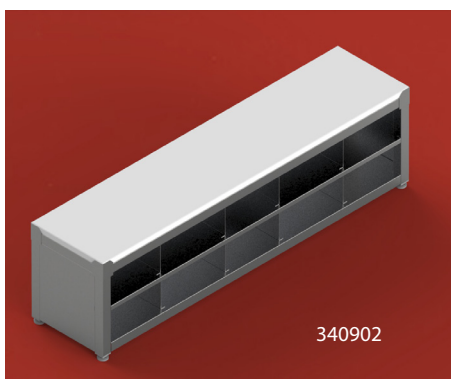
Konstrukcja wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Siedzisko z tworzywa sztucznego.
Wysokość: 420 mm.
Półka na obuwie robocze niskie, średnie i wysokie do wysokości 350 mm.

Structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic seat.
Height: 420 mm.
Shelf for low, medium and high shoes up to height of 350 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
340801	1000	350	15,0
340802	1500	350	21,0
340803	2000	350	30,0

Ławka dwurzędowa z kwaterami na obuwie 3409-

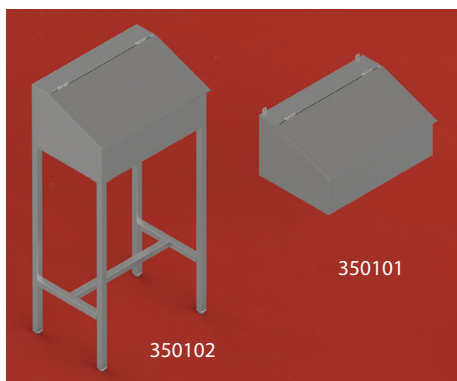
Two-row bench with sections for shoes 3409-



Konstrukcja wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Siedzisko z tworzywa sztucznego.
Wysokość: 420 mm.
Półka na obuwie robocze niskie i średnie.

Structure made of stainless steel 1.4301.
Plastic seat.
Height: 420 mm.
Shelf for low and medium shoes.

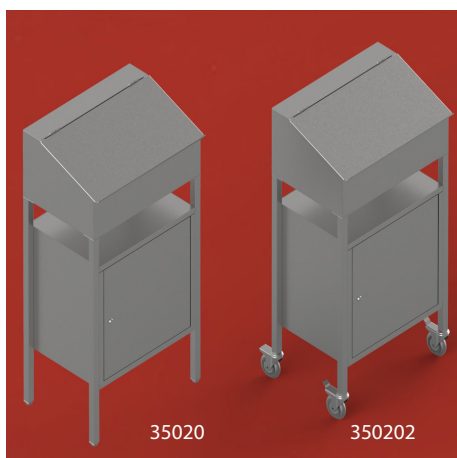
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	ilość par butów pairs of shoes	waga weight (kg)
340901	1000	350	6	30,0
340902	1500	350	10	42,0
340903	2000	350	14	55,0

Pulpity 35-
Workboards 35-
Pulpit roboczy 3501-
Workboard 3501-


Konstrukcja pulpitu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Podnoszony blat.
Wysokość: 1230 mm.

Workboard structure made of stainless steel 1.4301.
Raised top.
Height: 1230 mm.

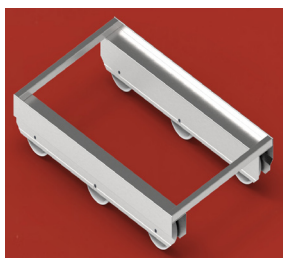
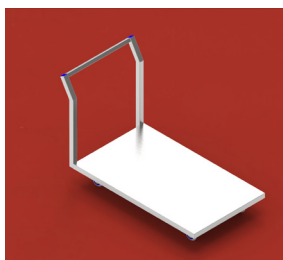
Nr No	rodzaj type	wymiary dimensions (mm)	waga weight (kg)
350101	montowany na ścianie wall-mounted	600 × 400	11,0
350102	wolnostojący free-standing	600 × 400	15,0
350103	wolnostojący na kółkach free-standing wheeled	600 × 400	16,0


Pulpit roboczy z szafką 3502-
Workboard with cupboard 3502-


Konstrukcja pulpitu wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Podnoszony blat pulpitu.
Szafka zamykana na klucz.
Wysokość: 1230 mm.

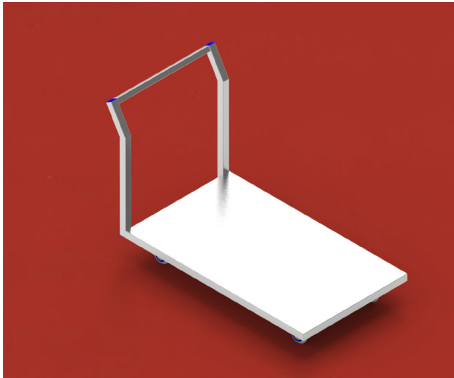
Workboard structure made of stainless steel 1.4301.
Raised top.
Lock-up cupboard.
Height: 1230 mm.

Nr No	rodzaj type	wymiary dimensions (mm)	waga weight (kg)
350201	wolnostojący free-standing	600 × 400	29,5
350202	wolnostojący na kółkach free-standing wheeled	600 × 400	31,5



4

WÓZKI
TROLLEYS

Wózki platformowe 41-
Platform trolleys 41-
Wózek platformowy, gładki 4101-
Platform trolley, plain 4101-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 koła stałe, 2 obrotowe.
Wysokość blatu: 160 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
2 steady wheels, 2 revolving wheels.
Platform height: 160 mm.

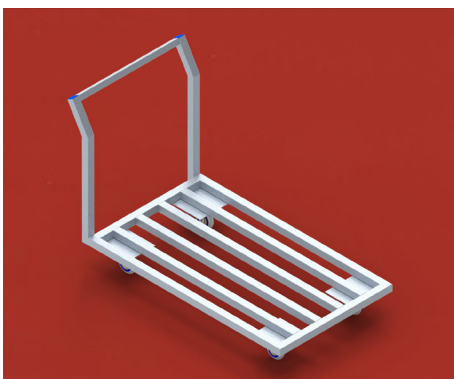
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
410101	1000	600	15,0
410102	1000	700	18,5
410103	1200	700	19,5
410104	1200	600	19,0

Wózek platformowy, gładki - wysoki 4102-
Platform trolley, plain - high 4102-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Blat transportowy na wys. 750 mm.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
Transport platform at the height of 750 mm.
4 revolving wheels including 2 ones with brake.

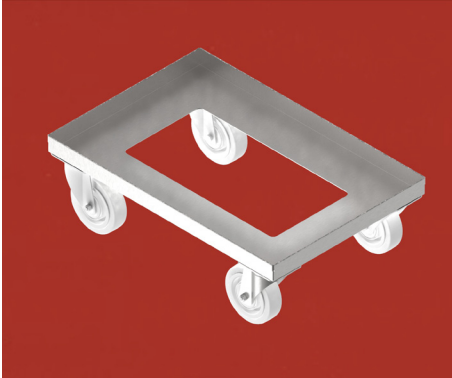
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
410201	1000	600	23,0
410202	1200	700	25,5

Wózek platformowy z profili 4103-
Open-work platform trolley 4103-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 koła stałe, 2 obrotowe.
Wysokość blatu: 230 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
2 steady wheels, 2 revolving wheels.
Platform height: 230 mm.

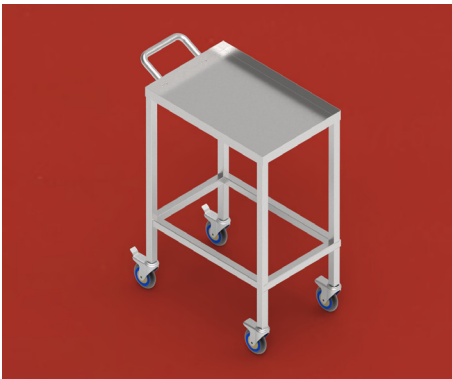
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
410301	1200	800	15,0
410302	1000	800	13,5
410303	1000	600	12,0

Wózki do pojemników 42-
Container trolleys 42-
Wózek do pojemników z tworzywa sztucznego 4201-
Plastic container trolley 4201-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe z tworzywa sztucznego \varnothing 80 mm.
Przeznaczony do transportu pojemników z tworzywa sztucznego o wymiarach 600 x 400 mm lub 800 x 600 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 revolving plastic wheels, \varnothing 80 mm.
Designed for transport of plastic containers 600 x 400 mm or 800 x 600 mm.

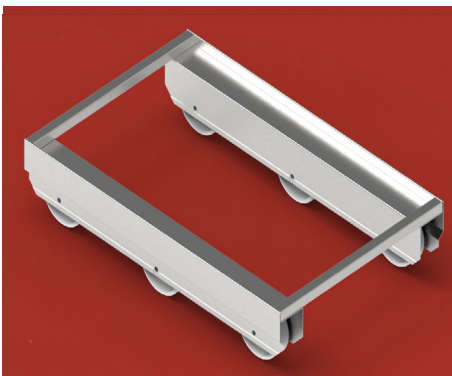
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
420101	615	415	5,0
420102	815	615	7,0

Wózek do pojemników z tworzywa sztucznego - wysoki 4202-
Plastic container trolley - high 4202-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Przeznaczony do przewozu pojemników z tworzywa sztucznego o wymiarach 600 x 400 mm.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
Wysokość wózka: 850 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
Designed for transport of plastic container 600 x 400 mm.
4 revolving wheels including 2 ones with brake.
Trolley height: 850 mm.

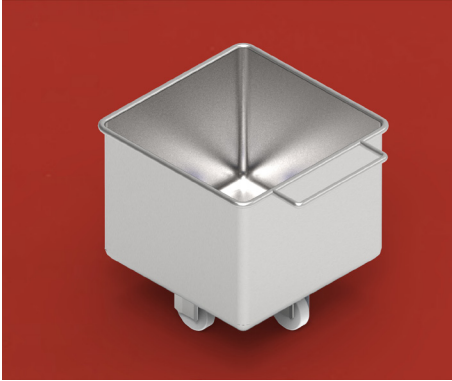
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
420201	615	415	12,0

Wózek do pojemników - 6 kółek 4203-
Container trolley - 6 wheels 4203-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
6 stałych kółek z tworzywa sztucznego.
Przeznaczony do transportu pojemników z tworzywa sztucznego o wymiarach 600 x 400 mm.
Wysokość wózka: 130 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
6 steady plastic wheels.
Designed for transport of plastic containers 600 x 400 mm.
Trolley height: 130 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
420301	655	415	4,0

Wózki do farszu, mięsa i wędlin 43-
Trolleys for stuffing, meat and sausages 43-
Wózek do farszu i mięsa drobnego 4301-
Trolley for stuffing and small meat 4301-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka z tworzywa sztucznego.
Dno wózka wzmocnione blachą, obrzeże wzmocnione prętem.
Uchwyty pod podnośnik: rozstaw 720 mm,
wysokość uchwytów od posadzki 270 mm.
Pojemność: 200 l.
Wysokość: 700 mm.
Wymiary: 690 x 670 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301. 4 plastic wheels.
Trolley bottom reinforced with metal sheet, border reinforced with a rod.
Lift holders: spacing 720 mm, holders-floor distance 270 mm.
Capacity: 200 l.
Height: 700 mm.
Dimensions: 690 x 670 mm.

Nr No		waga weight (kg)
430101	z uchwytami pod podnośnik / with lift holders	40,0
430102	bez uchwytów pod podnośnik / without lift holders	39,5
430103	z otworem spustowym w dnie - 1 1/2" / with a discharge hole 1 1/2" in the bottom	40,0

Basen z korkiem 4302-
Vessel with a plug 4302-


Basen wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 koła obrotowe z tworzywa sztucznego.
W dnie korek spustowy 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Vessel made of stainless steel 1.4301.
4 revolving plastic wheels.
Discharge plug 1 1/2" in the bottom.
Height: 850 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
430201	800	800	400	50,0
430202	700	700	300	43,0

Wanna masarska 4303-
Butcher's tub 4303-


Konstrukcja oraz wanna wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 koła stałe, 2 obrotowe.
Wysokość: 850 mm.
Szerokość: 660 mm.

Structure and tub made of stainless steel 1.4301.
2 steady wheels, 2 revolving wheels.
Height: 850 mm.
Width: 660 mm.

Nr No	długość length (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
430301	1050	150	22,0
430302	1300	200	27,0
430303	1700	300	33,5

Wózek do mięsa lub lodu łuskowanego 4304-

Meat or ice chips trolley 4304-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 koła stałe, 2 obrotowe z hamulcem.
Głębokość: 400 mm.
Wysokość całkowita: 800 mm.
Pojemność: 160 l.
Zawór spustowy w dnie zbiornika.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
2 steady wheels, 2 revolving wheels with brake.
Depth: 400 mm.
Total height: 800 mm.
Capacity: 160 l.
A drain valve at the tank bottom.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
430401	800	500	21,0

Wózek na tusze mięsne 4305-

Carcass trolley 4305-



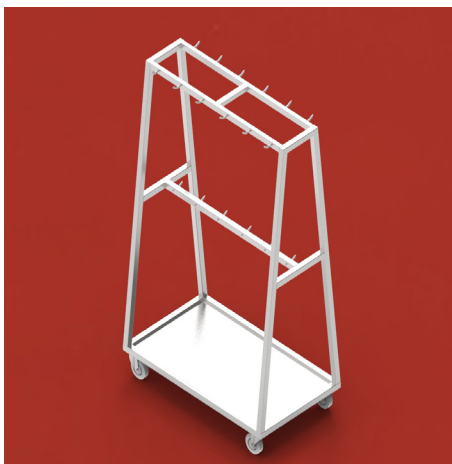
Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 koła obrotowe.
Wymowana taca ociekowa.
2 rzędy haczyków.
Szerokość wózka: 700 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels.
Removable drip tray.
2 rows of hooks.
Trolley width: 700 mm.

Nr No	długość length (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
430501	1200	1800	27,5
430502	1400	1800	30,5
430503	1800	1800	31,5

Wózek na elementy mięsne 4306-

Meat elements trolley 4306-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 koła obrotowe.
Wymowana taca ociekowa.
2 rzędy haczyków w 2 poziomach.
Szerokość wózka: 700 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels.
Removable drip tray.
2 rows of hooks at 2 levels.
Trolley width: 700 mm.

Nr No	długość length (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
430601	1200	1800	30,5
430602	1400	1800	33,0
430603	1800	1800	39,0

Wózki wędzarnicze 44-
Smoking trolleys 44-
Wózek wędzarniczy, typ „Z” 4401-
Smoking trolley “Z” type 4401-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
6 kółek z tworzywa sztucznego.
Ilość półek 5 ÷ 8.
Wysokość: 2000 mm.
Pozostałe wymiary wg potrzeb.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
6 plastic wheels.
No. of shelves 5 ÷ 8.
Height: 2000 mm.
Other dimensions customized.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)
440101	wg potrzeb / customized	wg potrzeb / customized

Wózek wędzarniczy, typ „H” 4402-
Smoking trolley “H” type 4402-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
6 kółek z tworzywa sztucznego.
Ilość półek 5 ÷ 8.
Wysokość: 2000 mm.
Pozostałe wymiary wg potrzeb.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
6 plastic wheels.
No. of shelves 5 ÷ 8.
Height: 2000 mm.
Other dimensions customized.

