



Cennik

FOODSERVICE *Nowości*



2026

PL



SPIS TREŚCI

Gotowanie	04
— Kuchenka mikrofalowa	05
— Drop-in	06
— Płyta indukcyjna nablutowa	08
— Urządzenie do podtrzymywania ciepła...	09
Piece konwekcyjno-parowe.....	10
— Speed Oven.....	11
Sprzęt dynamiczny.....	12
— Krajalnice do wędlin.....	13
— Krajalnice do warzyw.....	17
— Maszynki do mięsa	18
— Kutry.....	19
— Blendery ręczne	20
— Obieraczki do ziemniaków.....	23

 Gotowanie

UZUPEŁNIJ SWOJĄ *przestrzeń kuchenną.*

DOSTĘPNE WE **WRZEŚNIU**

Uzupełniają przestrzeń kuchenną, zapewniając komfort, wydajność oraz płynną integrację w profesjonalnych kuchniach.

Proste. Funkcjonalne. Profesjonalne.

NIEZALEŻNE GOTOWANIE

Kuchenka mikrofalowa



CI-MW2

Charakterystyka ogólna

- Wykonana ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania.
- Możliwość zaprogramowania do 100 programów, maksymalnie 60 minut na program.
- 5 poziomów mocy i do 3 etapów gotowania w jednym programie.
- Bezpośrednie wprowadzanie czasu, funkcja X2 do podwajania porcji oraz opcja rozmrażania.
- Tryb manualny, wyświetlacz LED oraz sygnał dźwiękowy zakończenia cyklu.
- Moc wejściowa: 1500 W / moc wyjściowa: 1000 W (1 magnetron).
- Płaska ceramiczna podstawa ułatwiająca czyszczenie poprzez eliminację szklanego talerza obrotowego.
- Przezroczyste drzwi oraz gładkie powierzchnie zaprojektowane z myślą o łatwym czyszczeniu.
- Wyjmowany filtr umożliwiający łatwą konserwację.

Kody i ceny

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ (L)	NAPIĘCIE	MOC (W)	WYMIARY (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

NIEZALEŻNE GOTOWANIE – DROP-IN

Płyta indukcyjna



CD-CIE604 2

380-415V

Charakterystyka ogólna

- Wykonana ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Energia dostarczana jest wyłącznie do obszaru, na którym znajduje się naczynie, podczas gdy pozostała część powierzchni szklano-ceramicznej pozostaje chłodna. Po zdjęciu naczynia ogrzewanie zatrzymuje się.
- Szkło ceramiczne o wysokiej odporności, o grubości 6 mm, odporne na szok termiczny.
- 11-stopniowy regulator mocy, umożliwiający pracę przy niskiej mocy dla delikatnych potraw lub przy maksymalnej mocy dla szybkiej obsługi.
- Panel sterowania z przewodem o długości 0,6 m, umożliwiającym montaż w meblu, w którym zabudowany jest element.
- Konstrukcja z powierzchnią podparcia o grubości 15 mm, przeznaczoną do montażu na równi z blatem, co poprawia czyszczenie i estetykę.

Kody i ceny

MODEL	KOD	STREFA GRZEWICZA			WYMIARY DO ZABUDOWY(MM)	MOC (W)	WYMIARY (MM)	€
		ILOŚĆ	Ø (MM)	MOC STREFY (W)				
CD-CIE604 2	19115446	2	280	5000	350x577	10000	400x625x316	-

NIEZALEŻNE GOTOWANIE – DROP-IN

Płyta grillowa indukcyjna



CD-FTE604 1

380-415V

Charakterystyka ogólna

- Wykonana ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Gładka płyta ze stali miękkiej o grubości 10 mm, pokryta twardym chromem.
- Zakres regulacji temperatury: od 80 °C do 300 °C, z wieloma poziomami regulacji.
- Panel sterowania z przewodem o długości 0,6 m, umożliwiającym montaż w meblu, w którym zabudowany jest element.
- Konstrukcja z powierzchnią podparcia o grubości 15 mm, przeznaczoną do montażu na równi z blatem, co poprawia czyszczenie i estetykę.
- Kanał na tłuszcz wzdłuż całego przedniego obwodu dla higienicznej i bezpiecznej eksploatacji.
- Łatwo demontowalna osłona boczna i tylna.
- Otwór odpływowy do zbierania tłuszczu oraz miejsce na pojemnik GN 1/9 (nie wchodzi w skład zestawu).

