Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR



KATALOG 2026

10 Fine Dine
LAT DOBRYCH DECYZJI

katalog produktów
2026

Porcelana
Tace
Młynki stołowe
Szkło
Sztućce
Podgrzewacze
Systemy bufetowe
Melamina
Urządzenia bufetowe
Kuchnia
Sprzęt cateringowy
Meble barowe
Chłodnictwo barowe
Kostkarki
Urządzenia barowe
Akcesoria barowe

10 Fine Dine
LAT DOBRYCH DECYZJI

10 LAT DOBRYCH DECYZJI: DOSKONAŁOŚĆ W KAŻDYM DETALU

W Fine Dine od dekady specjalizujemy się w tworzeniu najwyższej jakości produktów dla branży gastronomicznej. Rok 2026 to dla nas szczególny jubileusz - 10 lat obecności na europejskim rynku, podczas których staliśmy się partnerem dla tysięcy szefów kuchni, restauratorów i hotelarzy.
Nasza oferta obejmuje porcelanę, która stanowi serce naszej kolekcji, a także sztućce, wyposażenie bufetu oraz sprzęt barowy. Każdy produkt to połączenie elegancji, funkcjonalności i trwałości, tworzone z pasją, którą dzielimy z Państwem już od dziesięciu lat.

Nasz proces w 4 krokach



PROJEKTUJEMY

Wszystko zaczyna się od pomysłu. Nasz zespół projektantów pracuje nad tworzeniem nowoczesnych, ergonomicznych i stylowych wzorów. Korzystamy z najnowszych technologii, aby każdy produkt był nie tylko estetyczny, ale przede wszystkim funkcjonalny w wymagającym środowisku pracy.



PRODUKUJEMY

Nasze produkty powstają w nowoczesnych fabrykach, wyposażonych w zaawansowane maszyny i narzędzia. Każdy element – od porcelany po sztućce - jest precyzyjnie wykonany z najwyższej jakości materiałów, aby zapewnić bezkompromisową trwałość, której możecie ufać latami.

TWOJA NAJLEPSZA DECYZJA NA KOLEJNĄ DEKADĘ

Z okazji naszego 10-lecia przygotowaliśmy wyjątkowe programy, które są podziękowaniem za Państwa zaufanie i wsparciem w codziennym dążeniu do perfekcji:

- **Program:** Gwarancja 10/10 na Jubileusz Wprowadzamy bezprecedensowy standard ochrony Twojej inwestycji. Program Gwarancja 10/10 to nasza obietnica najwyższej jakości i odporności, dająca pewność użytkowania wybranych produktów Fine Dine przez kolejne lata.
- **Kolekcja Chef's Choice** - Stawiamy na innowacje. Jubileuszowa oferta to także premiera starannie wyselekcjonowanej linii Chef's Choice oraz nowej generacji urządzeń Barmatic, zaprojektowanych z myślą o najbardziej wymagających profesjonalistach.



MAGAZYNUJEMY

Gotowe produkty trafiają do naszych nowoczesnych magazynów, gdzie są starannie przechowywane i przygotowywane do wysyłki. Dzięki sprawnie zorganizowanej logistyce i wysokim stanom magazynowym zapewniamy błyskawiczną realizację zamówień.



DOSTARCZAMY

Nasze produkty docierają do klientów w całej Europie. Dzięki współpracy ze sprawdzonymi partnerami logistycznymi gwarantujemy bezpieczną i terminową dostawę, bo wiemy, że w gastronomii czas i niezawodność mają kluczowe znaczenie.


Fine Dine
PROFESSIONAL TABLETOP & BAR
Ernest Jagodziński

ERNEST JAGODZIŃSKI – AMBASADOR MARKI FINE DINE

Kulinarne Mistrzostwo w Służbie Elegancji -
Ernest Jagodziński dołącza do Rodziny Fine Dine.

Z ogromną radością witamy w gronie Fine Dine wybitnego szefa kuchni, Ernesta Jagodzińskiego, który objął funkcję Ambasadora naszej marki. Jego niezrównany talent, pasja i wizja kulinarnego świata stanowią idealne odzwierciedlenie wartości, które wyznajemy: doskonałość designu, niezawodna funkcjonalność i bezkompromisowa jakość.
Ernest Jagodziński to postać, która na trwałe zapisała się w historii polskiej gastronomii. Jego ścieżka zawodowa to pasmo sukcesów, od pierwszych kroków stawianych w renomowanych restauracjach, takich jak 99 i Sens, po objęcie stanowiska Executive Chefa w prestiżowej restauracji Cucina w poznańskim City Parku. Jego kunszt kulinarny został uhonorowany przez prestiżowy przewodnik Gault&Millau Polska, który przyznał mu tytuł „Szefa Jutra".
Ernest to także laureat licznych międzynarodowych konkursów kulinarnych, w tym prestiżowych Chefs en Or w Paryżu oraz Bocuse d'Or.
„Nie uważam się za człowieka sukcesu, ale z pokorą przyznaję, że gastronomia to moja pasja, a ciężka praca jest kluczem do osiągnięcia celów. Niezliczone godziny spędzone w kuchni nauczyły mnie szacunku do produktu, pokory i przekonania, że pasja i serce włożone w pracę przynoszą największą satysfakcję" – mówi Ernest Jagodziński.
Współpraca z Ernestem Jagodzińskim to dla Fine Dine naturalne partnerstwo. Od lat wspieramy profesjonalistów z branży gastronomicznej, oferując im porcelanę i wyposażenie najwyższej jakości. Nasze kolekcje łączą w sobie niezrównaną trwałość, ponadczasowy design i funkcjonalność, które są niezbędne w dynamicznym świecie nowoczesnej gastronomii.

Ernest Jagodziński


BARMATIC
BARMATIC

KACPER SMARZ
AMBASADOR MARKI BARMATIC

Kacper Smarz dołącza do rodziny Fine Dine

Z dumą witamy w gronie Ambasadorów Kacpra Smarza – jednego z najbardziej utytułowanych polskich barmanów flair oraz uznaną postać międzynarodowej sceny barmańskiej. Jego profesjonalizm, precyzja i sceniczna charyzma doskonale odzwierciedlają wartości Barmatic: niezawodność, funkcjonalność i najwyższą jakość urządzeń barowych.

Kacper Smarz to doświadczony barman i zawodnik flair, od ponad dekady reprezentujący Polskę na arenie międzynarodowej. Absolwent szkoły gastronomicznej o profilu barman-kelner, od początku swojej kariery konsekwentnie rozwijał umiejętności, łącząc technikę, kreatywność i perfekcyjną kontrolę nad sprzętem barowym. Wystąpił w ponad 70 konkursach w 24 krajach, zdobywając m.in. tytuł Mistrza Świata Flair IBA 2022, Mistrza Europy Flair IBA 2023 oraz trzykrotnego Mistrza Polski Flair.

Jest także założycielem Warsaw Flair Studio oraz twórcą projektu Flair & Fun, w ramach których szkoli kolejne pokolenia barmanów i aktywnie promuje kulturę flair bartendingu. Jego codzienna praca z profesjonalnym sprzętem sprawia, że doskonale rozumie potrzeby barów – od ergonomii i wytrzymałości po estetykę i płynność pracy.

Współpraca z Kacprem Smarzem to dla marki Barmatic naturalny krok w dalszym rozwoju. Tworzymy sprzęt barowy, który sprosta wymaganiom intensywnej pracy i pozwala barmanom w pełni skupić się na technice, kreatywności i widowisku. Razem wyznaczamy nowe standardy w profesjonalnym barze.

BARMATIC ACADEMY – KLUCZ DO SUKCESU TWOJEGO BARU

Odkryj tajniki efektywnego zarządzania barem i zwiększ swoje zyski!

Barmatic Academy to innowacyjny program szkoleniowy, stworzony z myślą o właścicielach i menedżerach barów, kawiarni, pubów, klubów oraz restauracji. Prowadzony przez Maxa Warno, doświadczonego Managera Projektu Bar Fine Dine, program oferuje praktyczną wiedzę i sprawdzone strategie, które pomogą Ci zbudować dochodowy i sprawnie zarządzany lokal.

Podczas intensywnych warsztatów uczestnicy zdobędą kompleksową wiedzę z zakresu:

- **Zarządzania barem od podstaw:** Organizacja pracy, zarządzanie personelem, kontrola kosztów.
- **Optymalizacji oferty barowej:** Dobór asortymentu, tworzenie menu, strategie cenowe.
- **Wyboru i wykorzystania sprzętu barowego:**
  - Dowiedz się, jakie urządzenia są niezbędne w Twoim lokalu, a które mogą stanowić wartość dodaną.
  - Poznaj techniki efektywnego wykorzystania sprzętu, aby zwiększyć wydajność i zyski.
  - Naucz się, jak dobrać sprzęt do specyfiki swojego lokalu, uwzględniając wielkość, styl i oczekiwania klientów.
  - Zrozum, jak inwestycja w wysokiej jakości sprzęt barowy przekłada się na oszczędność czasu, redukcję kosztów i satysfakcję klientów.
  - Praktyczne demonstracje na sprzęcie Barmatic, abyś mógł doświadczyć jego niezawodności i innowacyjności.
- **Zarządzania zapasami i kontroli strat**: Minimalizacja strat, optymalizacja magazynu.
- **Marketingu i promocji baru**: Budowanie marki, strategie przyciągania klientów.
- **Otwierania baru od A do Z**: Praktyczne wskazówki, unikanie błędów.

Każde szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem najwyższej jakości sprzętu barowego **Barmatic**, co pozwala uczestnikom na praktyczne doświadczenie i docenienie wyjątkowych właściwości naszych produktów.





FINE DINE PLATING MASTERCLASS – MISTRZOWSKIE KOMPOZYCJE Z ERNESTEM JAGODZIŃSKIM

Odkryj Sztukę Prezentacji Dań pod Okiem Kulinarnego Mistrza

W ramach owocnej współpracy z Fine Dine, Ernest Jagodziński, wybitny szef kuchni i Ambasador naszej marki, prowadzi ekskluzywne szkolenia Fine Dine Plating Masterclass. Te wyjątkowe warsztaty, dedykowane klientom i dystrybutorom Fine Dine, to niepowtarzalna okazja do zgłębienia tajników sztuki fine dining plating pod okiem uznanego eksperta. Podczas intensywnych i inspirujących sesji, uczestnicy doskonalą swoje umiejętności w zakresie kreatywnej prezentacji dań, zgłębiając:

- **Najnowsze trendy w aranżacji potraw:** Uczestnicy poznają najnowsze techniki i inspiracje ze świata fine diningu.
- **Eksperymenty z formami podania:** Warsztaty zachęcają do kreatywnego myślenia i poszukiwania unikalnych sposobów prezentacji dań.
- **Pełny potencjał porcelany Fine Dine:** Uczestnicy uczą się, jak wykorzystać walory estetyczne i funkcjonalne naszych produktów, aby stworzyć niezapomniane kompozycje.
- **Wymianę doświadczeń:** Warsztaty stanowią platformę do nawiązywania kontaktów i wymiany wiedzy z innymi profesjonalistami z branży.