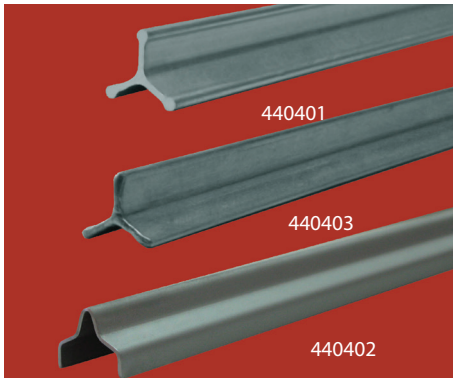
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)
440201	wg potrzeb / customized	wg potrzeb / customized

Wózek na kije do rożna i kije wędzarnicze 4403-
Smoking rod trolley 4403-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe z tworzywa sztucznego - ø 100 mm, w tym 2 z hamulcem.
Zawór spustowy w dnie zbiornika - 3/4".
Wysokość: 900 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 plastic wheels - revolving - ø 100 mm, 2 ones with brake.
Drain valve - 3/4".
Height: 900 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
440301	500	500	22,0

Kij wędzarniczny 4404-
Smoking stick 4404-


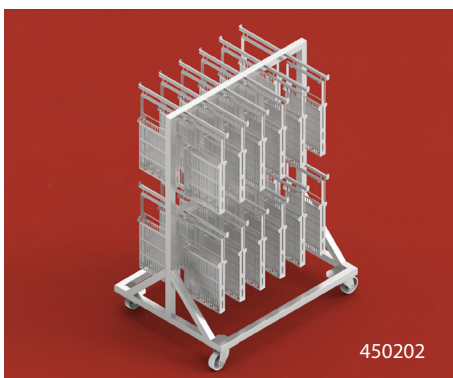
Nr No		waga weight (kg)
440401	kij wykonany z ciągnionego aluminium / stick made of drawn aluminium	0,3
440402	kij wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301 typ „V” / stick made of stainless steel 1.4301 “V” type	0,5
440403	kij wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301 typ „gwiazdka” / stick made of stainless steel 1.4301 “star” type	0,5

Wózki do haków i koszy 45-
Hooks and baskets trolleys 45-
Wózek do haków 4501-
Hook trolley 4501-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe z tworzywa sztucznego.
Wysokość: 1200 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 plastic revolving wheels.
Height: 1200 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
450101	1000	600	23,0
450102	1200	600	25,0

Wózek na koszyki do sterylizacji 4502-
Instrument baskets trolley 4502-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka z tworzywa sztucznego, w tym 2 z hamulcem.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 plastic wheels, including 2 ones with brake.

Nr No	ilość koszyków no of baskets	wymiary dimensions L x B x H (mm)	waga weight (kg)
450201	16	720 x 800 x 1450	18,5
450202	24	1020 x 800 x 1450	21,0
450203	32	1320 x 800 x 1450	30,5



- koszyki zamawiane oddzielnie
baskets ordered additionally

Wózki tacowe 46-

Tray trolleys 46-

Wózek na tace ABS i pojemniki GN 4601-

Trolley for ABS trays and GN containers 4601-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.

4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.

Wózek przeznaczony do transportu na tacach ABS (600 x 400 mm) lub pojemnikach GN 1/1 (530 x 325 mm) i GN 2/1 (650 x 530 mm).

Trolley made of stainless steel 1.4301.

4 revolving wheels including 2 ones with brake.

Trolley designed for transport on trays ABS (600 x 400 mm) or containers GN 1/1 (530 x 325 mm) and GN 2/1 (650 x 530 mm).

Wózek tacowy wysoki Trays trolley - high

Nr No	ilość poziomów No of levels	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
460101	20 - ABS	1800	26,0
460102	15 - ABS	1800	21,0
460103	8 - ABS	1800	19,0
460104	20 - GN 1/1	1800	25,0
460105	15 - GN 1/1	1800	20,0
460106	8 - GN 1/1	1800	18,0
460107	20 - GN 2/1	1800	26,0
460108	15 - GN 2/1	1800	21,0
460109	8 - GN 2/1	1800	19,0



- wersja "Z" - do ekonomicznego składowania - do wybranego nr katalogowego należy dodać "Z", np. 460102/Z
"Z" version - to efficient storage - for chosen catalogue no should be added "Z" e.g. 460102/Z



Wózek tacowy niski Trays trolley - low

Nr No	ilość poziomów No of levels	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
460110	5 - ABS	700	8,5
460111	8 - ABS	700	10,0
460112	5 - GN 1/1	700	7,0
460113	8 - GN 1/1	700	9,0
460114	5 - GN 2/1	700	8,5
460115	8 - GN 2/1	700	10,0

Wózek na tace nierdzewne 4602-

Trolley for stainless steel trays 4602-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.

4 koła obrotowe.

Wózek przeznaczony do transportu na tacach nierdzewnych.

Trolley made of stainless steel 1.4301.

4 revolving wheels.

Trolley designed for transport on stainless steel trays.

Nr No	wymiary tacy tray dimensions (mm)	wysokość height (mm)	ilość poziomów no of levels	waga weight (kg)
460201	540x640	1600	6 } taca Nr 610308	19,0
460202	540x640	1600	8 } tray No 610308	20,0
460203	250x800	1500	6 } taca Nr 610309	19,0
460204	250x800	1800	8 } tray No 610309	20,0

Wózek o stałym poziomie na tace ABS 4603-

Constant level trolley for ABS trays 4603-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe, w tym 2 z hamulcem.
Wysokość: 920 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels including 2 ones with brake.
Height: 920 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
460301	680	500	18,0
460302	700	500	32,5

Wózek na tace ABS obudowany 4607-

Enclosed trolley for ABS trays 4607-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Otwierane drzwi z blokadą zamknięcia.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
Opening door with lock closure.
4 revolving wheels, 2 with brake.

Nr No	ilość poziomów no of levels	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
460701	10	1800	43,0
460702	15	1800	48,0

Wózek do transportu tac 4608-

Trays trolley 4608-



Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 koła obrotowe, w tym 2 z hamulcem.

Trolley structure made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels, 2 with brake.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
460801	1000	600	750	17,5

Wózki specjalne 47-
Special trolleys 47-
Wózek do mąki 4701-
Flour trolley 4701-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe.
Wysokość całkowita wózka: 710 mm.
Wymiary: 600 x 400 x H 600 mm.
Pojemność: 140 l.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels.
Total trolley height: 710 mm.
Dimensions: 600 x 400 x H 600 mm.
Capacity: 140 l.

Nr No		waga weight (kg)
470101	- bez pokryw / without cover	20,5
470102	- 2 uchylne pokrywy / 2 hopper covers	22,0

Wózek do worka na śmieci 4702-
Plastic refuse bag trolley 4702-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 kółka z tworzywa sztucznego.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
2 plastic wheels.

Nr No	wymiary dimensions (mm)		waga weight (kg)
470201	340 x 410 x 750		4,0
470202	500 x 500 x 810	- z pokrywą i pedałem / with cover and foot control	5,0

Wózek kelnerski 4706-
Waiter's trolley 4706-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka, w tym 2 z hamulcem.
Wysokość: 900 mm.

Trolley made of stainless steel 1.4301.
4 wheels including 2 ones with brake.
Height: 900 mm.

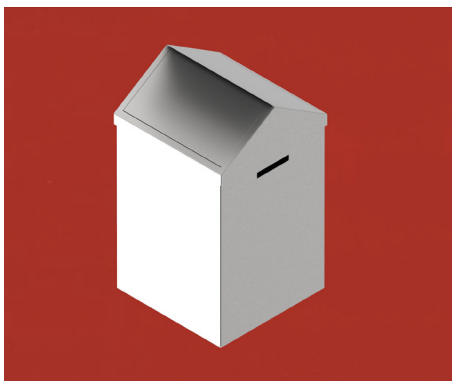
Nr No	ilość poziomów No of levels	wymiary tacy tray dimensions (mm)	waga weight (kg)
470601	2	800x500	14,0
470602	3	800x500	18,0
470603	2	1000x600	23,0
470604	3	1000x600	30,0

Wózek do rożna 4707-
Spit rotisserie 4707-


Wózek wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Wymowana taca ociekowa.
2 koła stałe, 2 koła obrotowe.
2 x 8 poziomów.

Rotisserie made of stainless steel 1.4301.
Removable drip tray.
2 steady wheels, 2 revolving wheels.
2 x 8 levels.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
470701	1200	700	1730	24,5

Kosz na śmieci z uchylną pokrywą 4708-
Dustbin with hinged lid 4708-


Kosz wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Bin made of stainless steel 1.4301.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
470801	350	350	600	60	9,0
470802	350	350	770	80	10,5

Pojemnik na śmieci kwadratowy 4709-
Stainless steel dustbin, square 4709-


Pojemnik wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 kółka obrotowe.
Pojemność: 80 l.

Bin made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels.
Capacity: 80 l.

Nr No	wymiary dimensions L x B x H (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
470901	400x400x650	80	9,0
470902	400x400x650 - z pedałem / with foot control	80	10,0

Konfiskator - 200 l. 4710-
Waste container - 200 l. 4710-


Konfiskator wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
4 koła obrotowe.
Zamykana pokrywa konfiskatora.
W pokrywie otwór z „wiatraczkiem”.

Container made of stainless steel 1.4301.
4 revolving wheels.
Hinged inlet flap.
Locked container lid.
In the lid hole with vane.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
471001	690	670	700	46,5

Konfiskator mały 4711-
Waste container - small 4711-


Konfiskator wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
2 koła obrotowe, 2 koła stałe.
Uchylna kłapa wlotowa.
Zamykana pokrywa konfiskatora.

Container made of stainless steel 1.4301.
2 steady wheels, 2 revolving wheels.
Hinged inlet flap.
Locked container lid.

Nr No	wymiary dimensions L x B x H (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
471101	600x400x710	140	22,0
471102	600x400x710 - z uchylną kłapą wlotową / with hinged inlet flap	140	22,5
471103	400x300x475	45	11,0
471104	300x300x475	30	9,0

Pojemnik na śmieci okrągły 4712-
Stainless steel dustbin, round 4712-


Pojemnik wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Otwieranie stopą.

Bin made of stainless steel 1.4301.
Foot control operating.

Nr No	średnica diameter (mm)	wysokość height (mm)	pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
471201	400	620	50	7,5
471202	460	750	110	12,5

Stojak zaciskowy do worka na śmieci 4713-
Plastic refuse bag clip 4713-


Konstrukcja wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Pojemność worka ~120 l.
Otwieranie stopą.

Bin construction made of stainless steel 1.4301.
Bag capacity ~120 l.
Foot control operating.

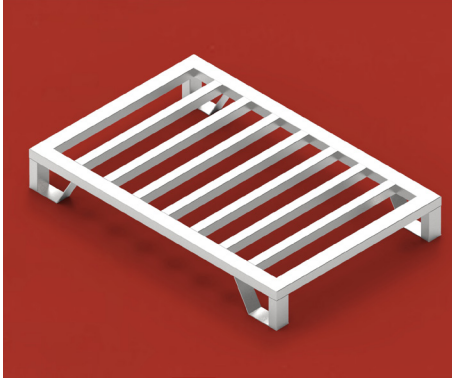
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
471301	580	480	970	5,0

Kosz na śmieci z dystrybutorami worków 4715-
Dustbin with plastic bags dispensers 4715-


Kosz przeznaczony na odpadki i śmieci na stoisku owoce i warzywa.
Nierdzewna nakładka, materiał 1.4301, na malowanej obudowie (kolor do wyboru)
przytrzymująca worek do śmieci o pojemności ~120 l.
2 dystrybutory worków.

Bin for garbage on fruits and vegetables stand.
Painted housing (color to Your choice) with stainless steel 1.4301 overlay for trash bag
a capacity of 120 l.
2 bags dispensers.

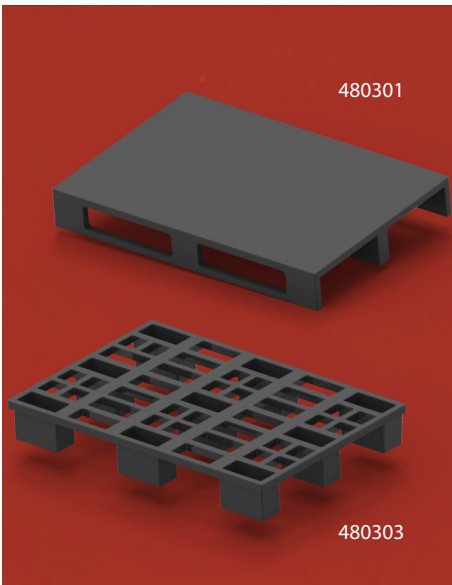
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
471501	450	450	1300	24,0

Palety 48-
Pallets 48-
Paleta nierdzewna 4801-
Stainless steel pallet 4801-


Paleta wykonana z zamkniętych profili nierdzewnych, materiał 1.4301.
Nośność: 1000 kg.
Wysokość: 150 mm.

Pallet made of stainless steel 1.4301 closed sections.
Load capacity: 1000 kg.
Height: 150 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
480101	1200	800	22,5

Paleta z tworzywa sztucznego 4803-
Plastic pallet 4803-


Paleta wykonana z tworzywa sztucznego.
Wysokość: 150 mm.

Plastic pallet.
Height: 150 mm.