Kody i ceny

MODEL	KOD	PŁYTA GRILLOWA		WYMIARY DO ZABUDOWY (MM)	MOC (W)	WYMIARY (MM)	€
		STREFY GRZEWICZE	WYMIARY (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

NIEZALEŻNE GOTOWANIE – DROP-IN

Warniki do makaronu indukcyjne



CD-CPE60 15

380-415V

Charakterystyka ogólna

- Wykonana ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm.
- Zakres regulacji temperatury: od 60 °C do 100 °C, z wieloma poziomami regulacji.
- Panel sterowania z przewodem o długości 0,6 m, umożliwiającym montaż w meblu, w którym zabudowany jest element.
- Konstrukcja z powierzchnią podparcia o grubości 15 mm, przeznaczoną do montażu na równi z blatem, co poprawia czyszczenie i estetykę.
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór z dwupozycyjnym wyborem: średnia prędkość napełniania oraz wysoka prędkość.
- Zintegrowany zawór spustowy do bezpiecznego i higienicznego opróżniania wody, eliminujący bezpośredni kontakt i ułatwiający konserwację. Zawiera zabezpieczenie przelewowe.
- Wyjmowany ociekacz z przodu do podtrzymywania koszy.
- W zestawie:
 - 1 koszyk GN1/3
 - 2 koszyki GN1/6

Kody i ceny

MODEL	KOD	ZBIORNIK			WYMIARY DO ZABUDOWY(MM)	MOC (W)	WYMIARY (MM)	€
		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	WYMIARY (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

NIEZALEŻNE GOTOWANIE – DROP-IN

Frytownica indukcyjna



CD-FE604 10

380-415V

Charakterystyka ogólna

- Wykonana ze stali nierdzewnej o satynowym wykończeniu.
- Zakres regulacji temperatury: od 60 °C do 190 °C, z wieloma poziomami regulacji.
- Panel sterowania z przewodem o długości 0,6 m, umożliwiającym montaż w meblu, w którym zabudowany jest element.
- Konstrukcja z powierzchnią podparcia o grubości 15 mm, przeznaczoną do montażu na równi z blatem, co poprawia czyszczenie i estetykę.
- Zintegrowany zawór spustowy do bezpiecznego i higienicznego opróżniania zużytego oleju, eliminujący bezpośredni kontakt i ułatwiający konserwację.
- W zestawie:
 - Kosz: 190 x 230 x 145mm.
 - Pokrywa zbiornika.

Kody i ceny

MODEL	KOD	ZBIORNIK			WYMIARY DO ZABUDOWY (MM)	MOC (W)	WYMIARY (MM)	€
		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZYKI				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

Płyta indukcyjna nablutowa



CI-I140 1



CI-I145 2

Charakterystyka ogólna

- Płyta indukcyjna nablutowa. Idealna do kuchni, stref pomocniczych lub gotowania poza standardową przestrzenią, np. podczas show cookingu, cateringu plenerowego, uroczystości lub wydarzeń.
- Bardzo wygodna w użytkowaniu, z powierzchnią grzewczą do 35 cm, idealną do profesjonalnych naczyń. Wzmocniona podstawa ze stali nierdzewnej oraz nóżki podporowe zapewniają bezpieczeństwo i stabilność podczas gotowania, a także wszystkie zalety technologii indukcyjnej, takie jak łatwe czyszczenie i bezpieczeństwo użytkownika.
- Sterowanie dotykowe, wygodne i łatwe w użyciu. Blokada bezpieczeństwa.
- Sterowanie w pełni cyfrowe. 10 poziomów temperatury. Timer od 0 do 180 minut.
- Wyposażona w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Filtr zapobiegający przedostawaniu się tłustego powietrza do podzespołów. Wysokowydajne wentylatory chłodzące komponenty.
- Zakres temperatur: 60–240°C.
- Funkcja podtrzymywania temperatury / podgrzewania. Automatyczne wyłączenie.
- Model CI-I145 2 to podwójna płyta indukcyjna o mocy 3500 W, zaprojektowana do małych przestrzeni. Zapewnia maksymalną elastyczność, umożliwiając jednoczesne przygotowywanie różnych potraw w różnych temperaturach. Dodatkowo jednolita powierzchnia robocza ułatwia czyszczenie i poprawia efektywność energetyczną.

Kody i ceny

MODEL	KOD	TEMPERATURA (°C)	MOC CAŁKOWITA (W)	NAPIĘCIE	WYMIARY (MM)	€
CI-I140 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I145 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

Urządzenie do podtrzymywania ciepła



CI-M60 1

Charakterystyka ogólna

- Blaty grzewcze z hartowanego szkła do utrzymywania temperatury potraw.
- Szczególnie przeznaczone do stosowania w różnego rodzaju bufetach, do utrzymywania produktów w punktach typu fast food, w strefach wydawczych z kuchni itp.
- Podstawa i konstrukcja urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu od 60 °C do 105 °C (maksymalna temperatura powierzchni 100 °C).
- Szkło hartowane o grubości 5 mm.
- Duża powierzchnia grzewcza.
- Idealne do łączenia z jedną lub kilkoma lampami grzewczymi do podtrzymywania temperatury.
- WAŻNE: Nie umieszczać na szkłe produktów o temperaturze mogącej spowodować szok termiczny (zarówno zimnych, jak i gorących).