W 2026 roku Fine Dine planuje zorganizować kilkanaście edycji Plating Masterclass, co świadczy o naszym zaangażowaniu w rozwój branży gastronomicznej i wspieranie profesjonalistów. Każde szkolenie prowadzone jest z wykorzystaniem najwyższej jakości porcelany Fine Dine, co pozwala uczestnikom na realne doświadczenie i docenienie wyjątkowych właściwości naszych produktów.

#PLATES4CHEFS – KULINARNE DZIEŁA SZTUKI NA TALERZACH FINE DINE

Prezentujemy Imponujące Efekty Akcji #PLATES4CHEFS 2025!





Z dumą prezentujemy efekty zakończonej już akcji #PLATES4CHEFS 2025, która okazała się ogromnym sukcesem! To wyjątkowe przedsięwzięcie, łączące świat kulinariów ze sztuką prezentacji dań, po raz kolejny spotkało się z entuzjastycznym przyjęciem wśród czołowych szefów kuchni w Polsce. W dotychczasowych edycjach akcji #PLATES4CHEFS wzięło udział kilkuset uznanych szefów kuchni, a dotychczasowe rezultaty są imponujące i świadczą o jej rosnącej popularności:

- **5 edycji, setki szefów kuchni:** Akcja #PLATES4CHEFS na stałe wpisała się w kalendarz wydarzeń branży gastronomicznej, a kolejne edycje cieszą się coraz większym zainteresowaniem.
- **Inspirujące kompozycje w mediach społecznościowych:** Media społecznościowe zapełniły się zdjęciami niezwykłych dań, które prezentują pełen potencjał naszej kolekcji 2025.
- **Kulinarne arcydzieła na talerzach Fine Dine:** Każde zaprezentowane danie jest dowodem na to, że nasza porcelana stanowi idealne tło dla kulinarnych wizji, pozwalając szefom kuchni na pełne wyrażenie swojego talentu i kreatywności.

Z dumą obserwujemy, jak profesjonaliści wykorzystują nasze talerze do tworzenia prawdziwych dzieł sztuki, które zachwycają zarówno smakiem, jak i estetyką.

Już teraz zapraszamy do śledzenia naszych profili w mediach społecznościowych, gdzie będziemy informować o kolejnej edycji akcji #PLATES4CHEFS 2026! Bądźcie z nami na bieżąco i nie przegapcie kolejnych inspirujących kreacji!

Śledźcie nas pod hashtagami:
#plates4chefs oraz #FineDine2025



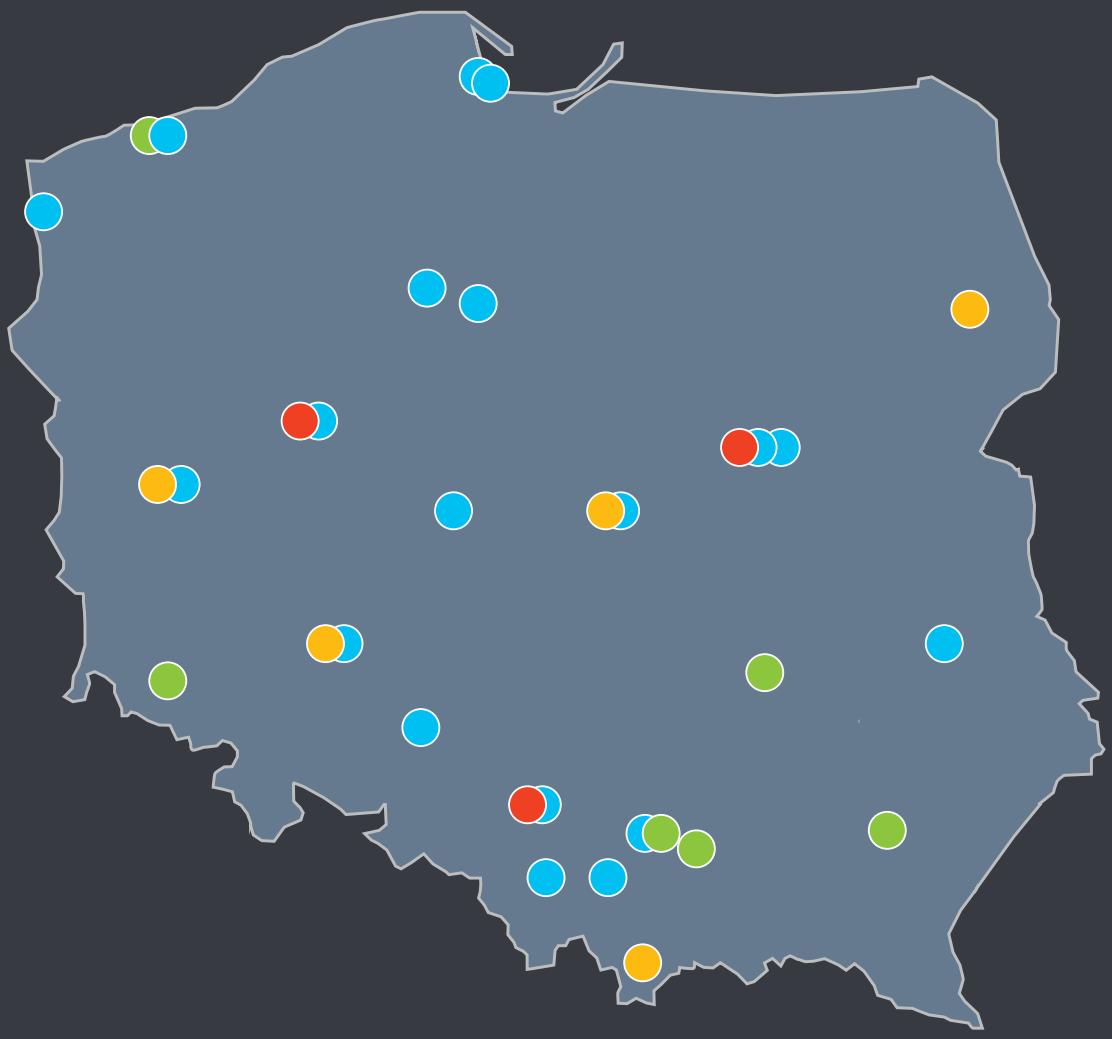


Chef Arkadiusz Chwałek,
Zamkowy Młyn Krapkowice



SIŁA NASZEJ SIECI - DOŚWIADCZ FINE DINE NA ŻYWO

Jako lider w branży gastronomicznej, Fine Dine buduje nie tylko produkty, ale i trwałe relacje. Nasza rozwijająca się sieć partnerska w całej Polsce to dowód zaufania i wspólnych sukcesów. Znajdź najbliższy punkt, aby na własne oczy przekonać się o jakości, porozmawiać z ekspertami i znaleźć idealne rozwiązania dla swojej restauracji, baru czy hotelu.



ZNAJDŹ NAS:

Sklep internetowy:
www.finedine.pl

INFOLINIA: +48 61 120 2000

e-mail: info@finedine.pl
www.finedine.pl

/FineDinePoland
/FineDineEurope
/finedine
Fine Dine Poland

Showroomy własne Fine Dine

Autorskie przestrzenie Fine Dine, w których prezentujemy pełną kolekcję oraz zapewniamy kompleksowe wsparcie w doborze produktów i rozwiązań.

- **Katowice,** ul. Uniwersytecka 13
- **Poznań,** ul. Szwedzka 6
- **Warszawa,** ul. Towarowa 33

Salony partnerskie premium

Wyselekcjonowane salony partnerskie z rozbudowaną ekspozycją kluczowych kolekcji Fine Dine oraz pogłębionym doradztwem produktowym.

- MIG, ul. Elewatorska 29A, Białystok*
- PRIM GASTRO, ul. Skibówki 4c, Zakopane*
- PRO-GASTRO, ul. Żeligowskiego 3/5, Łódź
- ULM NEU ULM, ul. Lotników 6, Zielona Góra*
- UNIGASTRO, ul. Strzelińska 45, Żerniki Wrocławskie

* otwarcie 2026

Salony partnerskie

Salony partnerskie oferujące produkty Fine Dine w ramach ekspozycji własnej, z możliwością zapoznania się z wybranymi elementami oferty.

- Bistro Rent, ul. Jana Twardowskiego 9, Rzeszów
- Gastro Bravo, ul. Kazimierza Brodzińskiego 86a, Bochnia
- GastroHouse, ul. Spółdzielcza 27/3, Jelenia Góra
- Klimatex, ul. Sienkiewicza 14A, Kołobrzeg
- Multigastro, ul. Józefa Marcika 29, Kraków
- Qchnia Project Sp. z o.o., ul. Radomska 76A, Starachowice

Salony sprzedażowe

Punkty sprzedażowe umożliwiające zakup wybranych produktów Fine Dine „od ręki", bezpośrednio na miejscu.

- Adacor, ul. Kasztelańska 43, Kołobrzeg
- Gastromix, ul. Śląska 2, Harbutowice
- Klimatex, AGD ul. Sienkiewicza 14A, Kołobrzeg

Sklepy Hendi:

- Bielsko-Biała, ul. Krakowska 27
- Bydgoszcz, ul. Jagiellońska 94d
- Gdańsk, al. Grunwaldzka 211
- Gdynia, ul. Legionów 112
- Kalisz, ul. Polna 14
- Katowice, ul. Uniwersytecka 13
- Kraków, ul. Solna 1
- Lublin, ul. Wrońska 4
- Łódź, ul. Kilińskiego 298
- Opole, ul. Ozimska 72
- Poznań, ul. Szwedzka 6
- Szczecin, ul. Mieszka I 81
- Toruń, ul. Dąbrowskiego 6
- Warszawa, ul. Józefa Sierakowskiego 4/U1 oraz ul. Malborska 45
- Wrocław, ul. Ślężna 130/134
- Zielona Góra, ul. Sienkiewicza 9



Jesteśmy firmą która ciągle się doskonali i podnosi poziom jakości produkowanych wyrobów i świadczonych usług. Dowodem na to jest nie tylko nasze przekonanie i opinie naszych Klientów ale badania i certyfikaty wiodących europejskich jednostek certyfikujących. W 2019 roku wdrożyliśmy system zarządzania jakością ISO 9001:2015, potwierdzający wysoki standard organizacji wszystkich procesów w naszej Firmie.