Nr No	wymiary dimensions L x W (mm)		nośność dynamiczna dynamic load capacity (kg)	nośność statyczna static load capacity (kg)	waga weight (kg)
480301	1200x800	- czarna pełna / black plain	1500	5000	18,0
480302	1200x800	- ceglasta / brick red plain	1500	5000	15,5
480303	1200x800	- ażurowa / open-work	800	1500	5,0



ZLEWOZMYWAKI

SINKS



Zlewozmywaki 53-

Sinks 53-

Zlewozmywak jednokomorowy 5301-

One-bowl sink 5301-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border.
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530101	700x600	500x400x250	16,0
530102	800x600	500x400x250	19,0
530103	900x600	500x400x250	20,0
530104	700x700	500x500x250	20,0
530105	800x700	600x500x250	21,0
530106	900x700	600x500x250	23,0

i - półka na specjalne zamówienie to special order a shelf

Zlewozmywak jednokomorowy z płytą odkładczą 5302-

One-bowl sink with a side plate 5302-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem.
Płyta odkładczą po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border.
Side plate on the right side (P) or on the left side (L).
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530201	1000x600	500x400x250	19,0
530202	1200x600	500x400x250	20,5
530203	1400x600	500x400x250	23,0
530204	1000x700	500x500x250	21,0
530205	1200x700	500x500x250	25,0
530206	1400x700	500x500x250	78,0

i - półka na specjalne zamówienie to special order a shelf
- płyta odkładczą po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 530201L
version with a side plate on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 530201L
- płyta odkładczą po prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 530201P
version with a side plate on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 530201P



Zlewozmywak jednokomorowy z płytą odkładczą na szafce z drzwiami przesuwymi
One-bowl sink with a side plate placed on cupboard with sliding door

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	waga weight (kg)
530207	1000 x 600	37,0
530208	1200 x 600	43,0
530209	1400 x 600	50,0
530210	1000 x 700	42,0
530211	1200 x 700	48,0
530212	1400 x 700	54,0

i - płyta odkładczą po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 530207L
version with a side plate on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 530207L
- płyta odkładczą po prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 530207P
version with a side plate on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 530207P

Zlewozmywak dwukomorowy 5303-

Two-bowl sink 5303-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border.
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530301	1000x600	400x400x250	27,6
530302	1200x600	500x400x250	30,3
530303	1400x600	500x400x250	32,9
530304	1000x700	400x500x250	29,0
530305	1200x700	500x500x250	32,4
530306	1400x700	500x500x250	38,0



- półka na specjalne zamówienie
to special order a shelf



Zlewozmywak dwukomorowy na szafce z drzwiami przesuwными
Two-bowl sink placed on cupboard with sliding door

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	waga weight (kg)
530307	1000 x 600	47,0
530308	1200 x 600	51,0
530309	1400 x 600	56,0
530310	1000 x 700	50,0
530311	1200 x 700	57,0
530312	1400 x 700	63,0

Zlewozmywak dwukomorowy z jedną płytą odkładczą 5304-

Two-bowl sink with one side plate 5304-

Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylina ściana z obrzeżem.
Płyta odkładczą po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border.
Side plate on the right side (P) or on the left side (L).
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.



Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530401	1400x600	400x400x250	25,0
530402	1600x600	500x400x250	26,0
530403	1800x600	500x400x250	28,0
530404	1400x700	400x500x250	26,0
530405	1600x700	500x500x250	30,0
530406	1800x700	500x500x250	32,0
530407	2000x700	600x500x250	34,0



- półka na specjalne zamówienie
to special order a shelf
- płyta odkładczą po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 530401L
version with a side plate on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 530401L
- płyta odkładczą po prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 530401P
version with a side plate on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 530401P



Zlewozmywak dwukomorowy z płytą odkładczą na szafce z drzwiami przesuwymi
Two-bowl sink with a side plate placed on cupboard with sliding door

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	waga weight (kg)
530408	1400 x 600	59,0
530409	1600 x 600	63,0
530410	1800 x 600	69,0
530411	1400 x 700	67,0
530412	1600 x 700	65,0
530413	1800 x 700	72,0
530414	2000 x 700	77,0



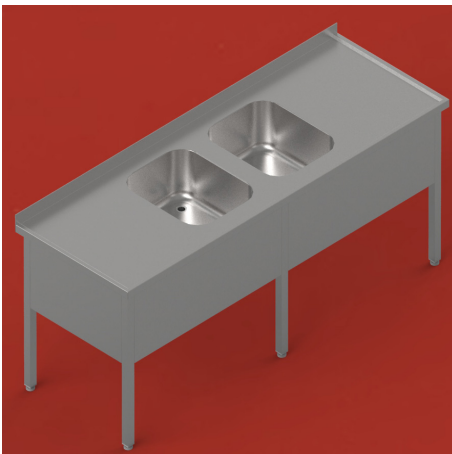
- płyta odkładczą po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 530408L
version with a side plate on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 530408L
- płyta odkładczą po prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 530408P
version with a side plate on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 530408P

Zlewozmywak dwukomorowy z dwoma płytami odkładczymi 5305-

Two-bowl sink with two side plates 5305-

Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylina ściana z obrzeżem.
2 komory umieszczone centralnie.
2 płyty odkładcze, po prawej i po lewej stronie komór.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border.
2 central bowls.
2 side plates, on the right and on the left side of the bowls.
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.



Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530501	2000x700	400x500x250	38,0
530502	2400x700	600x500x250	44,0
530503	2600x700	600x500x250	46,0

Basen specjalny jednokomorowy 5306-

One-bowl special-purpose sink 5306-



Basen wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Basen przeznaczony do mycia sprzętu lub produktów spożywczych.
Tylina ściana z obrzeżem.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Sink designed for washing equipment or food stuffs.
Back board with a border.
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530601	1100x600	955x510x380	23,0
530602	1200x600	955x510x380	25,0
530603	1400x600	1280x510x380	28,0
530604	1000x700	955x510x380	26,0
530605	1200x700	955x510x380	27,0
530606	1400x700	1280x510x380	30,0

Basen specjalny dwukomorowy 5307-

Two-bowl special-purpose sink 5307-



Basen wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Przeznaczony do mycia sprzętu lub produktów spożywczych.
Tylina ściana z obrzeżem.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Sink designed for washing equipment or food stuffs.
Back board with a border.
Discharge hole: 1 1/2".
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
530701	1500x700	600x500x300	32,0
530702	1600x700	600x500x300	34,0
530703	2100x700	955x510x380	50,5

Zestaw gospodarczy 5308-

Cleaning set 5308-



Zestaw przeznaczony dla serwisu sprząającego do mycia szczotek, mopów, wiader oraz mycia rąk.

Konstrukcja urządzenia wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Podłączenie wody ciepłej i zimnej.
Załączanie wody: przycisk pedałowy lub dźwignia baterii obrotowej.

The set is designed for the cleaning service to clean brushes, mops, buckets and hands washing.
Device structure made of stainless steel 1.4301.
Hot and cold water connection.
Pedal or tap lever control.

Nr No		długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
530801	- pedałowy / pedal	500	720	650 / 870 / 1370	23,0
530802	- bateria / tap	500	720	650 / 870 / 1370	22,5



- zestaw może być wyposażony dodatkowo w pojemnik na papier, kosz, dystrybutor mydła lub płynu dezynfekującego - przykład na zdjęciu
can be additionally equipped with hadwipes dispenser, basket, liquid soap or disinfecting liquid dispenser, e.g. photo

Zlewozmywak jednokomorowy z półką i szafką z dwiema/trzema szufladami 5313-

One-bowl sink with shelf and two/three-drawers cupboard 5312-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylina ściana z obrzeżem o wysokości 50 mm.
Szafka z szufladami po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Dwie lub trzy szuflady o szerokości 400 mm.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a borderhigh 50 mm.
Cupboard with drawers on the right side (P) or left side (L).
Two or three drawers width 400 mm.
Discharge hole: 1 1/2".
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.



Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
2 szuflady / 2 drawers			
531201	1000 x 600	400 x 400 x 250	46,0
531202	1200 x 600	400 x 400 x 250	49,0
531203	1400 x 600	400 x 400 x 250	54,0
531204	1600 x 600	400 x 400 x 250	57,0
531205	1800 x 600	400 x 400 x 250	61,0
531206	1000 x 700	400 x 500 x 250	53,0
531207	1200 x 700	400 x 500 x 250	57,0
531208	1400 x 700	400 x 500 x 250	61,0
531209	1600 x 700	400 x 500 x 250	65,0
531210	1800 x 700	400 x 500 x 250	69,0
3 szuflady / 3 drawers			
531211	1000 x 600	400 x 400 x 250	46,0
531212	1200 x 600	400 x 400 x 250	49,0
531213	1400 x 600	400 x 400 x 250	54,0
531214	1600 x 600	400 x 400 x 250	57,0
531215	1800 x 600	400 x 400 x 250	61,0
531216	1000 x 700	400 x 500 x 250	53,0
531217	1200 x 700	400 x 500 x 250	57,0
531218	1400 x 700	400 x 500 x 250	61,0
531219	1600 x 700	400 x 500 x 250	65,0
531220	1800 x 700	400 x 500 x 250	69,0



- szafka po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 531201L
version with a cupboard on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 531201L
- szafka prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 531201P
version with a cupboard on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 531201P

Zlewozmywak jednokomorowy z półką i szafką z drzwiami na zawiasie 5313-

One-bowl sink with shelf and cupboard with hinged door 5313-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem o wysokości 50 mm.
Drzwi skrzydłowe.
Szafka po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border high 50 mm.
Hinged door.
Cupboard on the right side (P) or left side (L).
Discharge hole: 1 1/2".
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
531301	1000 x 600	400 x 400 x 250	46,0
531302	1200 x 600	400 x 400 x 250	49,0
531303	1400 x 600	400 x 400 x 250	54,0
531304	1600 x 600	400 x 400 x 250	57,0
531305	1800 x 600	400 x 400 x 250	61,0
531306	1000 x 700	400 x 500 x 250	53,0
531307	1200 x 700	400 x 500 x 250	57,0
531308	1400 x 700	400 x 500 x 250	61,0
531309	1600 x 700	400 x 500 x 250	65,0
531310	1800 x 700	400 x 500 x 250	69,0



- szafka po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 531301L
version with a cupboard on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 531301L
- szafka prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 531301P
version with a cupboard on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 531301P

Zlewozmywak jednokomorowy z szafką z drzwiami na zawiasie 5314-

One-bowl sink with cupboard with hinged door 5314-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem o wysokości 50 mm.
Drzwi skrzydłowe.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border high 50 mm.
Hinged door.
Discharge hole: 1 1/2".
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
531401	600 x 600	400 x 400 x 250	27,0
531402	600 x 700	400 x 500 x 250	29,0

Zlewozmywak dwukomorowy z półką i szafką z dwiema/trzema szufladami 5315

Two-bowl sink with shelf and two/three-drawers cupboard 5315-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem o wysokości 50 mm.
Szaflka po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Dwie lub trzy szuflady o szerokości 400 mm.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border high 50 mm.
Cupboard on the right side (P) or left side (L).
Two or three drawers width 400 mm.
Discharge hole: 1 1/2".
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
----------	--------------------------------------	--	---------------------

2 szuflady / 2 drawers

531501	1600 x 600	400 x 400 x 250	60,0
531502	1800 x 600	400 x 400 x 250	64,0
531503	2000 x 600	400 x 400 x 250	68,0
531504	1600 x 700	400 x 500 x 250	69,0
531505	1800 x 700	400 x 500 x 250	73,0
531506	2000 x 700	400 x 500 x 250	77,0

3 szuflady / 3 drawers

531507	1600 x 600	400 x 400 x 250	60,0
531508	1800 x 600	400 x 400 x 250	64,0
531509	2000 x 600	400 x 400 x 250	68,0
531510	1600 x 700	400 x 500 x 250	69,0
531511	1800 x 700	400 x 500 x 250	73,0
531512	2000 x 700	400 x 500 x 250	77,0



- szafka po lewej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „L” np. 531501L
version with a cupboard on the left - for chosen catalogue no should be added „L” e.g. 531501L
- szafka prawej stronie - do wybranego nr katalogowego należy dodać „P” np. 531501P
version with a cupboard on the right - for chosen catalogue no should be added „P” e.g. 531501P

Zlewozmywak dwukomorowy z półką i szafką z drzwiami na zawiasie 5316-

Two-bowl sink with shelf and cupboard with hinged door 5316-



Zlewozmywak wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Tylna ściana z obrzeżem o wysokości 50 mm.
Drzwi skrzydłowe.
Szaflka po prawej (P) lub lewej (L) stronie.
Otwór spustowy: 1 1/2".
Dwie głębokości: 600 i 700 mm.
Wysokość: 850 mm.

Sink made of stainless steel 1.4301.
Back board with a border high 50 mm.
Cupboard on the right side (P) or left side (L).
Hinged door.
Discharge hole: 1 1/2".
Two depth: 600 and 700 mm.
Height: 850 mm.

Nr No	wymiary blatu top dimensions (mm)	wymiary komory bowl dimensions (mm)	waga weight (kg)
----------	--------------------------------------	--	---------------------

531601	1600 x 600	400 x 400 x 250	52,0
531602	1800 x 600	400 x 400 x 250	56,0
531603	2000 x 600	400 x 400 x 250	59,0
531604	1600 x 700	400 x 500 x 250	57,0
531605	1800 x 700	400 x 500 x 250	62,0
531606	2000 x 700	400 x 500 x 250	66,0

Akcesoria 54-
Accessories 54-
Bateria 5401-
Sink tap 5401-


Chromowana bateria do podłączenia ciepłej i zimnej wody: 1/2".

Chromium-plated tap for hot and cold water: 1/2".

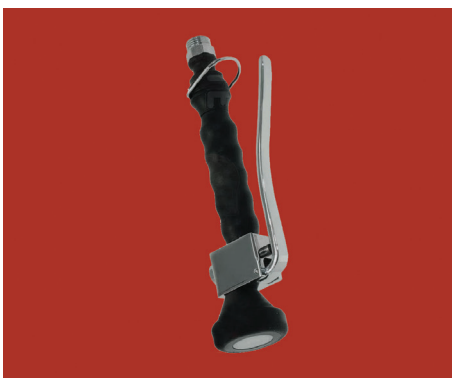
Nr No		waga weight (kg)
540101	pokrętła / knobs	0,93
540102	dźwignia / lever	0,95

Pistolet natryskowy 5402-
Spray gun 5402-


Pistolet natryskowy wykonany z miedzi i tworzywa sztucznego.
Podłączenie wody: 1/2".
Max. temperatura wody: 80°C.

Sprayer made of brass in plastic casing.
Water connection: 1/2".
Max. water temperature: 80°C.

Nr No	wymiary dimensions (mm)	waga weight (kg)
540201	200 x 200	0,87

Pistolet natryskowy aparatu GASTRO 5403-
GASTRO sprayer gun 5403-


Chromowany pistolet natryskowy.
Podłączenie wody: 1/2".

Chromium-plated spray gun.
Water connection: 1/2".

Nr No		waga weight (kg)
540301	Pistolet natryskowy aparatu GASTRO / GASTRO sprayer gun	0,7

Aparat natryskowy - GASTRO - ciepła i zimna woda 5404-

GASTRO sprayer - cold and hot water 5404-



Chromowany aparat natryskowy montowany na zlewozmywaku lub basenie.
Podłączenie ciepłej i zimnej wody: 1/2".
Mieszacz wody.

Chromium-plated sprayer, sink- or tub-mounted.
Cold and hot water connection: 1/2".
Mixer tap.

Nr No		waga weight (kg)
540401	- woda zimna i ciepła / cold and hot water	5,9

Aparat natryskowy - GASTRO z wylewką 5405-

GASTRO sprayer with swivel spout 5405-



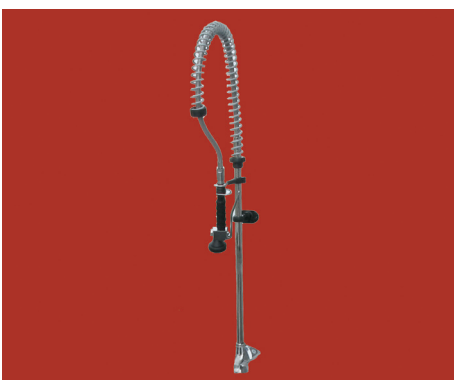
Chromowany aparat natryskowy montowany na zlewozmywaku lub basenie.
Podłączenie ciepłej i zimnej wody: 1/2".
Mieszacz wody.
Wylewka o długości 200 mm.