Kody i ceny

MODEL	KOD	TEMPERATURA (°C)	MOC CAŁKOWITA (W)	NAPIĘCIE	WYMIARY (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

☏ Piece konwekcyjno-parowe

SZYBKIE *nagrzewanie.*

DOSTĘPNE W **LIPCU**

Technologia przyspieszonego gotowania, która optymalizuje czas, poprawia wydajność i odpowiada na potrzeby profesjonalnych kuchni.

Szybkość. Precyzja. Moc.

SPEED OVEN

Piece do przyspieszonego gotowania

Charakterystyka ogólna

- Ekran dotykowy 7,8" z niezależnym przyciskiem zasilania.
- Konfigurowalne profile gotowania zabezpieczone hasłem.
- Ekskluzywna biblioteka przepisów Fagor Professional z możliwością zdalnego tworzenia.
- Zakres temperatur: 100–275°C.
- 3 wstępnie ustawione temperatury nagrzewania.
- Do 6 etapów gotowania, po 10 minut na etap.
- Konfigurowalny zakres temperatury od 10 do 70°C.
- 9 prędkości wentylatora.
- 2 magnetrony z regulacją mocy co 10% w standardzie.
- System wymuszonego obiegu powietrza z demontowalną płytą dyfuzora powietrza.
- Komora gotowania ze stali nierdzewnej austenitycznej (AISI 304) z wewnętrznym oświetleniem halogenowym.
- Wyjmowane i zmywalne filtry powietrza.
- Higieniczna uszczelka drzwi z potrójnym systemem bezpieczeństwa i barierą przeciw wyciekom energii.



OS-300

PARAMETR	DANE	
Pojemność	Komora piekarnicza	314 x 343 x 175mm
	Moc elektryczna	3 kW
Zasilanie	Częstotliwość	50 Hz
	Napięcie standardowe	230 V 1~
	Szerokość	400mm
Wymiary i waga	Głębokość (z uchwytem)	655mm (735mm)
	Wysokość	608mm
	Waga netto (brutto)	60 Kg (65 Kg)

Kody i ceny

MODEL	KOD	NAPIĘCIE	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

Akcesoria

W zestawie znajduje się komplet akcesoriów.

Ruszt teflonowy



MODEL	KOD	€
OS-A05	19113860	-

Papier nieprzywierający



MODEL	KOD	€
OS-A06	19113861	-

Kamień do pizzy



MODEL	KOD	€
OS-A08	19113863	-

Taca teflonowa



MODEL	KOD	€
OS-A09	19113864	-

Ruszt



MODEL	KOD	€
OS-A10	19113866	-

Łopata ze stali nierdzewnej



MODEL	KOD	€
OS-A07	19113862	-

Uchwyt



MODEL	KOD	€
OS-A12	19113859	-

Czyszczenie i konserwacja



MODEL	OPIS	KOD	€
CleanChef	Specjalistyczny środek alkaliczny o wysokiej skuteczności odtłuszczenia.	19115224	-
ProtectChef	Specjalny środek ochronny do konserwacji wnętrza.	19116495	-

 Sprzęt dynamiczny

WYDAJNOŚĆ ZACZYNA *się tutaj.*

DOSTĘPNE W MAJU

Rozwiązania zaprojektowane z myślą o realnych wymaganiach profesjonalnych kuchni, łączące moc, precyzję i niezawodność, aby zapewnić powtarzalne rezultaty oraz płynność pracy, nawet w najbardziej intensywnych warunkach.

Solidne. Wszechstronne. Profesjonalne.