W 2020 roku uzyskaliśmy certyfikat AQAP, stawiający nas w gronie akredytowanych dostawców wojsk NATO. W roku 2021 również nie spoczęliśmy na laurach – wdrożenie i stosowanie norm Systemu Zarządzania Środowiskiem ISO 14001: 2015, potwierdzone certyfikatem gwarantuje, że cała nasza działalność produkcyjna i dystrybucyjna prowadzona jest z uwzględnieniem zasad ochrony środowiska i działań ukierunkowanych na ograniczanie zużycia surowców i energii.

W 2022 roku otrzymaliśmy także Certyfikat w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy ISO45001.



Włączyliśmy ochronę środowiska do strategii biznesowej Firmy:

- rezygnujemy z plastiku jako wypełniacza opakowań produktów na rzecz bioplastiku i papieru z recyklingu
- 90% naszych opakowań wykonanych jest z materiału pochodzącego z recyklingu lub certyfikowanej produkcji
- 90% urządzeń chłodniczych pracuje na ekologicznych czynnikach
- segregujemy odpady we wszystkich naszych lokalizacjach
- nasze samochody są wyłącznie o napędzie hybrydowym lub plug-in
- zmniejszyliśmy liczbę podróży służbowych, przechodząc częściowo na spotkania zdalne
- podnosimy świadomości ekologiczną zespołu
- współpracujemy z producentami dbającymi o ochronę środowiska
- ograniczamy korespondencję drukowaną i wysyłamy faktury drogą elektroniczną



Dziękujemy, że troszczysz się o naszą planetę razem z nami.


CENTRUM CERTYFIKACJI JAKOŚCI
CERTYFIKAT
Fine Dine Europe Sp. z o.o.
AQAP 2110:2016
CENTRUM CERTYFIKACJI JAKOŚCI
CERTYFIKAT
Fine Dine Europe Sp. z o.o.
ISO 9001:2015
Dystrybucja sprzętu gastronomicznego.
Dystrybucja produktów do higieny osobistej i środków czystości.
IAF


NATURAL
H2O
O2
GREEN
friendly
ECO
SAVE
eco

SYSTEM PREZENTACJI

W Fine Dine wierzymy, że sukces tkwi w połączeniu wyjątkowych produktów z wzorcową współpracą. Dlatego z myślą o naszych dystrybutorach przygotowaliśmy specjalny system prezentacji, który pomoże im w skutecznej promocji naszych niezawodnych rozwiązań do każdego lokalu gastronomicznego.

Oprócz standardowych rozwiązań oferujemy również:
Możliwość indywidualnego zaprojektowania systemu prezentacji zgodnie z potrzebami klienta.
Dostęp do bogatej biblioteki materiałów marketingowych, które pomogą w promocji produktów Fine Dine i marek przez nas dystrybuowanych.
Profesjonalne szkolenia dla personelu sklepowego, które zapewnią im wiedzę na temat produktów i umiejętność ich prezentacji.
Punkty handlowe z ekspozycją Fine Dine wyróżniamy na naszej stronie internetowej, co dodatkowo zwiększa ich widoczność i atrakcyjność dla potencjalnych klientów.

Inwestycja w system prezentacji Fine Dine to:
- zwiększenie sprzedaży produktów.
- wzmocnienie wizerunku sklepu jako profesjonalnego partnera handlowego.
- poprawa obsługi klienta i ułatwienie mu zapoznania się z produktami.

Zapraszamy do skorzystania z naszej oferty i stworzenia w swoim sklepie wyjątkowej strefy prezentacji Fine Dine!

OVE



WALIZKA NA SZTUĆCE OVE

kod	cena (PLN)
991186	na zapytanie



Fine Dine



PODSTAWKA POD TALERZE FINE DINE

kod	mm	cena (PLN)
991181	100x170x(H)115	na zapytanie



STÓŁ EKSPOZYCYJNY OKRĄGŁY FINE DINE

kod	mm	cena (PLN)
817636	ø1200x(H)750	na zapytanie



STÓŁ EKSPOZYCYJNY FINE DINE

kod	mm	cena (PLN)
991185	1800x900x(H)750	na zapytanie



STOJAK NA SZTUĆCE OVE

kod	cena (PLN)
991272	na zapytanie



REGAŁ SPRZEDAŻOWY OVE

- możliwość dowolnej konfiguracji
- na zamówienie



EKSPOZYTOR NA SZTUĆCE OVE

kod	cena (PLN)
811337	na zapytanie





REGAŁ PREZENTACYJNY FINE DINE

kod	mm	cena (PLN)
991182	1380x450x(H)2250	na zapytanie



BUFET EKSPOZYCYJNY FINE DINE

kod	mm	cena (PLN)
817629	1200x600x(H)950	na zapytanie



REGAŁ SPRZEDAŻOWY FINE DINE

- możliwość dowolnej konfiguracji
- na zamówienie

SPIS TREŚCI

32 Porcelana

32 Porcelana a'la carte

102 Porcelana bankietowa

138 Akcesoria do serwowania

140 Tace

140 Tace Montana

141 Tace Nevada

144 Młynki stołowe

146 Szkło

148 Kieliszki do wina

181 Szklanki

189 Szkło deserowe

190 Karafki i dzbanki

194 Sztućce

194 Sztućce Ove

210 Sztućce PVD

215 Polerka

216 Sztućce do steków

224 Podgrzewacze

226 De Luxe Black

228 De Luxe Madeira

230 De Luxe

232 Premium

235 Naczynia żeliwne

236 Grzałki













NASZE MARKI

BARMATIC ARCOROC BARUP THE BARWARE LAV HORECA PORLAND AMER★BOX

Fine Dine











302







238 Systemy bufetowe

240 System Madeira

246 System Vetro

248 System Skiatos

252 Porcelana bufetowa

265 Szkło bufetowe

267 Naczynia do finger food

256 Melamina

268 Urządzenia bufetowe

282 Sprzęt cateringowy

282 Pojemniki na odpady

286 Kosze do szkła

288 Termosy i pojemniki termoizolacyjne

291 Wózki

294 Meble cateringowe

298 System modułowy Oxygen

308 Chłodnictwo barowe

314 Kostkarki

322 Urządzenia barowe

322 Blendery

332 Wyciskarki

335 Sokowirówki

338 Kruszarki

340 Akcesoria barowe

EARTH COLOURS Fine Dine

VITRIFIED PORCELAIN Fine Dine

OVE

Hamilton Beach COMMERCIAL

RONA

CHURCHILL

FINE DINE GLASS


①
②
④



KONCEPT FINE DINING

Restauracje typu fine dining to miejsca o eleganckim wystroju, dbającym o najdrobniejsze detale, gdzie komfort gości stoi na pierwszym miejscu.
Kuchnia w restauracjach fine dining to wyrafinowane dania kuchni haute cuisine, przygotowywane z największą starannością i dbałością o szczegóły. Sezonowe produkty najwyższej jakości są tutaj standardem, a innowacyjne kompozycje smakowe zachwycają podniebienia.
Nieodłącznym elementem restauracji fine dining jest również elegancka i stylowa zastawa stołowa, która dodaje blasku każdej potrawie i tworzy wyjątkową atmosferę.

1. Talerz prezentacyjny Fiord 788516; str. 35
2. Drewniana deska do serwowania Madeira 504727; str. 125
3. Talerz głęboki z szerokim rantem Fizz 788608; str. 35
4. Talerz prezentacyjny Fizz 788523; str. 35



KONCEPT AZJATYCKI

Gastronomia już od jakiegoś czasu przeżywa rozkwit, jeśli chodzi o miejsca serwujące dania w stylu azjatyckim. Polacy chętnie chodzą do barów i restauracji na sushi, ramen czy pad thai. W tej kuchni charakterystyczne są świeże składniki i doskonałe przyprawy. Serwowanie posiłków, w wielu zakątkach Azji jest uznawane za element kultury i tożsamości narodowej, dlatego nie możecie zapomnieć o odpowiedniej zastawie stołowej.

W Fine Dine wybór produktów przeznaczonych do tego segmentu rynku restauracyjnego jest bogaty i różnorodny jak smaki Azji.



1. Naczynie na dipy Beryl 781722; str. 60
2. Talerz głęboki Eminence 768310; str. 40
3. Miska Goro White Green 768655; str. 55
4. Talerz z wysokim rantem Eminence 768297; str. 39
5. Talerz o organicznym kształcie Lazur 769799; str. 60



KONCEPT AMERYKAŃSKI

Amerykańska kuchnia od wielu lat jest w Polsce bardzo popularna. Burgery na stałe trafiły do menu wielu restauracji i nie jest to już tylko niedrogi fast food, rynek rozwija się mocno w kierunku wykwintnych, jakościowych kanapek. Restauracje amerykańskie przyciągają nie tylko burgerami i frytkami, ale także kuchnią pełną steków, dań z grilla i charakterystycznych deserów.

W Fine Dine znajdziesz talerze na burgery i steki w wielu kolorach i rozmiarach, deski do serwowania, koszyki na frytki, a także ostre i solidne sztućce stekowe.

1. Talerz do pasty Ammonite 200230; str. 64
2. Miska Goro Brown Green 768723; str. 55
3. Nóż do steków Mykonos 782866; str. 217





①

②

KONCEPT WŁOSKI

Kuchnia włoska należy do jednej z najbardziej popularnych i słynie nie tylko z wyjątkowego smaku, aromatu i wyglądu potraw, ale także z głęboko zakorzenionego obyczaju celebrowania posiłków, stosowania tradycyjnych przepisów i świeżych składników. Kiedy Ty z wyjątkową dbałością zajmiesz się przygotowywaniem włoskich potraw, nie musisz martwić się o dedykowaną zastawę. Oferujemy szeroki wybór solidnych, porcelanowych talerzy do pizzy i pasty, a także gamę akcesoriów, dzięki którym Twoi goście poczują prawdziwie włoski klimat.

1. Naczynie fingerfood kwadratowe - czarne 429860; str. 267
2. Talerz płytki Constancy 768402; str. 39
3. Miska płytka Olive 778807; str. 73
4. Talerz płytki Capri 14004#Z76; str. 127


①
②



KONCEPT HISZPAŃSKI

Kuchnia hiszpańska zachwyca eksplozją kolorów, aromatów i śródziemnomorskich smaków. Najsłynniejsze hiszpańskie dania to bez wątpienia paella i gazpacho, ale tapas również konkurują o ten zaszczytny tytuł. Wersji tapas jest niezliczona wręcz ilość, zimne i ciepłe przekąski, które w Hiszpanii podaje się do napojów, lub jako przystawka przed daniem głównym, zyskały również uznanie w naszych rodzimych restauracjach. Coraz bardziej zwracamy uwagę na sposób prezentowania potraw, dlatego do serwowanie tapas polecamy wybór zastawy w wielu rozmiarach, funkcjach i kolorach, aby zagwarantować Waszym gościom prawdziwą hiszpańską fiestę.