Chromium-plated sprayer, sink- or tub-mounted.
Cold and hot water connection: 1/2".
Mixer tap.
Swivel spout 200 mm.

Nr No		waga weight (kg)
540501	- woda zimna i ciepła + wylewka / cold and hot water + swivel spout	7,1

Aparat natryskowy - GASTRO - ciepła lub zimna woda 5406-

GASTRO sprayer - hot or cold water 5406-



Chromowany aparat natryskowy montowany na zlewozmywaku lub basenie.
Podłączenie ciepłej lub zimnej wody: 1/2".

Chromium-plated sprayer, sink- or tub-mounted.
Cold or hot water connection: 1/2".

Nr No		waga weight (kg)
540601	- woda zimna lub ciepła / cold or hot water	4,2

Stanowisko mycia 5411-

Cleaning station 5411-



Konstrukcja wieszaka oraz płyta wykonane z materiałów nierdzewnych 1.4301. Montaż na ścianie.

Wąż z tworzywa dopuszczonego do przemysłu spożywczego, max. temp.: 70°C, max. ciśnienie: 20 bar, połączenie nierdzewne: 3/4".

Holder structure and bard made of stainless steel 1.4301.

Wall mounted. Water hose made of material for food sector, max. temp.: 70°C, max. pressure: 20 bar, stainless steel 1.4301.gun connection: 3/4".

Nr No		odległość od ściany distance to wall (mm)	długość length (mb)	wymiary dimensions (mm)	waga weight (kg)
541101	- wieszak / holder	100			1,0
541102	- wieszak / holder	200			2,0
541103	- wąż / hose		15		3,8
541104	- wąż / hose		20		5,1
541105	- płyta / board			600x600	4,8

Przeciwwaga 5413-

Counter-balance 5413-



Obudowa wykonana z tworzywa.

Udźwig: 1,2 kg.

Stosowana do podwieszenia pistoletu aparatu natryskowego GASTRO.

Casing and reel made of plastic.

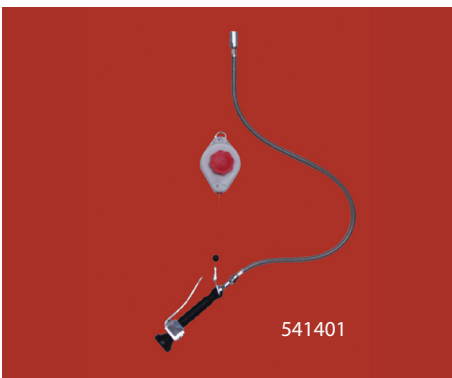
Lifting capacity: 1,2 kg.

Used for holding GASTRO sprayer gun.

Nr No		waga weight (kg)
541301	- Przeciwwaga / Counter-balance	0,4

Zestaw natryskowy aparatu GASTRO 5414-

GASTRO sprayer kit 5414-



Chromowany pistolet natryskowy.

Nierdzewny wąż doprowadzający wodę.

Przeciwwaga mocowana do sufitu.

Chromium-plated spray gun.

Stainless steel hose.

Ceiling-mounted counter-balance.

Nr No		waga weight (kg)
541401	- 2 m - wąż nierdzewny / stainless steel hose	1,4
541402	- 2 m - wąż nierdzewny, bez przeciwwagi / stainless steel hose, without counter- balance	1,0

Łopata i szufelka do lodu 5417-

Ice shovel and pan 5417-



Wykonanie: biały polietylen.
541701 - Długość trzonka: 1120 mm.
541702 - Pojemność: 2 l.

Entirely made of white polyethylene.
541701 - Handle length: 1120 mm.
541702 - Capacity: 2 l.

Nr No		wymiary dimensions	waga weight (kg)
541701	- łopata / ice shovel	260 x 280	1,45
541702	- szufelka / ice pan	360 x 160	0,25

Zbiornik do topienia lodu 5418-

Melting ice tank 5418-



Zbiornik wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Przeznaczony do topienia lodu łuskowanego.
Zasilanie: 230 V.
Moc: 3 kW.
Pojemność: 450 l.
Wymiary: 1500 x 830 x 950 mm.

Tank made of stainless steel 1.4301.
Desinged for ice chips melting.
Power supply: 230 V.
Power: 3 kW.
Capacity: 450 l.
Dimensions: 1500 x 830 x 950 mm.

Nr No		waga weight (kg)
541801	- wersja na stópkach / on foots	65,0
541802	- wersja mobilna (4 koła, 2 z hamulcem) / wheeled (4 wheels including 2 with brakes)	66,0

Basen mycia koszyków i rękawic 5512-

Basket and glove washing pool 5512-



Basen wykonany z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Mycie rękawic, koszyków oraz drobnego sprzętu za pomocą pistoletu wodno - ciśnieniowego „JET”.
Podłączenie wody ciepłej: 1/2”.
Podłączenie powietrza: 1/2”.
Odpływ wody: PVC ø 50 mm.
Ciśnienie powietrza: 6 ÷ 20 bar.

The pool is made from stainless steel 1.4301 materials.
Washing of gloves, baskets and fine instruments by means of a water spraying gun „JET”.
Hot water supply: 1/2”.
Air supply: 1/2”.
Water outlet: PVC ø 50 mm.
Air pressure: 6 ÷ 20 bar.

Nr No		wymiary dimensions L x B x H (mm)	waga weight (kg)
551201	- mocowany do ściany / mouned on the wall	700 x 500 x 900	30,0
551202	- wolnostojący / free-standing	700 x 500 x 1500	30,0
551203	- pistolet „JET” / „JET” gun		1,0

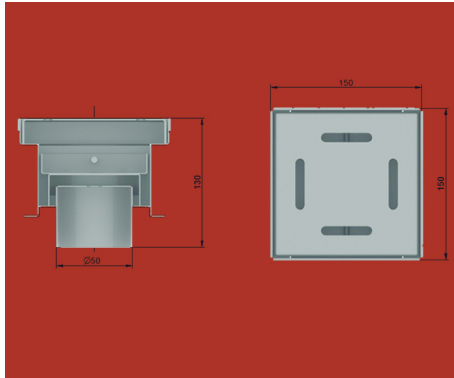
Studzienki i kanały odwodnieniowe 56-

Floor drains and drainage gutters 56-

Studzienki 5601-

Floor drains 5601-

560101



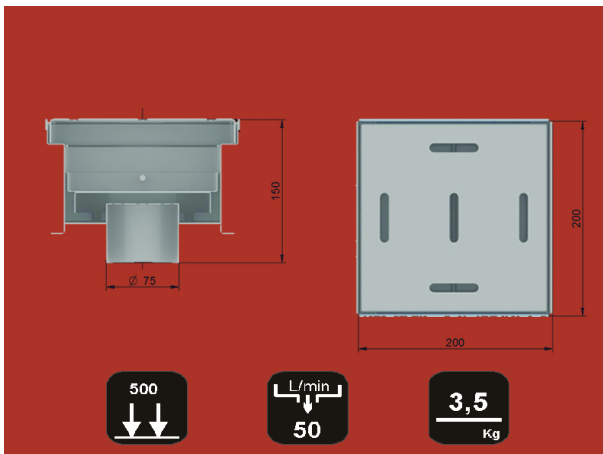
Studzienki podłogowe, odwodnieniowe.
Wykonane w całości z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Odprowadzenie wody w dół lub z boku.

Za pomocą piktogramów określono:
- dopuszczalne obciążenie
- przepływ wody l./min.
- wagę studzienki.

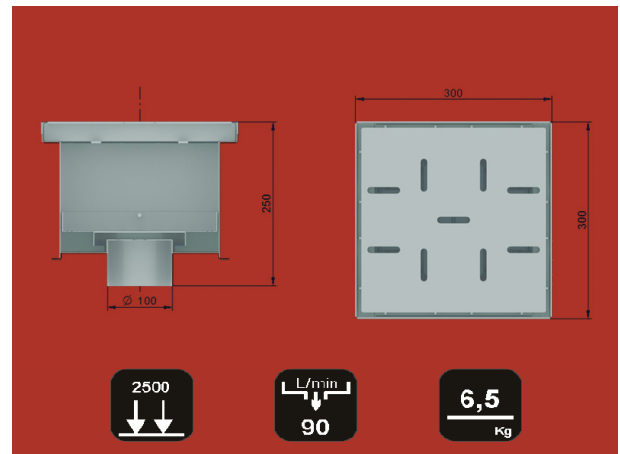
Syphon floor drain.
Entirely made of stainless steel 1.4301.
Water drainage downwards or to the side.

Pictograms show:
- maximum load
- water flow l./min.
- floor drain weight

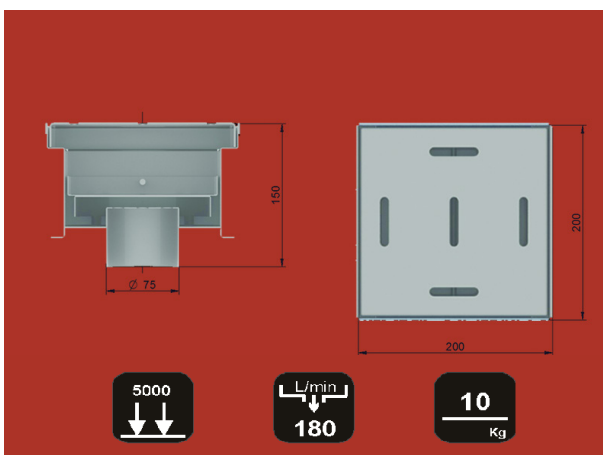
560102



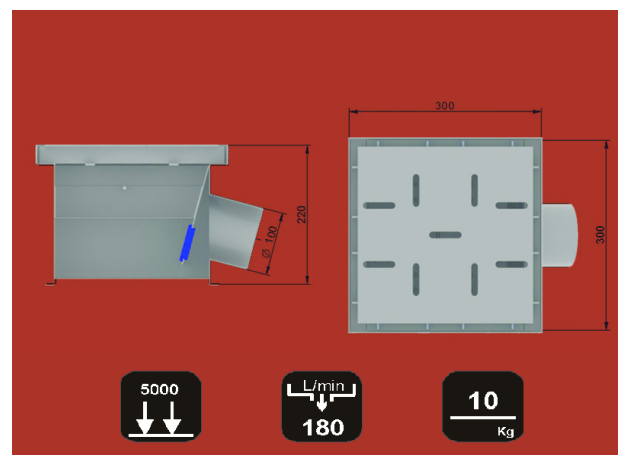
560104



560103



560105

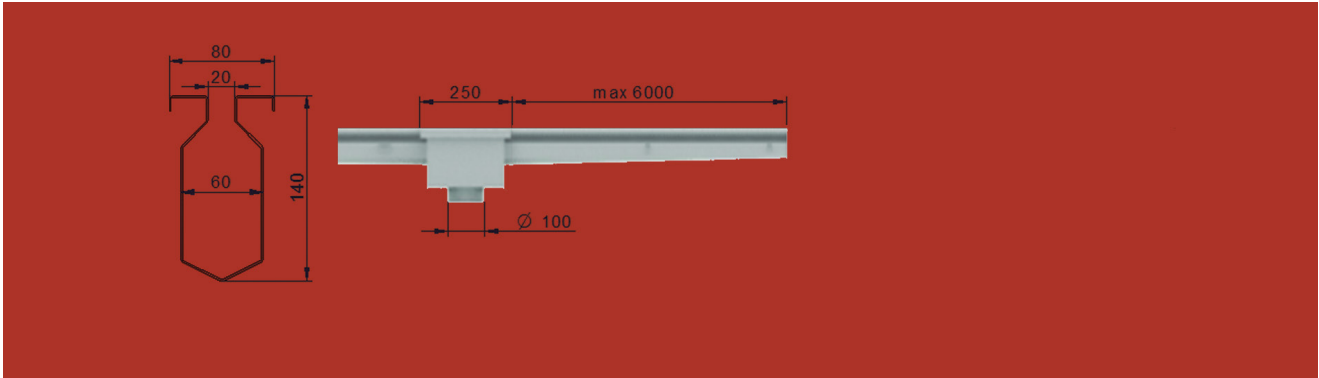


Szczelinowe systemy kanałowe 5602-

Drainage gutters 5602-

Systemy kanałowe wykonane w całości z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Drainage gutters entirely made of stainless steel 1.4301.

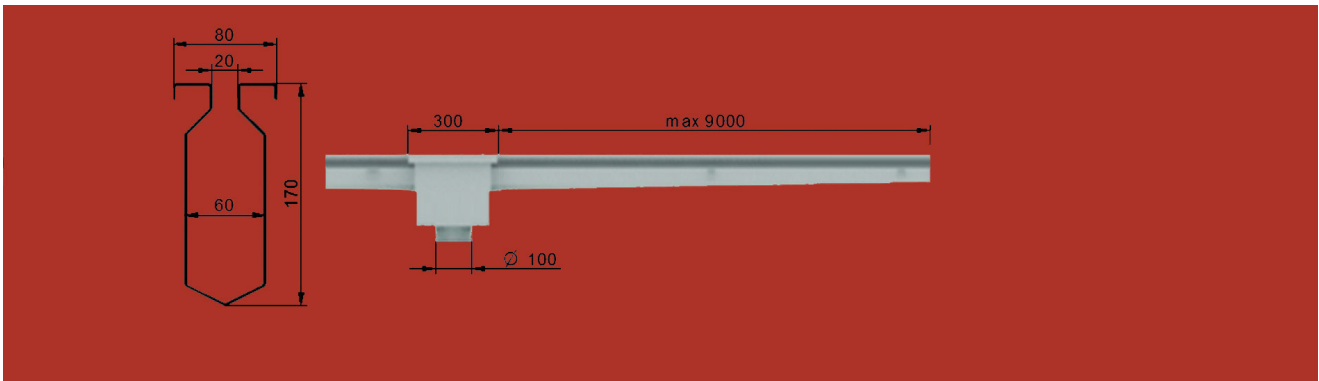
560201



System składający się ze studzienki ściekowej o wymiarach 250 x 250 x 250 mm oraz kanału ściekowego.
Max długość kanału 6000 mm / na każdą stronę.

Drainage gutters entirely made of stainless steel 1.4301.
System consisting of floor drain dimensions 250 x 250 x 250 mm and drainage gutter.
Max. length on each side of drain: 6000 mm.