Krajalnice do wędlin



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P



Charakterystyka ogólna

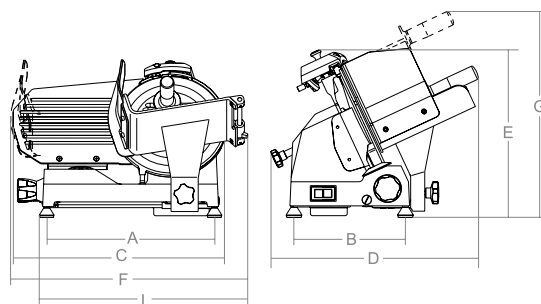
- Krajalnica do wędlin grawitacyjna wykonana z anodowanego stopu odlewanego aluminium, który zapewnia wytrzymałość i ochronę przed korozją.
- Napęd paskowy, cichy i niewymagający dużej konserwacji, idealny do regularnego użytkowania.
- Wentylowany silnik zapewniający ciągłą i wydajną pracę, zapobiegający przegrzaniu.
- Ostrze kute, hartowane, o dużej grubości.
- Wbudowana ostrzałka z podwójną tarczą ścierną w standardzie.
- Przezroczysta plastikowa osłona chroniąca dłoń.
- Pierścień ochronny ostrza.
- Precyzyjny regulator grubości krojenia.
- Modele YSB-250 S i YSB-300 S:
 - Kompaktowa konstrukcja, ale duża wydajność cięcia.
 - Stopień ochrony IP 44.
- Model YSB-300 P:
 - Model do bardziej intensywnego użytkowania o większej mocy i wydajności krojenia.
 - Solidna konstrukcja o zaokrąglonych kształtach.
 - Ściągacz ostrza w standardzie.
 - Przyciski ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP 67.

Kody i ceny

MODELO	KOD	HZ	ŚREDNICA TARCZY (MM)	ZASIĘG KROJENIA (MM)	GRUBOŚĆ KROJENIA (MM)	ZAKRES PRZESUWU WÓZKA (MM)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

Wymiary

MODELO	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



Krajalnice do wędlin



YSG-350



Charakterystyka ogólna

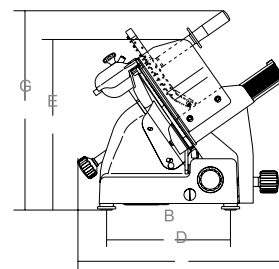
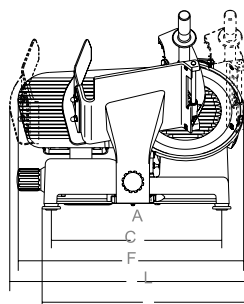
- Krajalnica do wędlin grawitacyjna wykonana z anodowanego stopu odlewane aluminium, który zapewnia wytrzymałość i ochronę przed korozją.
- Przekładnia zębata, solidna i trwała, odpowiednia do intensywnej i ciągłej pracy.
- Wentylowany silnik zapewniający ciągłą i wydajną pracę, zapobiegający przegrzaniu.
- Ostrze kute, hartowane, o dużej grubości.
- Wbudowana ostrzałka z podwójną tarczą ścierną w standardzie.
- Przezroczysta plastikowa osłona chroniąca dłonie.
- Pierścień ochronny ostrza.
- Precyzyjny regulator grubości krojenia.
- Solidna konstrukcja o zaokrąglonych kształtach.
- Ściągacz ostrza w standardzie.
- Przyciski ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP 67.

Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	ŚREDNICA TARCZY (MM)	ZASIĘG KROJENIA (MM)	GRUBOŚĆ KROJENIA (MM)	ZAKRES PRZESUWU WÓZKA (MM)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMATYCZNE

Krajalnice do wędlin



YSA-350

Charakterystyka ogólna

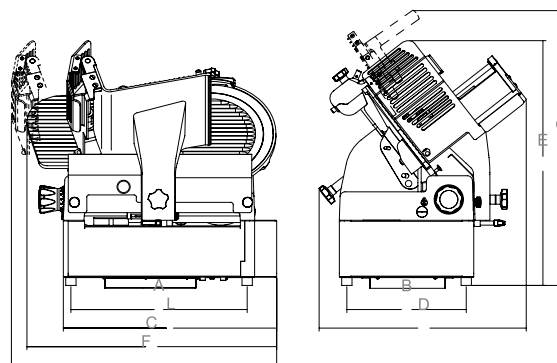
- Grawitacyjna krajalnica do wędlin wykonana z anodowanego stopu odlewanego aluminium, który zapewnia wytrzymałość i ochronę przed korozją.
- Napęd paskowy, cichy i niewymagający dużej konserwacji, idealny do regularnego użytkowania.
- Konstrukcja systemu automatycznego wykonana ze stali nierdzewnej, ze spawanymi połączeniami i zaokrąglonymi wykończeniami.
- Wentylowany silnik zapewniający ciągłą i wydajną pracę, który pomaga uniknąć przegrzania.
- Ostrze kute, hartowane, o dużej grubości.
- Wbudowana ostrzałka z podwójną tarczą ścierną w standardzie.
- Osłona dłoni z anodowanego aluminium.
- Pierścień ochronny ostrza.
- Precyzyjna regulacja grubości cięcia.
- Solidna konstrukcja o zaokrąglonych kształtach.
- Ściągacz ostrza w standardzie.
- Niezależne sterowanie ruchem wózka i ostrza.
- Przyciski ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP 67.
- Automatyczny ruch wózka z regulacją prędkości.
- Przełącznik do szybkiej zmiany między trybem automatycznym a manualnym.
- Plasterki/minuta: 4-50