1. Kubek Mia 768594; str. 57
2. Talerz płytki Ammonite 200209; str. 64
3. Widelec stołowy Amarone Vintage 764107; str. 196
4. Talerz prezentacyjny Constancy 768525; str. 40



CHURCHILL

Jako jeden z wiodących na świecie producentów wysokiej jakości ceramicznych zastaw stołowych, Churchill szczyci się długą historią dostarczania innowacyjnych, najwyższej jakości i funkcjonalnych produktów na rynek gastronomiczny. Założona w 1795 roku firma od 225 lat produkuje ceramikę w Stoke on Trent w Anglii i korzystając z połączenia bogatego doświadczenia historycznego oraz najnowszych osiągnięć technologicznych, marka Churchill cieszy się ogromnym uznaniem na całym świecie i silną reputacją producenta i niezawodnego dostawcy wysokiej jakości porcelany. Międzynarodowa obecność marki Churchill stale się rozszerza. Do tej pory produkty Churchill są używane w obiektach gastronomicznych w ponad 70 krajach na całym świecie, dzięki silnej, globalnej sieci dystrybutorów.

PORLAND

Porland jest pierwszym i jedynym producentem, który do produkcji porcelany użył specjalnej receptury z niespotykanie wysoką zawartością tlenku glinu. Zaprojektowana tak, aby nadawać się do wszelkiego rodzaju zastosowań w gastronomii, porcelana Alumilite, stanowi kamień milowy w historii zastawy stołowej. Produkty łączą w sobie najbardziej popularne i preferowane cechy różnych rodzajów porcelany: taką samą odporność powierzchni jak twarda porcelana i ciepły kremowy kolor miękkiej porcelany. Wzmocniona struktura, przezroczystość, wysoka wytrzymałość mechaniczna i powierzchniowa oraz kremowy kolor sprawia, że porcelana Porland to produkt, o którym marzyłeś. Trwałość potwierdza dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów w talerzach płaskich.



VITRIFIED PORCELAIN

Fine Dine

Porcelana Fine Dine to tradycyjna porcelana typu Vitrified dedykowana jako najlepsza w swojej klasie dla rynku gastronomicznego. W zależności od linii charakteryzuje się ciepłą, kremową lub śnieżnobiałą barwą. Idealnie gładka powierzchnia pozbawiona jest jakichkolwiek wad wtapianych oraz posiada solidną jakość i grubość szkliwa. Do produkcji porcelany zostały użyte wysokiej jakości materiały pozbawione toksycznych składników (np. ołowiu i kadmu). Idealna proporcja pomiędzy grubością a wagą porcelany gwarantuje, że jest ona przyjazna w używaniu. Pogrubione brzegi chronią przed wyszczerbieniami i pozwalają na zastosowanie w piecach konwekcyjno-parowych czy kuchenkach mikrofalowych. Podwójne wypalanie w wysokich temperaturach (1050 i 1400^{0}C) zapewnia odpowiednią trwałość materiału.





EARTH COLOURS

Fine Dine

Fine Dine Earth Colours to fantazyjna zastawa stołowa charakteryzująca się wyjątkowym zdobnictwem imitującym kształty i barwy natury. To zarówno wysokiej jakości ręcznie zdobiona porcelana typu Vitrified objęta 5-letnią gwarancją na wyszczerbienia brzegów, jak i wyselekcjonowany kompozyt kamionki, nieco mniej odporny na uszkodzenia mechanicznie, ale doskonały w swej formie i kolorystyce.

10 Fine Dine
LAT DOBRYCH DECYZJI

CHEF'S CHOICE
BY ERNEST JAGODZIŃSKI



Na 10-lecie Fine Dine oddaliśmy głos praktyce. Kolekcja Chef's Choice to autorska selekcja Ernesta Jagodzińskiego, która łączy nasze sprawdzone bestsellery z zupełnie nowymi formami, zaprojektowanymi z myślą o współczesnym fine diningu.

To porcelana do zadań specjalnych. Większość elementów tej kolekcji powstała w technologii z wysokim udziałem tlenku magnezu i została wypalona w ekstremalnie wysokich temperaturach. Efekt?

- Niezwykła twardość: Talerze są przygotowane na intensywną pracę kuchni i setki cykli mycia.
- Bezpieczne krawędzie: Maszynowe formowanie wzmocniło ranty, minimalizując ryzyko wyszczerbień.
- Gra strukturą: Wyjątkowa faktura nowości pięknie pracuje ze światłem, nie tracąc nic ze swojej użyteczności.

Całość dopełniliśmy surowymi akcentami z kamionki, by dać Szefom Kuchni pełną swobodę w budowaniu kontrastu na talerzu.

Chef's Choice to wybór pewny. To zastawa, która wygląda jak delikatne dzieło sztuki, ale w pracy wykazuje odporność godną profesjonalnej gastronomii.

TALERZ ARTYSTYCZNY

NEW



TALERZ DEKORACYJNY

NEW





Ernest Jagodziński

W fine diningu nie ma miejsca na kompromisy. Szukałem talerzy, które będą tłem dla dania, a nie problemem dla serwisu. Wybrałem te właśnie wzory, bo łączą dwie sprzeczności: **finezyjny wygląd i pancerną trwałość**.

10 Fine Dine
LAT DOBRYCH DECYZJI



TALERZ GOURMET



TALERZ DO PASTY



TALERZ GŁĘBOKI Z SZEROKIM RANTEM



TALERZ PREZENTACYJNY





MISKA PREZENTACYJNA



Ernest Jagodziński

Dzięki wzmocnionej strukturze porcelana wybacza błędy w pośpiechu, a jej design – także ten w wersji kamionkowej – po prostu inspiruje. W codziennej pracy szefa kuchni najważniejszy jest spokój o detale, a ta zastawa daje mi gwarancję niezawodności nawet podczas najtrudniejszego serwisu.

10 Fine Dine
LAT DOBRYCH DECYZJI



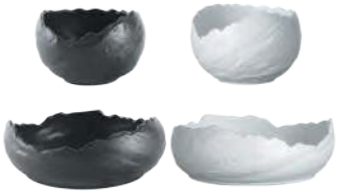
TALERZ GOURMET MIA



MISKA PREZENTACYJNA SILK



MISKA GNIAZDO



TALERZ PREZENTACYJNY SILK





TALERZ GŁĘBOKI Z SZEROKIM RANTEM TAKUMI

NEW



Ernest Jagodziński

To narzędzie pracy, które nie tylko wytrzymuje tempo nowoczesnej gastronomii, ale wręcz prowokuje do poszukiwania nowych form prezentacji. Dzięki niej mogę skupić się na tym, co najważniejsze: na czystej kreacji bez obaw o techniczne ograniczenia. To moja definicja dobrej decyzji na lata.

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: STARK, AURUM, EMINENCE, CONSTANCY, ROSA I EDENIC

Kolory Ziemi to kolekcja porcelany o organicznym, niepowtarzalnym charakterze, w której technologia produkcji nadaje każdemu talerzowi unikalny wygląd. Zastosowane szkliwa reaktywne sprawiają, że kolory, przejścia tonalne i detale wykończenia różnią się w każdym egzemplarzu.
Porcelana typu **Vitrified**, wytwarzana z wykorzystaniem starannie dobranej kompozycji surowców, w tym składników mineralnych, poddawana jest **dwukrotnemu wypałowi** – wstępnemu oraz końcowemu w temperaturze **ok. 1320°C**. Proces ten nadaje porcelanie wysoką gęstość i trwałość, zachowując jednocześnie artystyczny, rzemieślniczy charakter kolekcji.
Każdy talerz jest niepowtarzalny – i właśnie to definiuje kolekcję Kolory Ziemi.
Gwarancja 10-lecia na obtłuczenia rantów dla talerzy płytkich bez rantu przy normalnym użytkowaniu gastronomicznym.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 800° i 1320°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Wybrane produkty objęte gwarancją 10 lat na obtłuczenia brzegów.



TALERZ PŁYTKI

NEW NEW



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM

NEW NEW



TALERZ PŁYTKI BEZ RANTU

NEW NEW



Perfekcyjne połączenie



LINIA MODE
str. 150

LINIA LUGANO
str. 203

PORCELANA A'LA CARTE

TALERZ PREZENTACYJNY

NEW NEW





TALERZ PROSTOKĄTNY

NEW NEW



TALERZ GŁĘBOKI

NEW NEW




SUPER CENA
EARTH COLOURS
Fine Dine



TALERZ DO PASTY

NEW NEW





MISKA BUFETOWA

NEW NEW





MISKA

NEW NEW



NACZYNIE NA DIPY

NEW



CUKIERNICA

NEW



	STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø105x(H)110	760352	760376	760277	760291	760314	760338	3	~~66,00~~ **54,00**



PORCELANA A'LA CARTE

DZBANEK DO HERBATY

NEW



		STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml	mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
500	190x120x(H)130	778883	778890	778845	778852	778869	778876	3	~~143,00~~ **116,00**



KUBEK



FILIŻANKA DO ESPRESSO



	STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
90	762189	767146	768327	768464	767788	767924	3	~~19,00~~ **15,50**

SPODEK



	STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø140	762233	767177	768358	768495	767818	767955	3	~~22,00~~ **18,00**

FILIŻANKA DO CAPPUCCINO



	STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
ml	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
200	762196	767153	768334	768471	767795	767931	3	~~25,00~~ **20,50**

SPODEK



	STARK	AURUM	EMINENCE	CONSTANCY	ROSA	EDENIC		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø140	762233	767177	768358	768495	767818	767955	3	~~22,00~~ **18,00**

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: CRUST I NORDIC

Kolekcje Crust i Nordic zostały zaprojektowane z myślą o profesjonalnej gastronomii, gdzie kluczowe znaczenie mają trwałość i niezawodność. Wykonane z wysokomagnezowej porcelany, o zawartości magnezu znacząco przewyższającej standardy stosowane w porcelanie użytkowej, wyróżniają się wysoką twardością, niską nasiąkliwością oraz odpornością na intensywne użytkowanie.

Porcelana Crust i Nordic powstaje w procesie wysokotemperaturowego wypału (ok. 1300°C), który zapewnia zwartą strukturę materiału oraz wysoką odporność mechaniczną.

Zastosowane formowanie maszynowe dodatkowo wzmacnia krawędzie talerzy, przekładając się na ich długą żywotność w codziennej pracy kuchni i sali restauracyjnej.

Naturalna, matowa powierzchnia oraz surowa estetyka nadają kolekcjom Crust i Nordic wyrazisty, nowoczesny charakter, który doskonale podkreśla prezentację serwowanych dań.