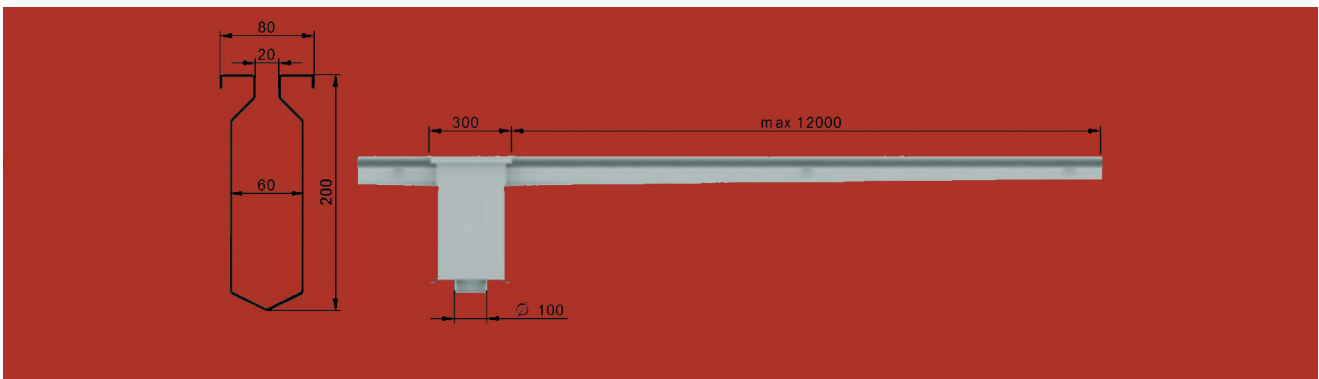
560202



System składający się ze studzienki ściekowej o wymiarach 300 x 300 x 300 mm oraz kanału ściekowego.
Max. długość kanału 9000 mm / na każdą stronę.

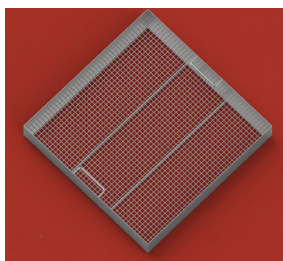
System consisting of floor drain dimensions 300 x 300 x 300 mm and drainage gutter.
Max. length on each side of drain: 9000 mm.

560203



System składający się ze studzienki ściekowej o wymiarach 300 x 300 x 350 mm oraz kanału ściekowego.
Max. długość kanału 12000 mm / na każdą stronę.

System consisting of floor drain dimensions 300 x 300 x 350 mm and drainage gutter.
Max. length on each side of drain: 12000 mm.



TACE, BLATY, POJEMNIKI
CONTAINERS, HANDLING EQUIPMENT



Tace 61-

Trays 61-

Taca z tworzywa sztucznego 6101-

Plastic tray 6101-



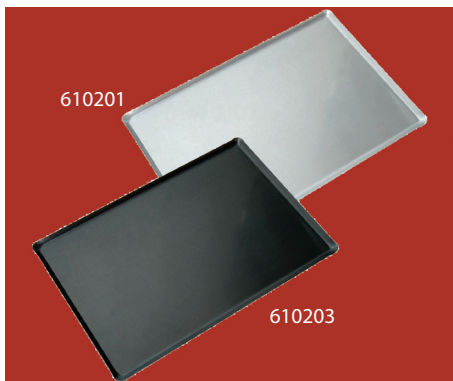
Taca z tworzywa ABS.
Kolor biały lub czerwony.
Wymiary: 600 x 400 x 20 mm.

ABS tray.
White or red.
Dimensions: 600 x 400 x 20 mm.

Nr No		waga weight (kg)
610101	- kolor biały / white	0,72
610102	- kolor czerwony / red	0,72

Taca z aluminium 6102-

Aluminium tray 6102-



Taca z aluminium.
Przeznaczona do wyrobów piekarniczych i cukierniczych.
Wymiary: 600 x 400 x 20 mm.

Aluminium tray.
Designed for bakery products and confectionery.
Dimensions: 600 x 400 x 20 mm.

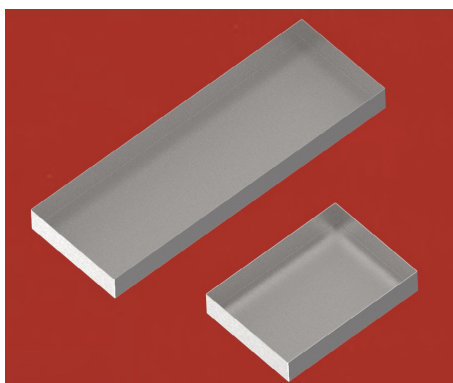
Nr No		waga weight (kg)
610201	- taca aluminiowa / aluminium tray	1,50
610202	- taca perforowana / perforated tray	1,50
610203	- taca nieprzylepna / non stick tray	1,50

Forma - taca nierdzewna 6103-

Stainless steel tray 6103-

Taca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Tray made of stainless steel 1.4301.



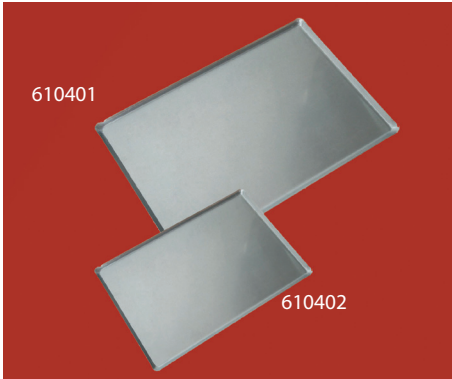
Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	głębokość depth (mm)	waga weight (kg)
610301	265	275	35	0,92
610302	265	270	60	1,20
610303	380	270	80	1,85
610304	530	275	60	2,00
610305	795	275	25	2,20
610306	795	275	35	2,38
610307	795	275	60	2,90
610308	640	540	20	3,20
610309	800	250	20	1,90
610310	600	400	20	2,30



- inne wymiary na zapytanie
other dimensions for request

Taca nierdzewna 6104-

Stainless steel tray 6104-



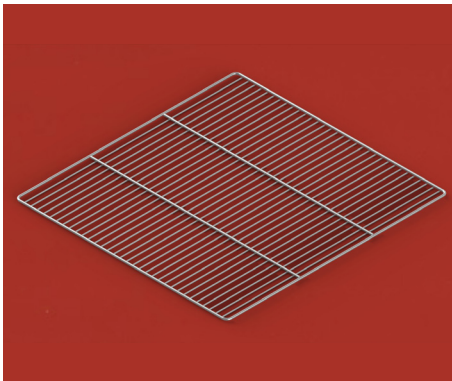
Taca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Tray made of stainless steel 1.4301.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
610401	600	400	2,40
610402	400	300	1,20

Taca grilowa 6105-

Grill tray 6105-



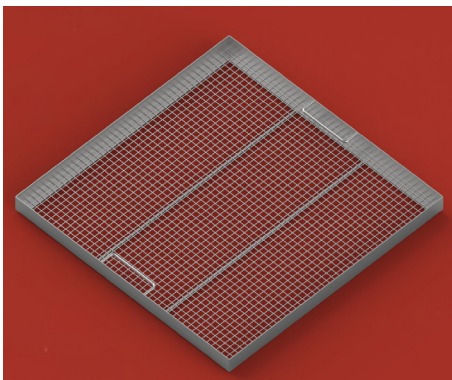
Taca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Tray made of stainless steel 1.4301.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
610501	600	400	0,81
610502	650	530 (GN 2/1)	1,73
610503	530	325 (GN 1/1)	0,60

Taca do wózków wędzarniczych 6106-

Smoking trolley tray 6106-



Taca wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Przeznaczona do pieczenia i wędzenia na wózkach wędzarniczych.

Wymiary: wg zamówienia.

Tray made of stainless steel 1.4301.

Designed for roasting and smoke on smoking trolleys.

Dimensions: to order.

Nr No	
610601	taca do wózków wędzarniczych / smoking trolley tray

Pojemniki 62-

Containers 62-

Wanna z tworzywa 6201-

Plastic tub 6201-



Wanna - pojemnik z tworzywa sztucznego, kolor biały.
Pojemność: 48 dm³.
Wymiary: 600 x 400 x 280 mm.
Odporna na niskie temperatury.
Możliwość przewożenia wózkami 420201 oraz sztaplowania.

Tube-container made of plastic, color white.
Capacity: 48 dm³.
Dimensions: 600 x 400 x 280 mm.
Low temperature resistant.
Possible to transport by trolley 420201 and stack.

Nr No		waga weight (kg)
620101	wanna / tub	2,2
620103	pokrywa / cover	0,7

Pojemnik z tworzywa na kółkach 6202-

Wheeled plastic container 6202-



Pojemnik wykonany z jasnego polietylenu.
4 koła, w tym 2 obrotowe.
Pojemność ~ 140 l.
Głębokość: 400 mm.

Container made of light colour polyethylene.
4 wheels including 2 revolving.
Capacity ~ 140 l.
Depth: 400 mm.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	wysokość height (mm)	waga weight (kg)
620201	800	600	550	15,0
620202	- pokrywa / cover			3,0

Pojemnik z tworzywa - duży 6203-

Plastic container - large 6203-



Pojemnik wykonany z szarego polietylenu.
Pojemność: 550 l.
Zawór spustowy.
Dodatkowo: pokrywa, zestaw 4 kółek.

Grey polyethylene container.
Capacity: 550 l.
Drain valve.
Extra: cover, set of 4 wheels.

Nr No		waga weight (kg)
620301	- pojemnik 1200 x 800 x 850 mm / container	29,0
620302	- na kółkach / with wheels	29,5
620303	- pokrywa / cover	6,5
620304	- pojemnik na kółkach 1200 x 1000 x 850 mm / container with wheels	37,5

Pojemnik do lodu 6204-
Ice container 6204-

Polietylenowy biały pojemnik do lodu.
 Podstawa nierdzewna. 4 koła.
 Pojemność: 360 l, 650 l.

White polyethylene container for ice.
 Stainless steel base. 4 wheels.
 Capacity: 360 l, 650 l.



Nr No		pojemność capacity (l.)	waga weight (kg)
620401	pojemnik / container 945 x 725 x 830	360 l.	24,0
620402	pokrywa / cover 952 x 745 x 47		5,0
620403	pojemnik / container 1195 x 905 x 835	650 l.	32,0
620404	pokrywa / cover 1255 x 995 x 65		9,0

Płyty rozbiórowe z tworzywa 63-
Plastic cutting boards 63-
Płyta do stołu 6301-
Table board 6301-


Płyta wykonana z polietylenu.
 Kolor biały lub ceglasty.
 Wymiary wg zamówienia.

Board made of polyethylene.
 White or brick-red.
 Dimensions customized.

Nr No	grubość thickness (mm)	waga 1 m ² weight 1 m ² (kg)
630101	25	25,0
630102	30	30,0
630103	40	40,0

Płyta do kloca rozbiórowego 6302-
Cutting block board 6302-

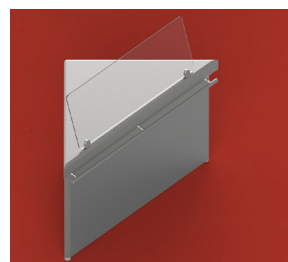

Płyta wykonana z polietylenu.
 Kolor biały lub ceglasty.

Board made of polyethylene.
 White or brick-red.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	grubość thickness (mm)	waga weight (kg)
630201	500	500	60	15,0
630202	500	500	80	20,0
630203	600	600	60	21,6
630204	600	600	80	28,8
630205	700	800	60	33,6
630206	700	800	80	44,8
630207	800	800	80	51,2

7

URZĄDZENIA SPECJALNE SPECIAL-PURPOSE EQUIPMENT



Urządzenia specjalne 91-

Special-purpose equipment 91-

Przeñośnik taśmowy z taśmą nierdzewną 9103-

Belt conveyor with stainless steel belt 9103-



Konstrukcja przeñośnika wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Taśma rozbiorowa nierdzewna 1.4301 o grubości 0,8 mm.
Bezstopniowa regulacja prędkości przesuwu taśmy: 2,5 ÷ 10 m/s.
Wysokość: 850 ÷ 900 mm.
Długość przeñośnika: wg zamówienia.
Stoły rozbiorowe wzdłuż i w poprzek taśmy.
Zasilanie: 400 V.

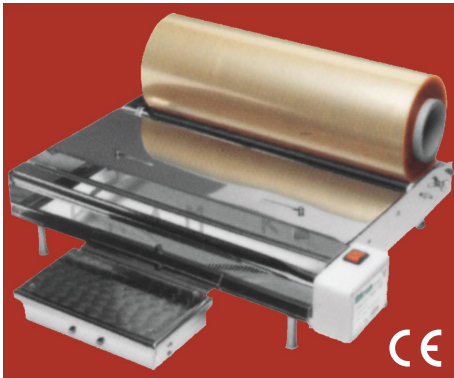
Conveyor structure made of stainless steel 1.4301.
Carving stainless steel 1.4301 belt, thickness 0,8 mm.
Stepless control of belt tape feed: 2,5 ÷ 10 m/s.
Height: 850 ÷ 900 mm.
Conveyor length: customized.
Cutting tables alongside or crosswise belt.
Power: 400 V.

Nr No	szerokość taśmy belt width (mm)
910301	400
910302	600
910303	800



Gorący stół 9109-

Hot table 9109-



Konstrukcja urządzenia wykonana z materiałów nierdzewnych 1.4301.
Stół służy do pakowania w folię artykułów spożywczych.
Napięcie: 230 V.
Moc: 550 W.
Temperatura noża: 150°C.
Wydajność: 250 opakowań / godz.
Max szerokość folii: 600 mm.
Wymiary: 615 x 612 x 130 mm.

The construction of the table is made of stainless steel 1.4301.
The table is designed for packing with foil of food products.
Voltage: 230 V.
Power: 550 W.
Knife temperature: 150°C .
Capacity: 250 packages / hour.
Maximum width of foil: 600 mm.
Dimensions: 615 x 612 x 130 mm.

Nr No		waga weight (kg)
910901	Gorący stół / Hot table	5,0



Ostrzałka do noży 9110-

Grinding machine 9110-



Wymiary: 250 x 270 x 330 mm.
Napięcie: 230 V.
Moc: 200 W.
90 obr./min.

Dimensions: 250 x 270 x 330 mm.
Voltage: 230 V.
Power: 200 W.
90 turn/min.

Nr No		waga weight (kg)
911001	Ostrzałka do noży / Grinding machine	14,0

Części zamienne / Spare parts:

Nr No		
911002	kamień szlifierski / grind stone	
911003	kamień polerski / grind stone to finish cutting	



SYSTEM MEBLI „SMACZNY KĄCIK”

System mebli grzewczych i chłodniczych „SMACZNY KĄCIK” przeznaczony jest do przygotowania, eksponowania i sprzedaży ciepłych dań, pieczonych mięs, pizzy, surówek, sałatek, kanapek itp.

Zasadnicze elementy mebli wykonane są z materiałów nierdzewnych 1.4301.

Podstawy mebli produkowane są w dowolnej kolorystyce zgodnej z aranżacją stoiska.

Meble mogą tworzyć układ zamkniętego stoiska z obsługą, stoiska samoobsługowego (częściowo otwarte osłony szklane) lub otwartego stoiska samoobsługowego (typ: wyspowy).

Różnorodność wymiarowa mebli pozwala na własną, indywidualną niepowtarzalną aranżację „SMACZNEGO KĄCIKA”.

DISPLAY SYSTEM “DELICIOUS POINT”

Display system of cooling and heating modules “DELICIOUS POINT” permits preparation, exposition and sale of hot meals, roasted meats, pizza, salads, sandwiches etc.