Kody i ceny

MODELO	KOD	HZ	ŚREDNICA TARCZY (MM)	ZASIĘG KROJENIA (MM)	GRUBOŚĆ KROJENIA (MM)	ZAKRES PRZESUWU WÓZKA (MM)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



Krajalnice do wędlin



YSR-300



YSP-300

Charakterystyka ogólna

- Pionowa krajalnica wykonana z odlewanego stopu aluminium i wykończona farbą proszkową dopuszczoną do kontaktu z żywnością, utwardzaną w piecu dla większej wytrzymałości i trwałości. Z elementami ze stali nierdzewnej i detalami z anodowanego aluminium w kolorze srebrnym.
- Design „Retro” idealny do hoteli, restauracji gourmet, rynków premium lub wydarzeń, ponieważ przywołuje jakość, tradycję i styl. Może nawet zwiększyć postrzeganą wartość produktu.
- Napęd ostrza za pomocą ręcznego koła (bez zasilania), który pozwala na niezwykle cienkie i równomierne krojenie, bez nagrzewania produktu, zachowując smak, teksturę i aromat.
- Opatentowany system ruchu bez widocznych części mechanicznych. Zawiera mechanizm transmisji łączący przekładnię i łańcuch, umożliwiającą synchronizację ruchu ostrza i wózka podczas obracania

koła.

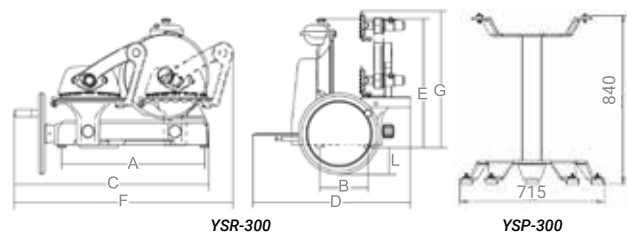
- Ostrze kute, hartowane, o dużej grubości.
- Wbudowana ostrzałka z podwójną tarczą ścierną w standardzie.
- Pierścień ochronny ostrza.
- Specjalnie przegubowe ramię dopasowujące się do wszystkich typów produktów i różnych rozmiarów, z blokadą pozycji.
- Szklana powierzchnia do odbioru pokrojonego produktu.
- Precyzyjny regulator grubości krojenia.
- Model YSP-300: Opcjonalny postument do krajalnicy ręcznej (manualnej), w tym samym czerwonym wykończeniu, sprzedawany oddzielnie.

Kody i ceny

MODEL	KOD	SREDNICA TARCZY (MM)	ZASIEG KROJENIA (MM)	GRUBOŚĆ KROJENIA (MM)	ZAKRES PRZESUWU WÓZKA (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701		Opcjonalny postument do krajalnicy retro (manualnej)			-

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

Krajalnice do warzyw



YVC-50

Charakterystyka ogólna

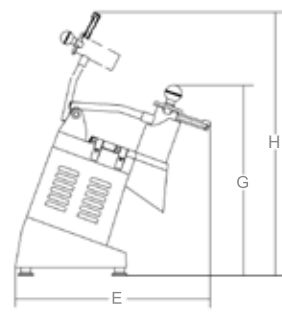
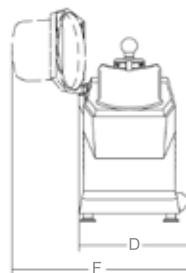
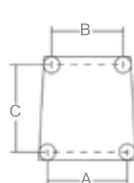
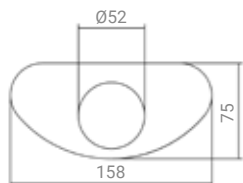
- Krajalnica do warzyw wykonana ze stopu aluminium i stali nierdzewnej, która zapewnia wytrzymałość i ochronę przed korozją.
- Pokrywa ze stali nierdzewnej, przystosowana do mycia w zmywarce.
- Wentylowany silnik zapewniający ciągłą i wydajną pracę.
- Jednobiegowy blok silnika.
- Optymalne odprowadzanie produktu dzięki nachylonej konstrukcji.
- Odpowiednia do obróbki warzyw, a także produktów miękkich, takich jak mozzarella, sery itp.
- Szeroki wybór tarcz dostępnych do różnych zastosowań. Tarcze nie wchodzi w skład zestawu.
- Plastikowy pojemnik zbiorczy GN 1/3 – 200 mm w standardzie.

Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	PRĘDKOŚĆ KROJENIA (R.P.M.)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



Tarcze

MODEL	KOD	OPIS	GRUBOŚĆ KROJENIA (MM)	€	ZDJĘCIE			
YVCDF-2	19114704	Tarcza do krojenia	2	-				
YVCDF-5	19114705	Tarcza do krojenia	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Tarcza do krojenia	1-7 (Regulowana)	-				
YVCDF-4	19114707	Tarcza do krojenia w słupki (julienne)	4	-				
YVCDF-6	19114708	Tarcza do krojenia w słupki (julienne)	6	-				
YVCDF-3	19114709	Tarcza do tarcia	3	-				
YVCDF-7	19114710	Tarcza do tarcia	7	-				

Maszynki do mięsa



YMAA-12



YMSA-22



YMSS-32

Charakterystyka ogólna

- Maszynki do mielenia mięsa z obudową jednostki silnika wykonaną z:
 - Modele YMSA i YMAA: stop aluminium odlewane, który pomaga odprowadzać ciepło z silnika i zmniejsza masę urządzenia.
 - Model YMSS: stal nierdzewna, zapewniająca wytrzymałość, ochronę przed korozją oraz wyższy poziom higieny.
- Wentylowany silnik asynchroniczny z wbudowanym zabezpieczeniem termicznym.
- Łatwo demontowalny zespół tnący:
 - Modele YMSA i YMSS: wykonane ze stali nierdzewnej dla większej higieny, trwałości i niezawodności. Przystosowane do mycia w zmywarce oraz przechowywania w chłodziakach.

- Modele YMAA: wykonane z aluminium w celu zmniejszenia masy.
- Z nożem i płytą ze stali nierdzewnej z funkcją samonacinania, całkowicie demontowalne dla łatwego czyszczenia i higieny urządzenia.
- System cięcia: Enterprise.
- W standardzie:
 - Lejek zasypowy.
 - Taca zbiorcza ze stali nierdzewnej.
 - Popychacz do produktów dopuszczony do kontaktu z żywnością.
 - Sitka o średnicy otworów: 4,5 mm i 6 mm.

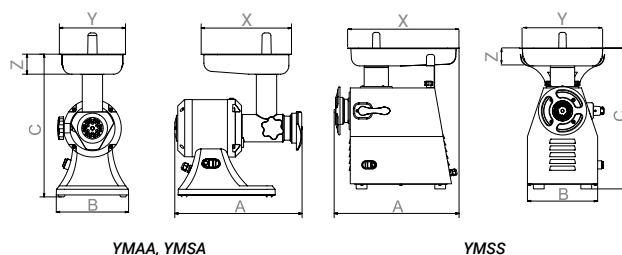
Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	PRĘDKOŚĆ ZESPOŁU TNĄCEGO (R.P.M.)	WYDAJNOŚĆ (KG/H)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

Wymiary

MODEL	WYMIARY CAŁKOWITE (BxAxC) (MM)	ŚREDNICA WYLOTU (MM)	LEJEK ZASYPOWY (Y×X×Z) (MM)	TACA ODBIORCZA (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				265x200x50
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				310x230x60
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 ⁽¹⁾	300x230x60

(1) Minimalna szerokość: 300 mm w najszerszym miejscu



YMAA, YMSA

YMSS

Kutry



YCV-4



YCV-6

Charakterystyka ogólna

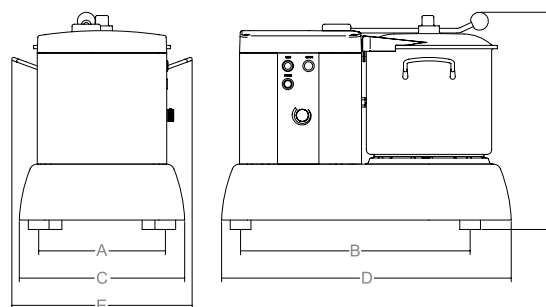
- Kuter wykonany z aluminium, zapewniający stabilność i cichą pracę nawet przy wysokich prędkościach.
- Silnik i pojemnik umieszczone obok siebie, co pozwala odizolować produkt od ciepła.
- Pojemnik ze stali nierdzewnej z uchwytami, łatwy do opróżniania i mycia.
- Wentylowany silnik zapewniający ciągłą i wydajną pracę.
- Wytrzymałe ostrza ze stali z zakrzywionymi krawędziami.
- Przezroczysta, bardzo wytrzymała pokrywa z Tritanu, zapewniająca doskonałą widoczność podczas pracy i przystosowana do mycia w zmywarce.
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie składników w trakcie pracy.
- Blok silnika z regulowaną, stabilizowaną prędkością, umożliwiającą utrzymanie stałej prędkości niezależnie od obciążenia (ilości lub rodzaju produktu).
- Przyciski ze stali nierdzewnej o stopniu ochrony IP67.
- W zestawie wewnętrzny skrobak ze szpatułką, zapewniający bardziej jednorodną mieszankę oraz umożliwiającą zgarnianie produktu ze ścianek do pojemnika.

Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	POJEMNOŚĆ UŻYTKOWA POJEMNIKA (L)	PRĘDKOŚĆ KROJENIA (R.P.M.)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



STAŁA PRĘDKOŚĆ

Blendery ręczne



YBFAM-250

Charakterystyka ogólna

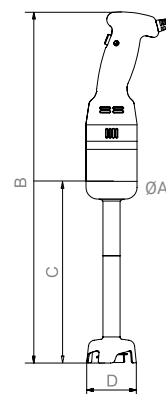
- Obudowa bloku silnika wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, co zmniejsza wagę i ogranicza zmęczenie użytkownika.
- Model YBFAM-250 dostarczany w komplecie z demontowalnym ramieniem miksującym o długości 250 mm.
- Ergonomiczne uchwyty zapewniające pewny chwyt i lepszą ergonomię pracy.
- Otwory wentylacyjne w górnej części dla lepszego chłodzenia silnika i zapobiegania przegrzewaniu.
- Wbudowane zabezpieczenie termiczne.
- Stała prędkość pracy.
- Połączenie ramienia na gwint z wysokowytrzymałego polimeru, zapewniające łatwy i bezpieczny montaż.
- W pełni demontowalne wały ze stali nierdzewnej, ułatwiające czyszczenie i konserwację.

Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	PRĘDKOŚĆ (R.P.M.)	MOC (W)	POJEMNOŚĆ (L MIN-MAX)	NAPIĘCIE	WAGA (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

Wymiary

MODEL	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



Blendery ręczne



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300 YBAM-400 YBAM-500 YBAW-300

Charakterystyka ogólna

Blok silnika

- Obudowa bloku silnika wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, co zmniejsza wagę i ogranicza zmęczenie użytkownika.
- Ergonomiczne uchwyty zapewniające pewny chwyt i lepszą ergonomię pracy.
- Otwory wentylacyjne w górnej części dla lepszego chłodzenia silnika i zapobiegania przegrzewaniu.
- Wbudowane zabezpieczenie termiczne.
- Zmienna prędkość pracy. Funkcja trybu rozdrabniania (stała wysoka prędkość).
- Intuicyjny wyświetlacz cyfrowy LCD z 9 poziomami prędkości.

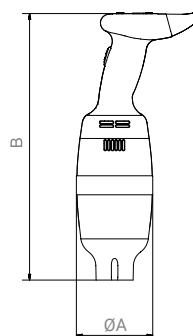
- Blok silnika ze stabilizowaną regulacją prędkości, umożliwiającą utrzymanie stałej prędkości niezależnie od obciążenia (ilości lub rodzaju produktu).
- Podwójne zabezpieczenie uruchomienia zapobiegające przypadkowemu włączeniu.
- Funkcja pracy ciągłej po naciśnięciu przycisku, bez konieczności trzymania przycisku na uchwycie.
- Połączenie ramienia typu bagnetowego zapewniające łatwy i bezpieczny montaż.

Ramię

- W pełni demontowalne wały ze stali nierdzewnej, ułatwiające czyszczenie i konserwację.

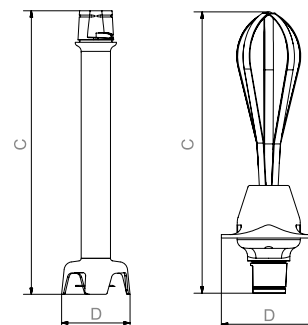
Blok silnika - kody, ceny i wymiary

MODEL	KOD	HZ	ØA (MM)	B (MM)	PRĘDKOŚĆ ZMIENNA/ STAŁA (R.P.M.)	MOC (W)	NAPIĘCIE	WAGA (KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



Ramię - kody, ceny i wymiary

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	WAGA (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



Akcesoria - uchwyt do miksera do garnków

MODEL	KOD	MAKS. ŚREDNICA GARNKA Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Uchwyt ze stali nierdzewnej do stosowania z ramionami blendera w garnkach.
- Łatwy montaż, umożliwia przesuwanie urządzenia po całej średnicy garnka dla wygodnej pracy.
- Niekompatybilny z modelem YBFAM-250.