Materiał: porcelana typu Magnesia
Temperatura wypalania: 1280°C
Odporność termiczna: 180°C
Wybrane produkty objęte gwarancją 10 lat na obtłuczenia brzegów.



TALERZ PŁYTKI



TALERZ PŁYTKI Z RANTEM





MISKA PŁYTKA



TALERZ DO PASTY



PORCELANA A'LA CARTE

WASH MICRO PORCELAIN

MISKA NA ZUPĘ Z POKRYWKĄ



MISKA SKOŚNA

NEW



MISKA GNIAZDO



MISKA GNIAZDO





Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



TALERZ PROSTOKĄTNY



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY



MISKA



RAMEKIN



PORCELANA A'LA CARTE

WASH MICRO PORCELAIN

FILIŻANKA DO ESPRESSO



FILIŻANKA DO KAWY



SPODEK DO FILIŻANKI ESPRESSO

SPODEK DO FILIŻANKI DO KAWY

TALERZ SERWINGOWY Z RĄCZKĄ



Perfekcyjne połączenie



LINIA EDITION
str. 152

LINIA NAVARINO
str. 202

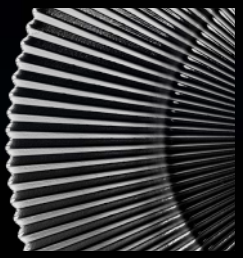


do cen należy doliczyć VAT 23%

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: AURA I VIBE

Spraw, aby Twój stół był naprawdę niezapomniany. Do kolekcji Aura i Vibe wybraliśmy najwyższej jakości szkło z szerokim wachlarzem nietypowych kształtów i tekstur. Te praktyczne i wszechstronne naczynia mogą być używane do prezentacji dań restauracyjnych, jako efektowne elementy uzupełniające lub na bufetach hotelowych. Wszystkie produkty szklane pięknie komponują się z kolekcją Fiord i Fizz z portfolio Fine Dine.



Aura

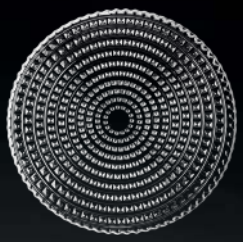


Vibe



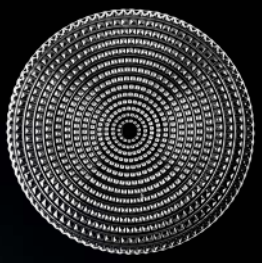
TALERZ PŁYTKI AURA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788646	ø280	6	~~49,00~~ 42,00
788639	ø225	6	~~34,00~~ 29,00



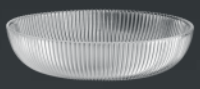
TALERZ PŁYTKI VIBE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788714	ø280	6	~~44,00~~ 38,00
788721	ø210	6	~~27,00~~ 23,00



TALERZ PREZENTACYJNY VIBE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788707	ø330	6	~~59,00~~ 50,00



MISKA AURA

kod	mm	l	opak.	cena (PLN/szt.)
788660	ø250x(H)60	2	4	~~59,00~~ 50,00



MISKA BUFETOWA AURA

kod	mm	l	opak.	cena (PLN/szt.)
788677	ø250x(H)125	3,5	1	~~99,00~~ 84,00





TALERZ PŁYTKI MYSTERY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788738	ø280	4	44,00 38,00



PATERA Z POKRYWĄ AURA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788745	ø320x(H)225	1	~~119,00~~ 101,00

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA: SELENE

Porcelana Selene to mistrzowskie połączenie eleganckiego wzornictwa z profesjonalną wytrzymałością. Charakterystyczny, promienisty wzór na powierzchni każdego elementu tworzy fascynującą grę światła, która eksponuje kulinarne dzieła. Kremowa tonacja porcelany nadaje serwowanym potrawom ciepły, apetyczny wygląd, stanowiąc jednocześnie doskonałe tło dla każdej kompozycji kulinarnej.









TALERZ PŁYTKI SELENE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789421	ø300	6	49,00	42,00
789414	ø270	6	33,00	28,00
789407	ø250	6	26,00	22,00
784391	ø190	6	19,00	16,00

TALERZ DO PASTY SELENE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789445	ø280	6	49,00	42,00

MISKA SELENE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789438	ø230	6	39,00	33,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN

SUPER CENA

EARTH COLOURS Fine Dine

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA: GORO

Kolekcja Goro to wyraz szacunku dla sztuki ręcznego szkliwienia. Za pomocą reaktywnych szkliw, które zmieniają kolor i intensywność w zależności od światła i zastosowania, miski Goro zostały starannie opracowane, aby podkreślić kunszt sztuki kulinarnej. Nieglazurowana powierzchnia na każdej misce z kolekcji jest równie unikalna i różnorodna.
To doskonały produkt, umożliwiający ciekawą prezentację niezależnie od stylu kuchni. Kontrastujące, a jednocześnie neutralne odcienie użyte w kolekcji Goro, harmonijnie współgrają ze sobą, podkreślając jakość i umiejętności włożone w przygotowanie dania.

Materiał: porcelana
Temperatura wypalania: 850° i 1320°C
Odporność na temperaturę: 150°C



MISKA GORO WHITE BLUE

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768631	ø195	1000	2	~~87,00~~	71,00
768624	ø165	650	2	~~57,00~~	46,00
768617	ø140	450	4	~~38,00~~	31,00



MISKA GORO WHITE GREEN

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768662	ø195	1000	2	~~87,00~~	71,00
768655	ø165	650	2	~~57,00~~	46,00
768648	ø140	450	4	~~38,00~~	31,00



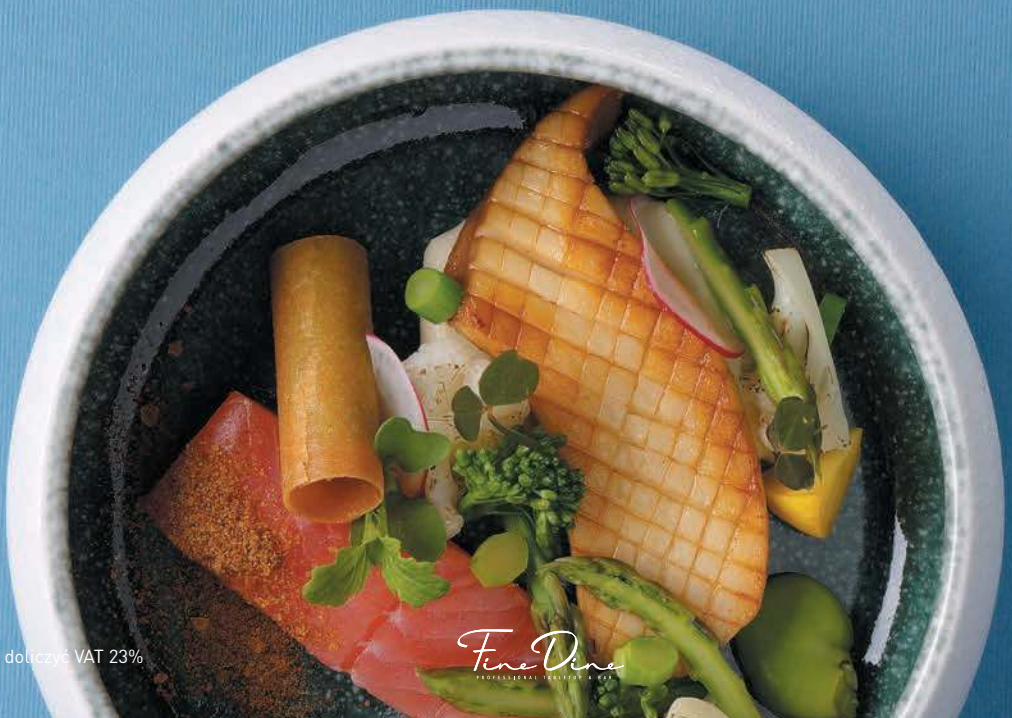
MISKA GORO BROWN BLUE

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768693	ø195	1000	2	~~87,00~~	71,00
768686	ø165	650	2	~~57,00~~	46,00
768679	ø140	450	4	~~38,00~~	31,00



MISKA GORO BROWN GREEN

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768723	ø195	1000	2	~~87,00~~	71,00
768716	ø165	650	2	~~57,00~~	46,00
768709	ø140	450	4	~~38,00~~	31,00



STACKABLE WASH MICRO STONEWARE

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA: MIA

Starannie zaprojektowana kolekcja Mia to długo oczekiwana linia kamionki o wyglądzie ręcznie formowanej ceramiki, jednocześnie charakteryzująca się trwałością odpowiednią do zastosowań komercyjnych w branży gastronomicznej. Z zewnątrz nieglazurowana powierzchnia w kolorze cementu doskonale komponuje się z czanym lub białym środkiem, dającym elegancką oprawę do wykwintnej prezentacji dań. Doskonała do użytku w restauracjach, a także podczas podawania przekąsek i potraw barowych.

Materiał: wyselekcjonowany kompozyt kamionki
Temperatura wypalania: 850° i 1320°C
Odporność na temperaturę: 150°C





TALERZ GOURMET MIA



TALERZ GOURMET MIA



NEW

MISKA MIA



KUBEK MIA



FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: BERYL I LAZUR

Dominujący zielenią Beryl, błękitem Lazur oraz słoneczną pomarańczą Topaz mają niejednolitą, częściowo chropowatą powierzchnię i idealne pod perfekcyjny serwis wykończenie. Wzornictwo kolekcji Topaz nawiązuje do japońskiego stylu.

Ze względu na ręczne wykończenie i glazurowanie możliwe są niewielkie różnice w kolorze i fakturze pomiędzy każdym produktem, co pozwala nam docenić ich unikatowy charakter.

TALERZ PŁYTKI





	BERYL	LAZUR		
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø254	772812	772805	3	~~82,00~~ 67,00
ø207	772836	772829	5	~~49,00~~ 40,00



TALERZ GŁĘBOKI



PÓŁMISEK





PORCELANA A'LA CARTE

TALERZ O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE



MISKA STOŻKOWA



NACZYNIE NA DIPY



MISKA AZJATYCKA



MISA OWALNA



RAMEKIN
ZESTAW 12 SZT.



MISA OKRĄGŁA





STACKABLE WASH MICRO STONEWARE

SUPER CENA

EARTH COLOURS Fine Dine

NEW

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA: ONYX

Kolekcja Onyx to elegancka linia talerzy gourmet wykonanych z wysokiej jakości kamionki, zaprojektowana z myślą o nowoczesnej gastronomii i profesjonalnym serwisie. Matowo-satynowa powierzchnia w połączeniu z delikatnym połyskiem szkliwa tworzy efekt ręcznego wykończenia, idealnie wpisujący się w aktualne trendy kuchni fine dining, bistro oraz restauracji autorskich. Talerze posiadają lekko podniesiony rant, który podkreśla formę potraw i ułatwia estetyczne serwowanie.