The main system’s elements are made of stainless steel materials 1.4301.

The system’s bases are offered in any requested colors, as per design.

The system can create a closed stand with service, a self-serving stand (partially open glass covers) or an open self-serving stand (island type).

The various dimensions of the bases ensure free arrangement enabling you to create your own unique “DELICIOUS POINT”.



Witryna chłodnicza 9401-

Cooling glass-case 9401-

Moduł chłodniczy przeznaczony do ekspozycji produktów schłodzonych do temperatury 2÷8°C, np. sałatki, surówki, kanapki itp.
Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem i programatorem.
Agregat chłodniczy R404A.
Wysokość robocza: H = 900 mm.
Wysokość całkowita: H₀ = 1450 mm.
Szerokość: 1000 mm.
Zasilanie: 230 V.
Moc: 700 W.
Szyby bezpieczne.
Metalowe uchwyty do szyby i relingi.



Cooling module designed for cooled products exposition to a temperature 2÷8°C, e.g. salads, sandwiches etc.
Electronic temperature controller with display and programmer.
Cooling aggregate R404A.
Working height: H = 900 mm.
Total height: H₀ = 1450 mm.
Width: 1000 mm.
Power supply: 230 V.
Power: 700 W.
Safe glass.
Metal glass handles and railings.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
940101	1070	113,0
940102	1280	128,0
940103	1420	144,0

- i** - w opcji pojemniki GN 1/1; 1/2; 1/3; 1/4; 2/3, o max. głębokości 65 mm
optional GN containers 1/1; 1/2; 1/3; 1/4; 2/3 with max. depth of 65 mm
- w opcji oświetlenie
optional lighting
- w opcji koła
optional wheels
- w opcji składana plastikowa deska w nierdzewnej ramie 1.4301, 320x350 mm
optional folded back board, plastic inside, frame stainless steel 1.4301, 320x350 mm
- w opcji przednia szyba o wysokości H = 200 mm ułatwiająca samoobsługę
optional front simple safe glass H = 200 mm for self-service
- w opcji szklane: 1 półka, 2 półki lub 3 półki
optional glass shelf, 2 shelves or 3 shelves
- w opcji tylne szyby przesuwane z efektem lustra
optional mirror effect for back sliding glasses
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
side casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
side casing color chosen by colors palette

Rozmieszczenie pojemników GN GN containers location

Nr No	
940101	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4
940102	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 + 1 kolumna 1/6 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 + 1 column 1/6 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 + 1 kolumna 1/6 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 + 1 column 1/6 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 + 1 kolumna 1/6 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4 + 1 column 1/6
940103	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4

Witryna grzewcza 9402-

Heating glass-case 9402-



Moduł grzewczy przeznaczony do ekspozycji ciepłych potraw w pojemnikach GN, na wkładce nierdzewnej 1.4301 lub blacie granitowym.

System ciągłego nawilżania.

Regulator i wyświetlacz temperatury do 90°C.

Wysokość robocza: H = 900 mm.

Wysokość całkowita: H₀ = 1450 mm.

Szerokość: 1000 mm.

Zasilanie: 400 V.

Szyby bezpieczne.

Metalowe uchwyty do szyb i relingi.

Heating module designed for hot meals exposition in GN containers, on stainless steel 1.4301 insert or granite top.

System of running humidify.

Temperature controller and display up to 90°C.

Working height: H = 900 mm.

Total height: H₀ = 1450 mm.

Width: 1000 mm.

Power supply: 400 V.

Safe glass.

Metal glass handles and railings.



Nr No	długość length (mm)	moc power (kW)	waga weight (kg)
940201	1070	2,0	113,0
940202	1280	3,0	128,0
940203	1420	4,0	144,0



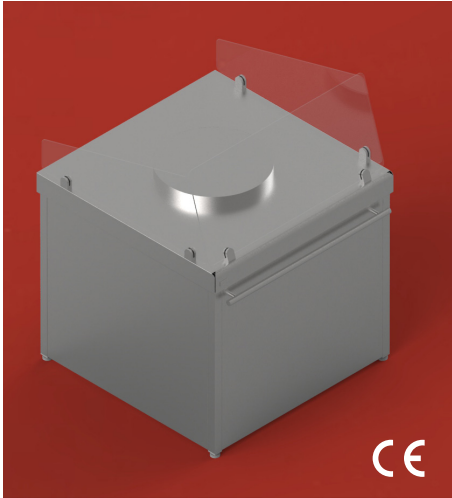
- w opcji pojemniki GN 1/1; 1/2; 1/3; 1/4; 2/3, o max. głębokości 65 mm
optional GN containers 1/1; 1/2; 1/3; 1/4; 2/3 with max. depth of 65 mm
- w opcji wkładka nierdzewna 1.4301 (do mięs) lub blat granitowy (do pizzy)
optional stainless steel 1.4301 insert (for meats) or granite plate (for pizza)
- w opcji oświetlenie
optional lighting
- w opcji koła
optional wheels
- w opcji składana plastikowa deska w nierdzewnej ramie 1.4301, 320x350 mm
optional folded back board, plastic inside, frame stainless steel 1.4301, 320x350 mm
- w opcji przednia szyba o wysokości H = 200 mm ułatwiająca samoobsługę
optional front simple safe glass H = 200 mm for self-service
- w opcji tylne szyby przesuwane z efektem lustra
optional mirror effect for back sliding glasses
- w opcji szklana półka
optional glass shelf
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
casing color chosen by colors palette

Rozmieszczenie pojemników GN
GN containers location

Nr No	
940201	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4
940202	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 + 1 kolumna 1/6 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 + 1 column 1/6 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 + 1 kolumna 1/6 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 + 1 column 1/6 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 + 1 kolumna 1/6 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4 + 1 column 1/6
940203	2 rzędy 2/3 + 1 rząd 1/3 / 2 rows 2/3 + 1 row 1/3 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/1 / 1 row 2/3 + 1 row 1/1 1 rząd 2/3 + 1 rząd 1/2 + 1 rząd 1/4 / 1 row 2/3 + 1 row 1/2 + 1 row 1/4

Stół smaźalniczy 9403-

Frying table 9403-



Moduł smaźalniczy przeznaczony do przygotowywania (smażenia) i ekspozycji ciepłych potraw.
 Wkład grzewczy o średnicy \varnothing 500 mm.
 Regulator temperatury do 300°C.
 Termostat mechaniczny.
 Wysokość robocza: H = 900 mm.
 Wysokość całkowita: H₀ = 1320 mm.
 Zasilanie: 400 V.
 Moc: 4,8 kW.
 Szyby bezpieczne.
 Metalowe uchwyty do szyb i relingi.

Frying module designed for preparing (frying) and hot meals exposition.
 Heating panel \varnothing 500 mm.
 Temperature regulator up to 300°C.
 Mechanical thermostat.
 Working height: H = 900 mm.
 Total height: H₀ = 1320 mm.
 Power supply: 400 V.
 Power: 4,8 kW.
 Safe glass.
 Metal glass handles and railings.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
940301	1000	1000	67,0
940304	1000	1200	69,0
patelnia pokryta teflonem / teflon-covered frying pan			
940302	dwudzielna / two-part pan		12,0
940303	trójdzielna / three-part pan		13,0

- i** - w opcji składana plastikowa deska w nierdzewnej ramie 1.4301, 320x350 mm
optional folded back board, plastic inside, frame stainless steel 1.4301, 320x350 mm
- w opcji koła
optional wheels
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
casing color chosen by colors palette

Stół grzewczy 9404-

Heating table 9404-



Moduł grzewczy przeznaczony do ekspozycji produktów pieczonych i utrzymywania w nich stałej temperatury.
 Moduł z wkładką nierdzewną 1.4301 przeznaczony do ekspozycji pieczonych mięs.
 Moduł z blatem granitowym przeznaczony do ekspozycji ciepłej pizzy.
 Regulator i wyświetlacz temperatury do 90°C.
 Wysokość robocza: H = 900 mm.
 Wysokość całkowita: H₀ = 1320 mm.
 Szerokość: 1000 mm.
 Zasilanie: 400 V.
 Szyba bezpieczna, przednia.
 Metalowe uchwyty do szyb i relingi.

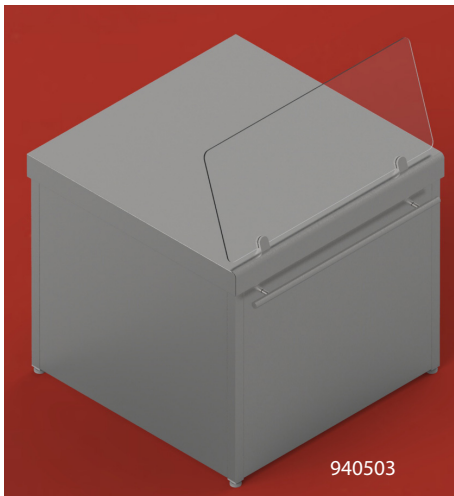
Heating module designed for display of fried products and keeping products` temperature constant.
 The module with a perforated stainless steel 1.4301 inserts - designed for previously fried meat exposition.
 The module with a granite top - designed for hot pizza exposition.
 Temperature controller with display up to 90°C.
 Working height: H = 900 mm.
 Total height: H₀ = 1320 mm.
 Width: 1000 mm.
 Power supply: 400 V.
 Front safe glass.
 Metal glass handles and railings.

Nr No	długość length (mm)		moc power (kW)	waga weight (kg)
940401	1000	} do mięs / for meats	3,3	85,0
940402	1200		3,6	88,0
940403	1000	} do pizzy / for pizza	3,3	106,0
940404	1200		3,6	112,0
940405	600	} do mięs / for meats	1,8	78,0
940406	750		2,0	80,0
940407	600	} do pizzy / for pizza	1,8	78,0
940408	750		2,0	80,0

- i** - w opcji składana plastikowa deska w nierdzewnej ramie 1.4301, 320x350 mm
optional folded back board, plastic inside, frame stainless steel 1.4301, 320x350 mm
- w opcji koła
optional wheels
- w opcji szyby z 3 stron
optional glasses from 3 sides
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
casing color chosen by colors palette

Stół neutralny 9405-

Neutral table 9405-

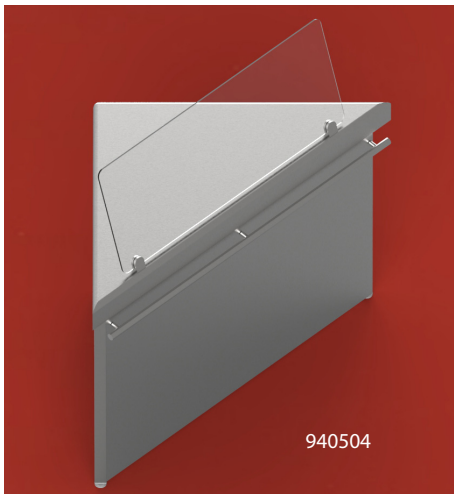


940503

Moduł przeznaczony do ustawienia kasy lub wagi.
Praktyczna półka od strony obsługi.
Wysokość robocza: H = 900 mm.
Wysokość całkowita: H₀ = 1320 mm.
Szerokość: 1000 mm.
Szyba bezpieczna, przednia.

The module on which a till or scale are placed.
Working shelf on the service side.
Working height: H = 900 mm.
Total height: H₀ = 1320 mm.
Width: 1000 mm.
Front safe glass.

Nr No	długość length (mm)	waga weight (kg)
940501	600	28,0
940502	1000	44,0
940503	1500	63,0
940504	1000 - trójkątny / triangular	40,0



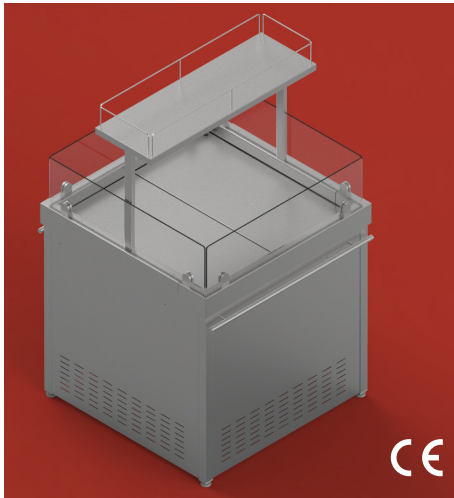
940504



- w opcji koła
optional wheels
- w opcji szyby z 3 stron
optional glasses from 3 sides
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
casing color chosen by colors palette

Stół chłodniczy wyspowy 9408-

Island cooling table 9408-



Moduł chłodniczy przeznaczony do ekspozycji produktów schłodzonych do temperatury 2÷8°C, np. sałatki, surówki, kanapki itp.
Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem i programatorem.
Agregat chłodniczy R404A.
Górna półka ze stali nierdzewnej 1.4301.
Wysokość robocza: H = 900 mm.
Wysokość całkowita: H₀ = 1510 mm.
Zasilanie: 230 V.
Moc: 700 W.
Szyby bezpieczne.
Metalowe uchwyty do szyb i relingi.

Cooling module designed for cooled products exposition to a temperature 2÷8°C, e.g. salads, sandwiches etc.
Electronic temperature controller with display and programmer.
Cooling aggregate R404A.
Stainless steel 1.4301 top shelf.
Working height: H = 900 mm.
Total height: H₀ = 1510 mm.
Power supply: 230 V.
Power: 700 W.
Safe glass.
Metal glass handles and railings.

Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	waga weight (kg)
940801	900	500	74,0
940802	900	900	109,0
940803	1200	900	125,0



- w opcji koła
optional wheels
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie
casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów
casing color chosen by colors palette

Moduł grzewczy przeznaczony do ekspozycji produktów pieczonych i utrzymywania w nich stałej temperatury.

Górna półka ze stali nierdzewnej 1.4301.

Regulator temperatury do 90°C.

Wysokość robocza: H = 900 mm.

Wysokość całkowita: H₀ = 1510 mm.

Zasilanie: 230 V.

Metalowe uchwyty do szyb i relingi.

Heating module designed for display of fried products and keeping products` temperature constant.

Stainless steel topshelf 1.4301.

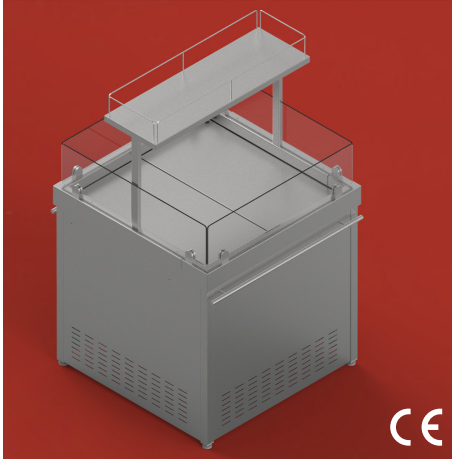
Temperature regulator up to 90°C.

Working height: H = 900 mm.

Total height: H₀ = 1510 mm.

Power supply: 230 V.