Blendery ręczne



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

Charakterystyka ogólna

Blok silnika

- Obudowa bloku silnika wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
- Ergonomiczne uchwyty zapewniające pewny chwyt i lepszą ergonomię pracy.
- Otwory wentylacyjne w górnej części dla lepszego chłodzenia silnika i zapobiegania przegrzewaniu.
- Wbudowane zabezpieczenie termiczne.
- Zmienna prędkość pracy. Funkcja trybu rozdrabniania (stała wysoka prędkość).
- Intuicyjny wyświetlacz cyfrowy LCD z 9 poziomami prędkości.

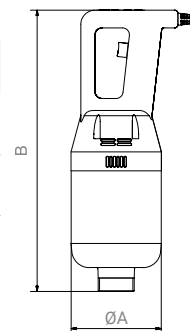
- Blok silnika ze stabilizowaną regulacją prędkości, umożliwiającą utrzymanie stałej prędkości niezależnie od obciążenia (ilości lub rodzaju produktu).
- Podwójne zabezpieczenie uruchomienia zapobiegające przypadkowemu włączeniu.
- Funkcja pracy ciągłej po naciśnięciu przycisku, bez konieczności trzymania przycisku na uchwycie.
- Połączenie ramienia typu bagnetowego zapewniające łatwy i bezpieczny montaż.

Ramię

- W pełni demontowalne wały ze stali nierdzewnej, ułatwiające czyszczenie i konserwację.

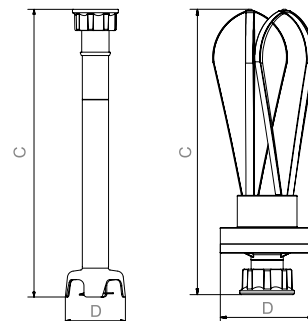
Blok silnika - kody, ceny i wymiary

MODEL	KOD	HZ	ØA (MM)	B (MM)	PRĘDKOŚĆ ZMIENNA/STAŁA (R.P.M.)	MOC (W)	NAPIĘCIE	WAGA (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



Ramię - kody, ceny i wymiary

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	WAGA (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



Akcesoria - uchwyt do miksera do garnków

MODEL	KOD	MAKS. ŚREDNICA GARNKA Ø (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Uchwyt ze stali nierdzewnej do stosowania z ramionami blendera w garnkach.
- Łatwy montaż, umożliwia przesuwanie urządzenia po całej średnicy garnka dla wygodnej pracy.
- Niekompatybilny z modelem YBFAM-250.



Obieraczki do ziemniaków



YPS-10/F

Charakterystyka ogólna

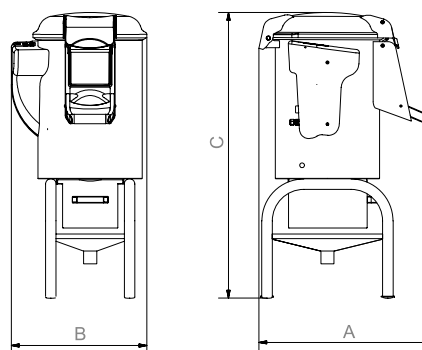
- Obieraczka do ziemniaków wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304, która zapewnia wytrzymałość i ochronę przed korozją.
- Wentylowany silnik asynchroniczny zapewniający ciągłą i wydajną pracę.
- Elementy ściernicze na płycie i ścianach bocznych są łatwe do demontażu w celu czyszczenia i wymiany.
- Przezroczysta pokrywa z pleksi umożliwiającą kontrolę procesu, wyposażona w wyłącznik bezpieczeństwa.
- Boczny panel sterowania z cyfrowym timerem wielofunkcyjnym, łatwy w obsłudze.
- Elementy elektryczne zabezpieczone ergonomiczną i bezpieczną obudową z tworzywa sztucznego.
- Doprowadzenie wody pod ciśnieniem poprzez elektrozawór, wspomagające czyszczenie ziemniaków podczas procesu obierania, usuwanie resztek skórki oraz zapewniające bardziej higieniczne i efektywne wykończenie.
- Przednie drzwi wyładowcze wyposażone w zabezpieczenie.
- Przycisk ręcznego opróżniania.
- Podwyższona konstrukcja poprawiająca ergonomię oraz ułatwiająca odprowadzanie odpadów i wody myjącej.
- Filtr szufladowy ze stali nierdzewnej, umożliwiający zbieranie i filtrowanie odpadów stałych (obierki i resztki ziemniaków) w standardzie.

Kody i ceny

MODEL	KOD	HZ	ŁADOWNOŚĆ (KG)	WYDAJNOŚĆ (KG/H)	MOC (W)	NAPIĘCIE	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

Wymiary

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