TALERZ GOURMET ONYX

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
778784	ø240	2	~~107,00~~ 87,00
778777	ø200	3	~~67,00~~ 55,00
778760	ø170	3	~~57,00~~ 46,00

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA: SILK

Zastawa stołowa powstała z inspiracji żywymi odcieniami natury oraz zmieniającymi się porami roku. Pozwala na nieograniczone możliwości prezentacji. Każdy produkt jest ręcznie zdobiony, co nadaje zastawie eklektyczny wygląd.

Materiał: wyselekcjonowany kompozyt kamionki
Temperatura wypalania: 850° i 1320°C
Odporność na temperaturę: 150°C





TALERZ PŁYTKI SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
774694	ø254	3	~~82,00~~	**67,00**
774687	ø207	5	~~49,00~~	**40,00**



TALERZ GŁĘBOKI SILK

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
774731	ø203	800	2	~~56,00~~	**46,00**
774700	ø152	300	5	~~35,00~~	**29,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
774717	272x150	3	~~81,00~~	**66,00**



TALERZ PREZENTACYJNY SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781753	ø203	3	~~59,00~~	**48,00**



MISKA PREZENTACYJNA SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781777	ø267	2	~~107,00~~	**87,00**
781760	ø216	3	~~84,00~~	**68,00**



NACZYNIE NA DIPY SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781746	ø89	12	~~18,00~~	**15,00**



LINIA SILK

Silk zachwyca niepowtarzalnym, inspirowanym naturą designem. Nowoczesne kształty i połączenie powierzchni szkliwionej z matową sprawiają, że jest to idealna propozycja dla szefów wyspecjalizowanych w kuchni gourmet.



MISKA STOŻKOWA SILK

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
774724	ø225	1500	2	~~95,00~~	**77,00**



MISKA GOURMET SILK

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770993	ø270	6	~~125,00~~	**102,00**
774762	ø190	12	~~67,00~~	**55,00**



RAMEKIN SILK, ZESTAW 12 SZT.

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
774779	ø50	12	~~92,00~~	**75,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%





FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: AMMONITE, GALAXY

Porcelana Ammonite i Galaxy stwarza sposobność zaopatrzenia się w eleganckie i wytworne talerze, półmiski i miski z gwarancją trwałości i wytrzymałości produktu. Ta współczesna zastawa stołowa została zaprojektowana specjalnie dla swobodnych i dynamicznych lokali. Oferując niezrównaną kombinację jakości, trwałości i dobrego wyglądu, kolekcj jest konkurencyjna cenowo i posiada parametry, które zaspokoją wszystkie Twoje potrzeby.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: 5 lat na wyszczerbienia brzegów (dotyczy talerzy płaskich)

TALERZ DO PASTY



	AMMONITE	GALAXY		
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø300	200186	768822	6	~~75,00~~ 64,00
ø270	200193	768839	6	~~48,00~~ 41,00
ø210	200209	768846	12	~~29,00~~ 25,00

TALERZ Z WYSOKIM RANTEM



	AMMONITE	GALAXY		
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø290	200216	768884	6	~~94,00~~ 80,00
ø210	200223	768891	12	~~69,00~~ 59,00

TALERZ DO PASTY



	AMMONITE	GALAXY		
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø300	200230	768945	6	~~88,00~~ 75,00
ø260	200247	768952	6	~~65,00~~ 55,00

* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%

STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN

SUPER CENA

EARTH COLOURS Fine Dine

TALERZ OWALNY



	AMMONITE	GALAXY			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
300x160	200261	769119	12	~~78,00~~	67,00
200x110	200278	769126	12	~~43,00~~	37,00

TALERZ TRÓJKĄTNY



	AMMONITE	GALAXY			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
270	200292	700198	12	~~44,00~~	38,00
210	200285	700181	12	~~36,00~~	31,00

MISKA 400 ML



	AMMONITE	GALAXY			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø200	200254	768969	6	~~30,00~~	26,00





FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: SERENITY I INFINITY

Stwórz elegancką oprawę swoich dań dzięki wyjątkowej zastawie stołowej z oryginalną dekoracją. Nowoczesne, a zarazem pełne wdzięku wytłoczenia na kolekcjach Serenity i Infinity inspirowane są głębią oceanu. Wartość dodaną stanowi fakt, że porcelana ma trwałość i techniczne parametry wymagane w środowisku gastronomicznym.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: 5 lat na wyszczerbienia brzegów (dotyczy produktów płaskich)

5 5-letnia gwarancja FD Earth

TALERZ PŁYTKI



5

TALERZ Z WYSOKIM RANTEM



TALERZ DO PASTY



TALERZ TRÓJKĄTNY



MISKA



STACKABLE WASH MICRO CERAMIC

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIE: IRIS, DAHLIA, ARANDO, OLIVE

Bogata kolekcja ręcznie zdobionej porcelany w pięciu soczystych kolorach. Dopasuj elementy kremowe, pomarańczowe, niebieskie, szare i oliwkowe, aby uzyskać unikalny i zaskakujący wygląd stołu, a jedzenie będzie prezentować się tak samo dobrze, jak smakuje. Zastawa wytrzymała i odporna, zaprojektowana tak, aby wytrzymać trudy użytkowania w profesjonalnej kuchni.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: 5 lat na wyszczerbienia brzegów (dotyczy talerzy płaskich)



* dotyczy wybranych produktów

TALERZ PŁYTKI



5

TALERZ Z WYSOKIM RANTEM



TALERZ GŁĘBOKI COUPE





TALERZ DO PASTY



TALERZ O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE



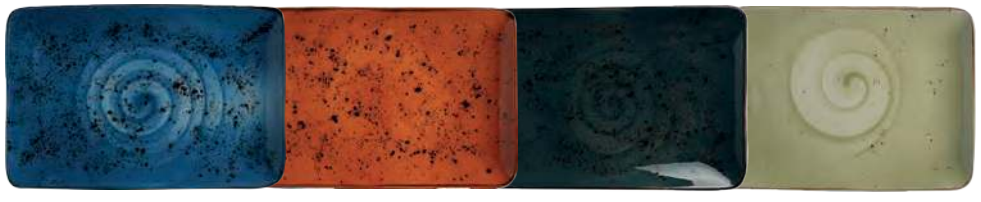
TALERZ SERWINGOWY



TALERZ PROSTOKĄTNY



TALERZ PROSTOKĄTNY





MISKA ŁÓDKA



MISKA SZTAPLOWANA



MISKA



MISKA COUPE



MISKA PŁYTKA



PORCELANA A'LA CARTE

STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN

DZBANEK DO HERBATY



MLECZNIK



KUBEK



FILIŻANKA DO ESPRESSO



FILIŻANKA

SPODEK 5

FILIŻANKA
DO CAPPUCCINO



FILIŻANKA

SPODEK 5

FILIŻANKA
DO KAWY



FILIŻANKA

SPODEK 5



STACKABLE WASH MICRO CERAMIC

FINE DINE KOLORY ZIEMI

LINIA VANILLA

to kolekcja kremowej porcelany gastronomicznej o ponadczasowym, klasycznym charakterze. Subtelne zdobienie ręcznie malowaną linią na brzegu podkreśla naturalny styl naczyń i eksponuje potrawy w każdej aranżacji - od codziennego serwisu w restauracji po prezentację na bufecie. Wykonana z porcelany vitrified, kolekcja gwarantuje wysoką odporność na obtłuczenia, zmiany temperatur i intensywne użytkowanie. Wszystkie elementy można bezpiecznie myć w zmywarce, używać w mikrofalówce, a wybrane- sztaplować. Z myślą o bufetach, oferta została poszerzona o filiżankę sztaplowaną ze spodkiem oraz bulionówkę, które ułatwiają organizację i estetyczne podanie dań. Na talerze płaskie udzielana jest 5-letnia gwarancja na wyszczerbienia brzegów - to niezawodny wybór dla profesjonalnej gastronomii.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: 5 lat na wyszczerbienia brzegów (dotyczy talerzy płaskich)



* dotyczy wybranych produktów



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781142	ø190	6	~~29,00~~	25,00
781159	ø240	6	~~33,00~~	28,00
781166	ø260	6	~~39,00~~	33,00
789278	ø300	6	~~66,00~~	56,00



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789292	ø170	6	~~29,00~~	25,00
781463	ø210	6	~~47,00~~	40,00
781296	ø270	6	~~65,00~~	55,00
789285	ø300	6	~~79,00~~	67,00



TALERZ GŁĘBOKI COUPE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781173	ø230	6	~~48,00~~	41,00



TALERZ DO PASTY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781234	ø270	6	~~76,00~~	65,00



TALERZ O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781227	350x210	6	~~128,00~~	109,00



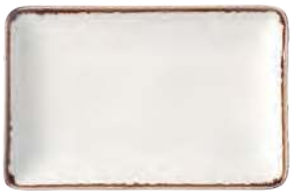
TALERZ SERWINGOWY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781081	215x90	6	~~41,00~~	35,00
781098	215x120	6	~~48,00~~	41,00
781111	215x180	6	~~67,00~~	57,00



TALERZ PROSTOKĄTNY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
769638	300x150	6	~~73,00~~	62,00



TALERZ PROSTOKĄTNY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781197	300x200	6	~~98,00~~	83,00



TALERZ PREZENTACYJNY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
781623	270x240	6	~~106,00~~	90,00



MISKA BUFETOWA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789315	ø190	6	~~44,00~~	37,00
789308	ø230	6	~~62,00~~	53,00



NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789384	ø130	6	~~19,00~~	16,00



NACZYNIE NA DIPY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789377	ø60	6	~~7,00~~	6,00



MISKA ŁÓDKA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
781180	250x160	6	~~69,00~~ 59,00



MISKA SZTAPLOWANA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
781128	ø80	150	24	~~19,00~~ 16,00
781135	ø120	400	12	~~22,00~~ 19,00



MISKA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
781241	ø150	500	6	~~41,00~~ 35,00



MISKA COUPE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
781494	ø250	6	~~54,00~~ 46,00



MISKA PŁYTKA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
781470	ø200	6	~~39,00~~ 33,00



BULIONÓWKA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
789452	300	6	~~16,00~~ 13,50

SPODEK DO BULIONÓWKI

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
789476	ø170	6	~~18,00~~ 15,50



DZBANEK DO HERBATY

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
769584	500	6	~~84,00~~ 71,00



KUBEK

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
781487	280	6	~~30,00~~ 26,00