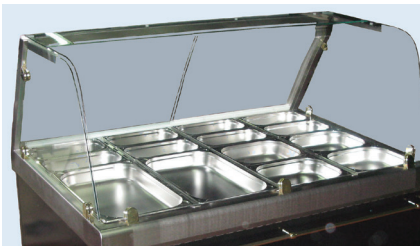
Metal glass handles and railings.



Nr No	długość length (mm)	szerokość width (mm)	moc power (kW)	waga weight (kg)
940901	900	500	1,2	74,0
940902	900	900	1,5	109,0
940903	1200	900	2,0	125,0

- i** - w opcji koła optional wheels
- wysokość obudowy zewnętrznej dobierana indywidualnie casing height adjusted individually
- kolor obudowy zewnętrznej dobierany wg palety kolorów casing color chosen by colors palette

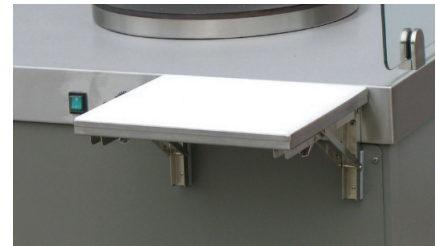
PRZYKŁADY OPCJI DODATKOWYCH / OPTION SAMPLES



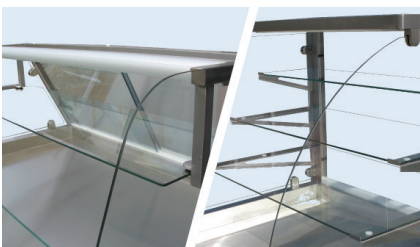
pojemniki GN
GN containers



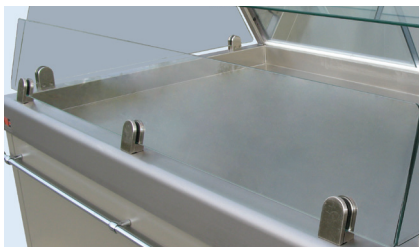
plyta granitowa
granite bard



składana plastikowa deska
w nierdzewnej ramie 1.4301, 320x350 mm
folded back board, plastic inside
frame stainless steel 1.4301, 320x350 mm



szklana półka lub 3 półki
glass shelf or 3 shelves



przednia szyba H = 200 mm
ułatwiająca samoobsługę
front safe glass H = 200 mm
for self-service



tylne szyby przesuwane
z efektem lustra
mirror effect for back
sliding glasses



koła
wheels



wysokość obudowy zewnętrznej
side casing height adjusted individually



kolor obudowy zewnętrznej
side casing color

Seria ekspozycyjna HOT-COOL 9801- 9901-

Exposition series HOT-COOL 9801- 9901-

Witryny zostały zaprojektowane z myślą o ekspozycji i sprzedaży produktów ciepłych (potrawy gotowe) oraz produktów schłodzonych (np. sałatek, ryb).

Obie witryny posiadają taki sam wygląd oraz wymiary zewnętrzne.

Potrawy oraz produkty ekspozycyjne są w pojemnikach GN w kilku możliwych konfiguracjach.

Szyba przednia - uchylna, boczne szyby oraz przesuwne tylne są hartowane.

Obudowana powierzchnia ekspozycyjna zapewnia utrzymanie stałej temperatury.

Witryny idealnie komponują się stojąc obok siebie i tworząc stoisko handlowe.

The glass-cases projected for exposition and sale hot products (ready-to-eat) and cool products (e.g. salads, fishes).

Both glass-case have the same look and dimensions.

Dishes and products exposed in GN containers in a few possible configurations.

Pivoting front glass, side and sliding rear glass panes hardened.

Construction of the exposition area provides a constant temperature.

The glass-cases are ideally composed while standing next to each other and creating a trading stand.

Witryna grzewcza HOT 9801-

Heating glass-case HOT 9801-



Konstrukcja w całości nierdzewna, materiał 1.4301.

Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem i programatorem.

Uchylna szyba przednia, przesuwne szyby tylne.

Półka robocza o szerokości 180 mm.

Wysokość: 1340 mm.

Szerokość: 1025 mm.

Zasilanie: 400 V.

The whole of the structure made of stainless steel 1.4301.

Electronic temperature controller with display and programmer.

Pivoting front glass pane, sliding rear glass panes.

Working shelf 180 mm wide.

Height: 1340 mm.

Width: 1025 mm.

Power supply: 400 V.

Nr No	długość length (mm)	moc power (kW)	waga weight (kg)
980101	1070	2,0	123,0
980102	1420	3,0	160,0
980103	1770	4,0	197,0

Witryna chłodnicza COOL 9901-

Cooling glass-case COOL 9901-



Konstrukcja w całości nierdzewna, materiał 1.4301.

Elektroniczny regulator temperatury z wyświetlaczem i programatorem.

Agregat chłodniczy R404A.

Uchylna szyba przednia, przesuwne szyby tylne.

Półka robocza o szerokości 180 mm.

Wysokość: 1340 mm.

Szerokość: 1025 mm.

Zasilanie: 230 V / 50 Hz.

The whole of the structure made of stainless steel 1.4301.

Electronic temperature controller with display and programmer.

Cooling aggregate R404A.

Pivoting front glass pane, sliding rear glass panes.

Working shelf 180 mm wide.

Height: 1340 mm.

Width: 1025 mm.

Power supply: 230 V / 50 Hz.

Nr No	długość length (mm)	moc power (W)	waga weight (kg)
990101	1070	650	119,0
990102	1420	650	156,0
990103	1770	650	193,0



NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO - Państwowy Zakład Higieny
NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH - National Institute of Hygiene

ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY

ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY



B-BŻ-6071-92/20/D

Niniejszym zaświadcza się, że niżej wymieniony wyrób
o zadeklarowanym przez producenta składzie, wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem,
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka

This is to certify that the below named product, having composition as declared by the manufacturer does
not pose hazard to human health when used according to its purpose

- Wyrób/Product:** Stoły, regaly, półki, szafy, wózki i inne urządzenia – zgodnie z załącznikiem poz. 1-33
- Zawierający/Containing:**
- stal nierdzewna gat. 1.4301 wg DIN
 - polietylen OK 500 firmy Ottensteiner Kunststoff GmbH&Co. (drzwi)
 - PVC Flexvinyl REF433 firmy Extruflex, Francja (zasłony wstępowe)
- Przeznaczony do/Destined for:** stosowania w zakładach przemysłu spożywczego, sklepach, magazynach
- Wytwórca/Manufacturer:** AWE POLAND Sp. z o.o.
85-749 Bydgoszcz, ul. Inwalidów 3
- Niniejszy dokument wydano dla/This certificate was issued to:**
AWE POLAND Sp. z o.o.
85-749 Bydgoszcz, ul. Inwalidów 3

Niniejsze świadectwo może być zmienione lub unieważnione po przedstawieniu odpowiednich dowodów przez którąkolwiek stronę. Świadectwo traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie wyrobu lub technologii jego produkcji. Świadectwo nie dotyczy cech użytkowych wyrobu ani spełniania przez niego wymogów bhp.

This certificate may be corrected or cancelled after appropriate evidence is presented by any party. Any change in composition of the above mentioned product or in its manufacturing technology cancels this certificate. This certificate does not concern functional and work safety characteristics of the product.

Data wystawienia świadectwa: 2020-08-05

/Date of issue/

Świadectwo ważne do: 2023-08-05

/This certificate is valid until/

KIEROWNIK
Zakładu Bezpieczeństwa Żywności
dr Jacek Postupolski



Załącznik do Świadectwa Jakości Zdrowotnej B-BŻ-6071-92/20/D

1. Stoły gładkie 11-
2. Stoły robocze specjalne 1304- (bez pojemników GN); 1306-, 1312-, 1313-, 1315-, 1317-, 1318-, 1320-, 1321-, 1326-, 1327-, 1328-
3. Regały nierdzewne 21-
4. Półki 23-
5. Szafki stojące 31-
6. Szafki wiszące 32-
7. Szafy magazynowe 33-
8. Szafy przemysłowe 34-
9. Pulpity 35-
10. Wózki platformowe 41-
11. Wózki do pojemników 42- (bez pojemników)
12. Wózki do farszu, mięsa i wędlin 43-
13. Wózki wędzarnicze oraz kije wędzarnicze ze stali nierdzewnej 44 04 02, 44 04 03
14. Wózki do haków i koszy 45-
15. Wózki tacowe 46- (bez tac)
16. Wózki specjalne 4701- - 4702-; 4704 - - 4713-
17. Palety, koszo-palety 4801-, 4802-
18. Umywalki 52- (z wyłączeniem wyrobów: 52 04 02, 52 05 03, 52 05 04, 52 07-)
19. Zlewozmywaki 53-
20. Zbiornik do topienia lodu 5418-
21. Myjki, śluzy sanitarne, suszarki 55-
22. Studzienki i kanały odwodnieniowe 56-
23. Tace 6103- 6104- 6105- 6106-
24. Drzwi rozwierane zwykłe 71-
25. Drzwi rozwierane chłodnicze i mroźnicze 72-
26. Drzwi wahadłowe 73-
27. Drzwi przesuwne tworzywowe 7305-
28. Drzwi przesuwne nierdzewne 74-
29. Odbojnice 75-
30. Zaslony wstępowe 76-
31. Kolejka rurowa 8200-
32. Urządzenia transportu kolejkowego 83-
33. Haki 84-

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE STALI NIERDZEWNEJ

1. WPROWADZENIE

Wyroby naszej firmy wykonywane są ze stali nierdzewnej w gatunku 1.4301 (304).

Stal nierdzewna 1.4301 (304) jest stalą austenityczną chromowo - niklową o niskiej zawartości węgla. Stosowana m.in. w urządzeniach przemysłu spożywczego i chemicznego. Jest to stal odporna na korozję w środowisku atmosferycznym, wody naturalnej, roztworów alkalicznych, niektórych kwasów organicznych i nieorganicznych.

Skład chemiczny stali nierdzewnej gat. 1.4301 (304):

C < 0,03%;

Si < 1,0%;

Mn < 2,0%;

P < 0,045%;

S < 0,015%;

N < 0,011%;

Cr = 18,0%-20,0%;

Ni = 10,0%-12,0%

2. WARTSWA PASYWNA

W stalach nierdzewnych tlen wchodzi w reakcję z zawartymi w stali atomami chromu. Atomy chromu i tlen tworzą warstwę tlenku chromu, która stanowi naturalną ochronę przed czynnikami korozji. Wyżej opisane zjawisko nosi nazwę reakcji pasywacji powierzchni, stąd powstająca na jego skutek warstwa ochronna zwana jest warstwą pasywną.

3. KOROZJA

Pomimo tworzenia się warstwy pasywnej na powierzchni stali nierdzewnej istnieją przypadki jej korodowania wywołane przez takie czynniki jak:

- oddziaływania kwasu solnego i chloru,
- brak bieżącej konserwacji, która powoduje powstawanie na ściankach stali silnych roztworów kwasowych (woda odparowuje i pozostaje tylko roztwór kwasu),
- środowisko bardziej agresywne niż do tego przeznaczony gatunek stali,
- zanieczyszczenie podczas montażu i produkcji (wapno, cement, obce wtrącenia metaliczne powstałe na wskutek używania w pobliżu szlifierek kątowych lub używanie nie odpowiednich narzędzi montażowych),
- kontakt ze zwykłą stalą węglową (porysowania stalą czarną w trakcie transportu lub składowania),
- zbyt mało wydajna wentylacja pomieszczeń lub nawet jej brak w środowiskach agresywnych (w kanałach wentylacyjnych musi być zawsze przepływ powietrza).

Najczęściej występująca korozją wywołana niewłaściwą konserwacją stali nierdzewnej, a dokładniej mówiąc stosowaniem chlorowanych środków czyszczących jest korozja wżerowa.

4. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Podczas eksploatacji mebli i urządzeń ze stali nierdzewnej należy dbać o warstwę tlenku chromu obecną na powierzchni stali. Związkami używanymi w gastronomii i przemyśle spożywczym, które naruszają warstwę pasywną (tlenek chromu) są związki zawierające chlorki - sól, środki dezynfekujące, oraz kwasy (woda od kiszzonej kapusty, ogórków, kwaśne soki, ocet itp.). Najlepszym środkiem neutralizującym działanie chlorków i słabych kwasów jest woda.

Oczywiście, każdy materiał wymaga utrzymania w czystości. Stal nierdzewna nie jest wyjątkiem od tej reguły i każdy użytkownik musi być świadomy konieczności regularnego czyszczenia i konserwacji nierdzewnych wyrobów.

Mycie powinno usuwać brud i osady, które pozostawione zbyt długo na powierzchni stali nierdzewnej mogą zainicjować korozję i zmatowienie powierzchni. W silnie zanieczyszczonym lub agresywnym środowisku (miejsca nadmorskie, pomieszczenia o podwyższonej wilgotności i temperaturze, pomieszczenia wymagające częstego używania środków dezynfekujących zwłaszcza zawierających związki chloru), mycie powinno być wykonywane częściej. Częstotliwość mycia należy ustalić doświadczalnie.

Aby powierzchnia urządzeń ze stali nierdzewnej nie uległa zniszczeniu na skutek niewłaściwej eksploatacji należy stosować się do poniższych zaleceń:

- Do czyszczenia nie należy używać: środków zawierających chlorki i wybielacz oraz w żadnym wypadku środków do czyszczenia srebra.
- Nie wolno stosować wełny stalowej, papieru ściernego, szorstkich czyścików, proszków do szorowania, szlifowania i polerowania itp., ponieważ zarysują powierzchnie.
- Nie wolno używać stalowych poduszek do szorowania czy też szczotek drucianych – mogą pozostawiać z nich na powierzchni osady ze stali węglowej co w konsekwencji doprowadzi do rdzewienia materiału.
- Pierwsze przebarwienia i pyły pojawiające się podczas eksploatacji materiału można usuwać zwykłą szmatką, skórą zamszową czy też dla większych zabrudzeń nylonową gąbką.

- Jeżeli na elementach ze stali nierdzewnej pojawią się cząstki żelaza powstałe na przykład przy montażu – powinny być one usuwane natychmiast. Takie osady powinny być usuwane mechanicznie lub środkami do czyszczenia stali nierdzewnej.
- Jeżeli na elemencie pojawiają się wżery, konieczne jest wytrawianie kwasem lub zastosowanie metod mechanicznych.
- Lokalne przebarwienia, odciski smarów – jeżeli są małe to do ich usunięcia wystarczy zwykła woda mydlana. Do większych zabrudzeń należy zastosować odpowiedni środek do czyszczenia i konserwacji stali nierdzewnej.
- **Do czyszczenia można używać preparatów przeznaczonych do czyszczenia stali nierdzewnej oraz preparatów opartych na alkoholu – nie stanowią one zagrożenia dla własności antykorozyjnych stali nierdzewnej.**
- Po czyszczeniu zawsze wskazany jest zabieg polerowania suchą tkaniną.

Poniższa tabela pokazuje najczęściej występujące rodzaje zanieczyszczeń i sposoby radzenia sobie z nimi:

Rodzaje zanieczyszczeń	Środki do czyszczenia
Odciski palców	Woda z mydłem lub detergentem Środki do czyszczenia szkła nie zawierające chlorków
Osad wapienny	Roztwór octu z wodą
Oleje i smary	Środki oparte na alkoholu (wyłącznie ze spirytusem metylowym, alkoholem izopropylowym) Rozpuszczalniki, np. aceton Środki do czyszczenia elementów chromowanych
Farby	Środki do usuwania powłok malarskich, oparte na związkach alkaicznych lub rozpuszczalnikach
Cement i zaprawa	Roztwór zawierający niewielką ilość kwasu fosforowego, a następnie woda
Cząstki żelaza pochodzące z narzędzi lub kontaktu ze stalą konstrukcyjną	Na wczesnym etapie – mechanicznie W przypadku pojawienia się wżerów – pasty trawiące i pasywacyjne

Częstotliwość czyszczenia elementów ze stali nierdzewnej to jest sprawa bardzo indywidualna – wszystko zależy od stopnia eksploatacji oraz stopnia zabrudzenia. Powinno się to odbywać w takich okresach czasu, aby jak najmniej doprowadzać do ryzyka rdzewienia elementów ze stali nierdzewnej. Zaleca się czyścić co 6 miesięcy przy niewielkim zanieczyszczeniu i co 3 miesięcy przy dużym.

5. ZASADY BHP

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy bezwzględnie zapoznać się z kartami charakterystyk używanych produktów czyszczących i stosować się do zaleceń producentów. Należy stosować środki ochrony osobistej, zapewnić dobre wentylowanie oraz zwrócić uwagę na zagrożenia pożarowe.

STAINLESS STEEL MAINTENANCE AND CLEANING

1. INTRODUCTION

The products of our company are made of 1.4301 (304) grade stainless steel.

1.4301 (304) grade stainless steel is austenitic chrome-nickel low carbon steel. It is used in food and chemical industry equipment, etc. This steel is corrosion-resistant in the atmospheric environment, natural water, alkali solutions and some organic and inorganic acids.

Chemical composition of 1.4301 (304) grade stainless steel:

C < 0.03%;

Si < 1.0%;

Mn < 2.0%;

P < 0.045%;

S < 0.015%;

N < 0.011%;

Cr = 18.0%-20.0%;

Ni = 10.0%-12.0%

2. PASSIVE LAYER

In stainless steels, oxygen reacts with chrome atoms contained in steel. Chrome atoms and oxygen form a layer of chromium oxide which provides a natural protection against corrosion factors. The above phenomenon is called a surface passivation reaction, hence the resulting protective layer is referred to as a passive layer.

3. CORROSION

Although, the passive layer is formed on stainless steel surfaces, there are cases when it corrodes due to the following conditions:

- influence of hydrochloric acid and chlorine,
- no ongoing maintenance which leads to the formation of strong acid solutions on steel walls (water evaporates and an acid solution remains),
- an environment more aggressive than steel provided for it;
- contamination during installation and manufacture (lime, cement, foreign metallic inclusions as a result of using angle grinders nearby or unsuitable assembly tools),
- contact with normal carbon steel (scratching with black steel during transportation or storage),
- insufficient room ventilation or even their absence in aggressive environments (there must always be an air flow in ventilation ducts).

Pitting corrosion is the most frequently occurring corrosion caused by inappropriate stainless steel maintenance, more specifically due to the use of chlorinated cleaning agents.

4. MAINTENANCE AND CLEANING

When using stainless steel furniture and equipment, a layer of chromium oxide present on the steel surface must be taken care of. Compounds used in gastronomy and food industry which disturb the passive layer (chromium oxide) include compounds containing chlorides – salt, disinfectants and acids (water from sauerkraut, cucumbers, acid juices, vinegar, etc.). Water is the most effective neutraliser of chlorides and weak acids.

Of course, each material requires to be kept clean. Stainless steel is not an exception to this rule and each user must be aware that regular cleaning and maintenance of stainless products is required.

Cleaning should remove dirt and sediments, which left for too long on a stainless steel surface may initiate corrosion and tarnishing of the surface. In a highly contaminated or aggressive environment (seaside towns, rooms of increased humidity and temperature, rooms requiring frequent use of disinfectants, in particular containing chloride compounds), cleaning should be done more frequently. The frequency of cleaning should be empirically determined.

In order to prevent a surface of stainless steel equipment from being destroyed due to inappropriate maintenance, the following guidelines should be complied with:

- The following should not be used: agents containing chlorides and bleach or – under no circumstances - silver cleaners.
- Steel wool, sand paper, rough cleaners, scouring, grinding and polishing powders, etc. shall not be used as they scratch the surface.
- Steel pads for scouring or wire brushes shall not be used – they can leave sediments of carbon steel on the surface which will eventually lead to material rusting.
- First discolouration and dusts appearing during material use can be removed with a regular piece of cloth, chamois leather or a nylon sponge in case of higher contaminations.

- If iron particles generated during installation, etc. appear on stainless steel components, they should be immediately removed. Such sediments should be removed mechanically or with stainless steel cleaning agents.
- If there are pits on a component, they should be pickled with acid or removed mechanically.
- Local discolouration, grease marks – if small, they can be removed with soap water.
- **Products for cleaning stainless steel and alcohol-based preparations can be used for cleaning – they do not pose a threat to the corrosion properties of stainless steel.**
- After cleaning, it is always recommended to polish the surface with a dry piece of cloth.

The table below presents the most frequent types of contaminations and methods of handling:

Contaminations	Cleaners
Finger marks	Water with soap and detergent Glass cleaning agents without chlorides
Lime sediment	Vinegar-water solution
Oils and greases	Alcohol-based agents (only with methyl alcohol, isopropyl alcohol) Solvents, e.g. acetone
Paints	Agents for removing paint coating, based on alkaline compounds or solvents
Cement and mortar	Solvent containing a small amount of phosphoric acid, then water
Iron particles – from tools and after contact with structural steel	At an early stage – mechanically If pits appear – with pickling and passivating pastes

The frequency of cleaning components made of stainless steel is individual – it all depends on the degree of wear and contamination. It should be done in such intervals so as to reduce the risk of stainless steel component rusting. It is recommended to clean every 6 months at minor contaminations and every 3 months at higher contaminations.

5. OHS RULES

Prior to proceeding with cleaning, it is absolutely required to read data sheets of products applied for cleaning and follow manufacturers' guidelines. It is necessary to use personal protective equipment, ensure adequate ventilation and pay attention to fire hazards.

Ogólne warunki sprzedaży i dostawy

Dostawca	- AWE POLAND Spółka z o.o.
Zamawiający	- podmiot, który składa zamówienie w oparciu o niniejszy katalog
Kontrahent	- składający zamówienie w zamiarze zawarcia odrębnej umowy

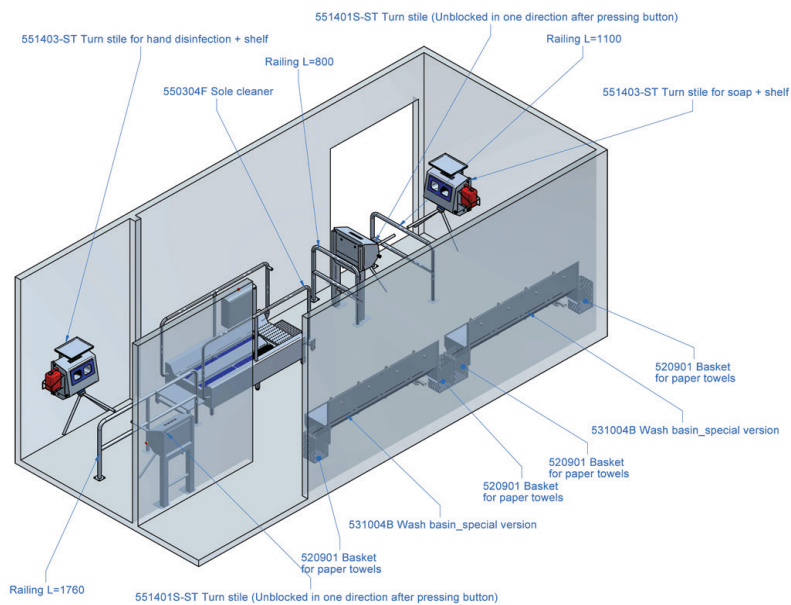
1. Zakres obowiązywania
 - 1.1. Potwierdzenie złożonego zamówienia jest wiążące dla Zamawiającego i będzie rodziło wszelkie skutki prawne dla obu stron, jeżeli w terminie 3 dni od otrzymania potwierdzenia AWE, Zamawiający pisemnie nie złoży zastrzeżeń co do potwierdzenia lub nie oświadczy o odstąpieniu od zamówienia.
 - 1.2. Jeżeli w terminie podanym w p-cie 1 Zamawiający złoży zastrzeżenia, zmiany lub uzupełnienia potwierdzenia, będzie to potraktowane jako nowe zamówienie, a poprzednie utraci moc.
 - 1.3. Wszelkie ustne uzgodnienia muszą być potwierdzone dla swojej ważności na piśmie przez obydwie strony.
2. Ceny i warunki płatności
 - 2.1. Ceny będą każdorazowo szczegółowo przedstawiane w potwierdzeniu zamówienia.
 - 2.2. Dla Kontrahentów związanych z AWE odrębnymi umowami przyznawany będzie dodatkowy rabat cenowy.
 - 2.3. Płatności wymagane są w terminie 14 dni od daty wystawienia faktury, chyba, że w potwierdzeniu zamówienia będą określone inne terminy i sposoby zapłaty.
 - 2.4. Koszty opakowania i transportu ponosi Zamawiający, chyba, że strony uzgodnią inaczej w odrębnej umowie.
 - 2.5. Zwłoka z zapłatą za dostarczoną część zamówienia skutkować może wstrzymaniem realizacji całego zamówienia i wyznaczeniem dodatkowego terminu zapłaty, a po bezskutecznym upływie tego terminu AWE może odstąpić od umowy.
3. Terminy realizacji
 - 3.1. Termin realizacji podany w potwierdzeniu zamówienia jest dla stron wiążący, o ile w okresie oznaczonym w p-cie 1.1. nie zostanie zakwestionowany.
4. Siła wyższa
 - 4.1. W przypadku wystąpienia zdarzeń takich jak: wojna, epidemia, pożar, strajk (nawet nielegalny) oraz innych, których AWE nie było w stanie przewidzieć i nie miało na nie wpływu, dostawca nie ponosi odpowiedzialności za niezrealizowane zamówienia - do czasu usunięcia tych przeszkód.
5. Gwarancja i rękojmia
 - 5.1. Towar będący przedmiotem dostawy powinien być zbadany przez Zamawiającego przy odbiorze, a stwierdzone ewentualne wady jakościowe lub ilościowe zgłaszane na piśmie w terminie nie dłuższym niż 48 godzin od chwili odbioru. Po upływie tego terminu uprawnienia z tytułu gwarancji i rękojmi wygasają.
 - 5.2. Jeżeli przy odbiorze, mimo dołożenia należytej staranności, nie można wykryć wad tkwiących w przedmiocie, powinny być one zgłoszone natychmiast po ich wykryciu, nie później jednak niż do roku od dnia odbioru.
6. Zastrzeżenie własności
 - 6.1. Towary będące przedmiotem dostawy lub sprzedaży stanowią własność AWE aż do czasu uregulowania za nie płatności w pełnej wysokości. W tym czasie nie mogą być one zajmowane ani zastawiane na rzecz osób trzecich. W przypadku zaistnienia tych okoliczności należy natychmiast powiadomić dostawcę.
 - 6.2. Dokumentacja techniczna pozostaje własnością AWE; nie może być ona powielana ani wykorzystywana przez osoby trzecie.
7. Spory
 - 7.1. Wszelkie spory wynikłe z umów z AWE rozstrzygane będą przez Sąd właściwy dla siedziby dostawcy, a obowiązującym prawem jest prawo polskie.
8. Postanowienia końcowe
 - 8.1. W sprawach nieuregulowanych zastosowanie mają przepisy polskiego kodeksu cywilnego.

General Terms of Sale and Delivery

Supplier	- AWE POLAND Spółka z o.o.
Orderer	- subject placing an order based on this catalogue
Contracting Party	- orderer intending to conclude a separate agreement

1. Scope of binding force
 - 1.1. Confirmation of the order placed is binding upon the Orderer and will originate legal effects for both parties, unless, within 3 days of receipt of AWE confirmation, the Orderer either makes objections in writing to the confirmation or renounces the order.
 - 1.2. If, within the period referred to in Section 1, the Orderer makes an objection, change or supplement to the confirmation, this shall be considered as a new order with the previous order ceasing to be in force.
 - 1.3. Any verbal agreement becomes void unless confirmed in writing by both parties.
2. Prices and terms of payment
 - 2.1. Prices shall be quoted in detail in each order confirmation.
 - 2.2. Contracting parties related to AWE by separate agreements shall be given an extra price discount.
 - 2.3. Payment is required within 14 days of the invoice date unless different dates or modes of payment are stated in the order confirmation.
 - 2.4. Packaging and transport costs are borne by the Orderer unless otherwise agreed in a separate agreement by the Parties.
 - 2.5. Delayed payment for the delivered part of the order may result in a stay of carrying out the order and fixing an extra date of payment; upon lapse of the time limit, AWE has the right to withdraw from the contract.
3. Performance deadlines
 - 3.1. The performance deadline stated in the order confirmation is binding upon the parties unless it is not objected to during the period referred to in Section 1.1.
4. Force Majeure
 - 4.1. In case of events such as: war, plague, fire, strike (even illegal) and other, which AWE was not able to predict or influence, the Supplier is not responsible for unperformed orders - by the time of removing the obstacles.
5. Guarantee and warranty
 - 5.1. The goods being the subject of delivery should be examined by the Orderer upon delivery; any possible qualitative and quantitative defects should be reported in writing within 48 hours of the receipt. Upon lapse of the time limit, the guarantee and warranty rights cease to be in force.
 - 5.2. If, upon receipt, in spite of due diligence, no defects can be detected in the object, they should be reported immediately after detection, within one year of the receipt date at the latest.
6. Reservation of ownership
 - 6.1. The goods being the subject of delivery or sale are the property of AWE until they are paid for in full. During this period, they cannot be seized or pledged in favour of third parties. If these circumstances occur, they should be immediately reported to the Supplier.
 - 6.2. Technical documentation remains the property of AWE; this cannot be copied or used by third parties.
7. Disputes
 - 7.1. Any dispute arising out of agreements with AWE shall be settled by the competent court of the place where the Supplier has his registered office; the governing law is that of Poland.
8. Final provisions.
 - 8.1. Matters not settled hereby are governed by the Polish Civil Code.

Zdjęcia śluz z katalogu **TECHNIKA HIGIENICZNA** Photos of sluices from the **HYGIENE TECHNIQUE** catalogue



AWE

AWE POLAND Spółka z o.o.
85 - 749 Bydgoszcz ul. Inwalidów 3
tel. +48 52 345 24 44
info@awe.com.pl
www.awe.com.pl