MLECZNIK

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
769683	85	6	~~29,00~~ 25,00



FILIŻANKA DO ESPRESSO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
781258	90	6	~~20,00~~ 17,00

SPODEK FILIŻANKI DO ESPRESSO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
781265	ø115	6	~~11,00~~ 9,50



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
781272	285	6	~~28,00~~ 24,00

SPODEK FILIŻANKI DO CAPPUCCINO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
781289	ø160	6	~~20,00~~ 17,00



FILIŻANKA DO KAWY

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
769485	210	6	~~23,00~~ 20,00

SPODEK FILIŻANKI DO KAWY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
769539	ø140	6	~~14,00~~ 12,00



FILIŻANKA DO ESPRESSO SZTAPLOWANA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
789322	60	6	~~19,00~~	**16,00**

SPODEK FILIŻANKI DO ESPRESSO SZTAPLOWANEJ

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789339	ø120	6	~~13,00~~	**11,00**



FILIŻANKA DO KAWY SZTAPLOWANA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
789346	200	6	~~24,00~~	**21,00**

SPODEK FILIŻANKI DO CAPPUCCINO SZTAPLOWANEJ

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
789353	ø140	6	~~19,00~~	**16,00**



PORCELANA A'LA CARTE

STACKABLE WASH MICRO CERAMIC



PORLAND SEASONS

LINIA IRONSTONE

Zastawa Ironstone współgra z wystrojem nowoczesnym, minimalistycznym i loftowym, sprawdzi się idealnie w casualowych restauracjach. Kolekcja składa się z dwóch rodzajów talerzy płytkich w kilku rozmiarach, talerzy głębokich, misek i kubków i jest wykonana z odpornej ceramiki wypalanej w bardzo wysokiej temperaturze. Metalizowane akcenty są rozłożone niejednolicie, co przypomina ręcznie malowane naczynia, ta dekoracja świetnie podkreśla wyjątkowość dań i szefa kuchni.

*



TALERZ PŁYTKI IRONSTONE

1 kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
04SWA000041	ø280	6	~~86,00~~ 73,00
04SWA000049	ø220	6	~~54,00~~ 46,00
04SWA000057	ø170	6	~~42,00~~ 36,00

* 1 rok gwarancji na wyszczerbienia brzegów dotyczy wybranych produktów



TALERZ PREZENTACYJNY IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
04SWA000033	ø300	6	~~123,00~~ 104,00



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
04SWA000017	ø300	6	~~123,00~~ 104,00
04SWA000001	ø270	6	~~86,00~~ 73,00
04SWA000089	ø210	6	~~57,00~~ 48,00
04SWA000081	ø150	6	~~41,00~~ 35,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



TALERZ GŁĘBOKI IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000105	ø230	6	69,00	**59,00**



TALERZ GŁĘBOKI COUPE IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000073	ø280	6	94,00	**80,00**



MISKA IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000129	ø140	6	60,00	**51,00**



MISKA IRONSTONE

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000065	600	ø175	6	68,00	**58,00**



MISKA Z UCHWYTEM IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000097	ø140	6	118,00	**100,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY IRONSTONE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000025	280x150	2	86,00	**73,00**



KUBEK IRONSTONE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
04SWA000009	295	6	57,00	**49,00**







PORLAND SEASONS

LINIE: SAND, ASHEN, LAGUNA, STONE, COAL, MAGMA, AMBER

* dotyczy wybranych produktów

Kolekcja Seasons posiada szkliwo reaktywne, tworzące naturalne przejścia tonalne, subtelne kropki i satynowe wykończenie. Wszystkie kolory są niejednolite – różnice w odcieniu i fakturze są zamierzonym efektem dekoracyjnym.
Wykonana z porcelany Alumilite (ponad 30% tlenku glinu), zapewnia wysoką trwałość. Kolory można dowolnie łączyć.
W kolorze Coal kontrast mikropunktów i tonalnych przejść może być bardziej widoczny – to naturalna cecha szkliwa reaktywnego.

Materiał: porcelana Alumilite
Temperatura wypalania: 1050° i 1350°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: dożywotnia na wyszczerbienia brzegów (dotyczy talerzy płaskich)

TALERZ PŁYTKI



TALERZ COUPE



TALERZ OWALNY



	SAND	LAGUNA			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
310x240	04ALM001396	04ALM001394	6	~~89,00~~	75,00
240x190	04ALM001574	04ALM001571	12	~~51,00~~	43,00

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY



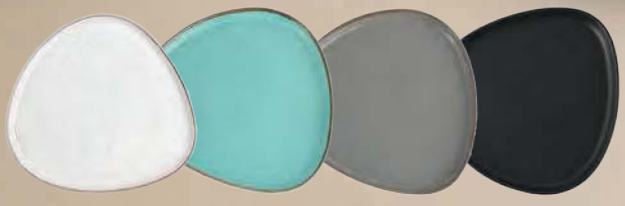
STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN

SUPER CENA

PORLAND



TALERZ TRÓJKĄTNY



TALERZ DO STEKÓW



TALERZ NA STOPIE



TALERZ GŁĘBOKI



PORCELANA A'LA CARTE

TALERZ DO PIZZY



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø320	04ALM001472	04ALM001471	04ALM001470	04ALM002447	04ALM001520	6	~~87,00~~	74,00
ø280	04ALM001648	04ALM001647	04ALM001646	04ALM002446	04ALM001645	6	~~69,00~~	59,00



TALERZ DO PASTY



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø300	04ALM002250	04ALM002249	04ALM002248	04ALM002474	04ALM002247	6	~~95,00~~	81,00
ø260	04ALM002257	04ALM002256	04ALM002255	04ALM002472	04ALM002254	6	~~73,00~~	62,00

* dotyczy wybranych produktów
do cen należy doliczyć VAT 23%

PÓŁMISEK OWALNY



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
320x200	04ALM002567	04ALM002566	04ALM002565	04ALM002561	04ALM002564	6	~~80,00~~	68,00
300x150	04ALM001955	04ALM001954	04ALM001953	04ALM002443	04ALM001952	6	~~50,00~~	42,50



TACA PROSTOKĄTNA



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
350x260	04ALM001509	04ALM001508	04ALM001507	04ALM002456	04ALM001524	6	~~174,00~~	148,00
350x160			04ALM001592			6	~~115,00~~	98,00



MISKA TRÓJKĄTNA



		SAND	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
220	1350	04ALM007973	04ALM008498	04ALM007975	04ALM007972	2	~~109,00~~	**92,00**
200	820	04ALM007965	04ALM008500	04ALM007967	04ALM007964	6	~~54,00~~	**46,00**
140	400	04ALM007969	04ALM008496	04ALM007971	04ALM007968	6	~~52,00~~	**44,00**

MISKA PŁYTKA



MISKA BUFETOWA



		SAND	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
250	2120	04ALM007239	04ALM007240	04ALM007242	04ALM007243	1	~~119,00~~	**101,00**

MISKA STOŻKOWA



		SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø100	400	04ALM001438	04ALM001437	04ALM001436	04ALM002461	04ALM001527	12	~~34,00~~	**29,00**
ø120	200	04ALM001432	04ALM001427	04ALM001425	04ALM002460	04ALM001526	12	~~24,00~~	**20,50**
ø60	50	04ALM001416	04ALM001414	04ALM001411	04ALM002459	04ALM001525	12	~~17,00~~	**15,00**

MISKA



MISKA



NACZYNIE DO ZAPIEKANIA



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
270x215	04ALM001677	04ALM001676	04ALM001674	04ALM002590	04ALM001673	6	~~77,00~~	**65,00**
215x170	04ALM001669	04ALM001668	04ALM001667	04ALM002473	04ALM001666	12	~~48,00~~	**41,00**

SOLNICZKA



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
	04ALM002069	04ALM002067	04ALM002065	04ALM002477	04ALM002063	6	~~21,00~~	**18,00**

PIEPRZNICZKA



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
	04ALM002070	04ALM002068	04ALM002066	04ALM002479	04ALM002064	6	~~21,00~~	**18,00**

* dotyczy wybranych produktów
do cen należy doliczyć VAT 23%

DZBANEK DO HERBATY



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
500	04ALM001493	04ALM001494	04ALM001487	04ALM002466	04ALM001532	6	~~129,00~~	**109,00**

FILIŻANKA ELEGANCKA DO ESPRESSO



FILIŻANKA

	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
80	04ALM001721	04ALM001722	04ALM001718	04ALM002499	04ALM001716	24	~~29,00~~	**25,00**

SPODEK

	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø120	04ALM001728	04ALM001729	04ALM001725	04ALM002492	04ALM001723	24	~~20,00~~	**17,00**

FILIŻANKA ELEGANCKA



FILIŻANKA

	MAGMA	AMBER	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
320			04ALM001450	04ALM001449	04ALM001448	04ALM002454	04ALM001517	12	~~42,00~~	**36,00**
250	04ALM001412	04ALM001409	04ALM001408	04ALM001407	04ALM001406	04ALM002453	04ALM001515	24	~~34,00~~	**29,00**

SPODEK

	MAGMA	AMBER	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø160	04ALM001422	04ALM001418	04ALM001417	04ALM001415	04ALM001413	04ALM002445	04ALM001516	12	~~26,00~~	**22,00**

PORCELANA A'LA CARTE

FILIŻANKA SZTAPLOWANA



	SAND	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
200	04ALM007429	04ALM007430	04ALM007036	04ALM007427	6	~~36,00~~	**31,00**

SPODEK

	SAND	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø150	04ALM007432	04ALM007431	04ALM007037	04ALM007434	6	~~27,00~~	**23,00**

MLECZNIK



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
150	04ALM001444	04ALM001443	04ALM001442	04ALM002462	04ALM001528	24	~~48,00~~	**41,00**

KUBEK



	MAGMA	AMBER	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
ml	kod	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
260	04ALM001682	04ALM001684	04ALM001686	04ALM001687	04ALM001683	04ALM002588	04ALM001681	24	~~39,00~~	**33,00**

NACZYNIE DO PRZYSTAWEK



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL			
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
160x110	04ALM002052	04ALM002051	04ALM002050	04ALM002478	04ALM002049	12	~~42,00~~	**36,00**

* dotyczy wybranych produktów
do cen należy doliczyć VAT 23%





CHURCHILL STONECAST

LINIE: DUCK EGG BLUE, PEPPERCORN GREY, PETAL PINK, BARLEY WHITE

TALERZ PŁYTKI Z RANTEM



TALERZ PŁYTKI



TALERZ ORGANICZNY Z WYSOKIM RANTEM



	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø230x45	SPPSWOB21	SPGSWOB21	SWHSWOB11	6	~~161,00~~ **130,00**
ø200x45	SPPSWOB11	SPGSWOB11	SWHSWOB21	6	~~128,00~~ **104,00**

* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%

PORCELANA A'LA CARTE

TALERZ DO PASTY





		DUCK EGG BLUE	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø280	468	SDESVWBL1	SPGSVWBL1	SWHSVWBL1	12	~~120,00~~ **97,00**

TALERZ GŁĘBOKI







TALERZ PROSTOKĄTNY



PÓŁMISEK



MISKA COUPE



		DUCK EGG BLUE	PEPPERCORN GREY	PETAL PINK	BARLEY WHITE	SORREL GREEN		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø248	1136	SDESEVB91	SPGSEVB91	SPPSEVB91	SWHSEVB91	SSRSEVB91	12	~~101,00~~ **82,00**

* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%



TALERZ PŁYTKI O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE



	DUCK EGG BLUE	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø286	SDESOG111	SPGSOG111	SWHSOG111	12	~~149,00~~ **121,00**
ø264	SDESOG101	SPGSOG101	SWHSOG101	12	~~109,00~~ **88,00**
ø210	SDESOG81	SPGSOG81	SWHSOG81	12	~~75,00~~ **61,00**

MISKA O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE



		DUCK EGG BLUE	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø253	1100	SDESOGB11	SPGSOGB11	SWHSOGB11	12	~~129,00~~ **104,00**

TALERZ TRÓJKĄTNY



MISKA TRÓJKĄTNA



MISKA



MISKA KONIKALNA



NACZYNIE DO DIPÓW



MISKA SZTAPLOWANA



TACA PORCELANOWA



MISKA/CUKIERNICA



* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%

PORCELANA A'LA CARTE

KUBEK



		DUCK EGG BLUE	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
(H)110	340	SDESVM121	SPPSVM121	SPGSVM121	SWHSVM121	12	~~58,00~~ **47,00**

DZBANEK



		DUCK EGG BLUE	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
(H)105	426	SDESSB151	SPPSSB151	SPGSSB151	SWHSSB151	4	~~162,00~~ **131,00**

MLECZNIK



		DUCK EGG BLUE	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
(H)70	114	SDESSJ41	SPPSSJ41	SPGSSJ41	SWHSSJ41	4	~~72,00~~ **58,00**

FILIŻANKA SZTAPLOWANA



		PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
70x(H)85	220	SPGSVSC81	SWHSVSC81	12	~~35,00~~ **28,00**

SPODEK





do cen należy doliczyć VAT 23%



MADE IN ENGLAND

CHURCHILL

FILIŻANKA



		DUCK EGG BLUE	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø110	340	SDESCB281	SPPSCB281	SPGSCB281	SWHSCB281	12	~~44,00~~ **36,00**
ø95	227	SDESCB201	SPPSCB201	SPGSCB201	SWHSCB201	12	~~36,00~~ **29,00**

SPODEK



FILIŻANKA DO ESPRESSO



		DUCK EGG BLUE	PETAL PINK	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø65	90	SDESCEB91	SPPSCEB91	SPGSCEB91	SWHSCEB91	12	~~27,00~~ **22,00**

SPODEK



* dotyczy wybranych produktów

PURE CREMA

LINIA FINE DINE PURE – CREMA & BIANCO

ODKRYJ ELEGANCJĘ I TRWAŁOŚĆ W KAŻDYM DETALU –
NOWA KOLEKCJA PORCELANY BANKIETOWEJ PURE MARKI FINE DINE

Czy szukasz zastawy stołowej, która łączy najwyższą jakość, wyjątkową trwałość i ponadczasowe piękno – wszystko w atrakcyjnej cenie? Poznaj nową kolekcję Pure marki Fine Dine – prawdziwe arcydzieło sztuki porcelanowej, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów.

Kolekcja Pure to **ponad 50 elementów**, które pozwalają na komponowanie zestawów idealnych na każdą okazję - teraz dostępnych w dwóch wariantach kolorystycznych: kremowym (Pure Crema) i śnieżnobiałym (Pure Bianco).

Wyjątkowa jakość w przystępnej cenie – kolekcja Pure oferuje profesjonalne rozwiązania dla gastronomii w atrakcyjnym przedziale cenowym, łącząc najnowocześniejsze technologie z ponadczasowym designem.

Fine Dine Pure – gdzie doskonałość spotyka się z rozsądną ceną.
Odkryj kolekcję, która zmieni standard Twojej gastronomii bez nadmiernego obciążania budżetu.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1300°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: dożywotnia na wyszczerbienia brzegów

Technologia Deep Glazing – zaawansowana technologia szkliwienia zwiększająca trwałość powierzchni i odporność na uszkodzenia.

Wysokotemperaturowy wypał zapewniający trwałość i stabilność porcelany.

Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienie brzegów – dla elementów płaskich, potwierdzająca najwyższą jakość wykonania.

PURE BIANCO



* dotyczy wybranych produktów

Uniwersalny design – kolekcja pasująca do różnorodnych aranżacji, od nowoczesnych po klasyczne.

Łatwość pielęgnacji – możliwość mycia w zmywarce bez ryzyka utraty walorów estetycznych.

Fine Dine Vitrified – porcelana typu vitrified dostępna w dwóch odcieniach: ciepłym, kremowym (Pure Crema) i chłodnym, śnieżnobiałym (Pure Bianco); oba warianty nadają elegancji każdej aranżacji.

Odporność na zarysowania i przebarwienia – dzięki najwyższej jakości materiałom naczynia zachowują nienaganny wygląd mimo intensywnego użytkowania.

Lekkość i ergonomia – przemyślane kształty i optymalna waga dla komfortu codziennej pracy.



LINIA FINE DINE PURE CREMA

Pure Crema to kolekcja porcelany gastronomicznej utrzymana w ciepłej, kremowej tonacji, która wprowadza na stół przytulną atmosferę i subtelną elegancję. Zastawa jest lekka i ergonomiczna – optymalna waga oraz kształt naczyń ułatwiają serwowanie i codzienną pracę obsługi. Pure Crema to wybór profesjonalistów, którzy poszukują zastawy łączącej wysmakowane wzornictwo z funkcjonalnością i niezawodnością w codziennej pracy. Talerze płytkie objęte są dożywotnią gwarancją na obtłuczenia brzegów.

NEW

TALERZ PŁYTKI PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
763049	ø300	6	~~30,30~~ **24,60**
763032	ø270	6	~~22,10~~ **18,00**
763025	ø230	6	~~17,90~~ **14,50**
763018	ø210	6	~~13,90~~ **11,30**
763001	ø150	12	~~7,50~~ **6,10**

TALERZ PŁYTKI BEZ RANTU PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
763094	ø310	6	~~39,90~~ **32,40**
763087	ø270	6	~~27,90~~ **22,60**
763070	ø230	6	~~19,70~~ **16,00**
763063	ø200	6	~~13,90~~ **11,30**
763056	ø180	12	~~10,80~~ **8,80**

TALERZ DO PIZZY PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
761991	ø330	3	~~49,90~~ **40,50**



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
763582	ø300	4	~~49,70~~ **40,30**
763575	ø250	4	~~30,90~~ **25,10**
763568	ø210	6	~~26,80~~ **21,80**

TALERZ GŁĘBOKI PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
763124	ø230	6	~~15,90~~ **13,00**



TALERZ DO PASTY PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
763148	ø300	550	2	~~49,90~~ **40,50**
763131	ø270	350	6	~~29,90~~ **24,30**

NEW



TALERZ DO PASTY PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
768174	ø260	3	~~45,90~~ **37,30**



PÓŁMISEK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
763179	340x250	2	~~53,90~~ **43,80**
763162	300x220	6	~~34,70~~ **28,20**
763155	220x160	6	~~21,90~~ **17,80**



MISKA BUFETOWA PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
763223	ø230	1350	4	~~38,90~~ **31,60**
763193	ø210	900	6	~~25,80~~ **20,90**
763186	ø150	400	6	~~17,80~~ **14,50**

PORCELANA BANKIETOWA

STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN



MISKA SZTAPLOWANA PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763247	120x(H)70	500	6	~~18,90~~	15,40
763230	110x(H)50	250	6	~~15,90~~	12,90



WAZA DO ZUPY PURE CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763544	3000	1	~~169,00~~	136,90



DZBANEK DO HERBATY PURE*

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763360	220x96x(H)160	1000	1	~~59,00~~	47,80



CUKIERNICA Z POKRYWKĄ PURE*

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763292	150x82x(H)120	350	1	~~19,90~~	16,20



BULIONÓWKA PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763322	160x110x(H)50	250	6	~~17,60~~	14,30
761984	170x118x(H)62	470	6	~~19,90~~	16,20 NEW



SOSJERKA PURE CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763346	280	6	~~17,90~~	14,50



KUBEK ELEGANCKI PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763483	110x80x(H)110	300	6	~~15,70~~	12,80

SPODEK DO BULIONÓWKI PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763339	ø160	12	~~7,90~~	6,40

SPODEK DO SOSJERKI PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763353	ø160	12	~~7,90~~	6,40



KUBEK SZTAPLOWANY PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763490	120x80x(H)90	300	6	~~13,90~~	11,30



FILIŻANKA ELEGANCKA CAPPUCINO PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763445	120x90x(H)60	240	6	~~13,90~~	11,30

SPODEK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763452	ø150	12	~~6,80~~	5,60



FILIŻANKA ELEGANCKA ESPRESSO PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763469	80x60x(H)40	60	12	~~9,90~~	8,10

SPODEK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763476	ø100	12	~~5,20~~	4,30



SERWETNIK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763285	118x43x(H)80	6	~~20,90~~	17,00

* do wyczerpania zapasów

dożywotnia gwarancja na obtłuczenia brzegów

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



FILIŻANKA SZTAPLOWANA CAPPUCCINO PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763421	120x90x(H)70	250	8	~~13,40~~	**10,90**

SPODEK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763438	ø160	8	~~6,90~~	**5,60**



NEW

DZBANEK DO HERBATY PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768143	ø180x(H)115	500	1	~~49,00~~	**39,70**



NEW

CUKIERNICA PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768129	ø100x(H)85	200	1	~~23,90~~	**19,40**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA ESPRESSO PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763384	90x60x(H)50	80	12	~~6,90~~	**5,60**

SPODEK PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
763391	ø120	12	~~5,90~~	**4,80**



NEW

MLECZNIK PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768150	ø110x(H)90	180	6	~~12,70~~	**10,30**



SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA PURE CREMA

kod		opak.	cena (PLN/szt.)	
763520	solniczka	12	~~8,90~~	**7,30**
763537	pieprzniczka	12	~~8,90~~	**7,30**



DZBANEK PURE CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763551	1200	2	~~69,00~~	**55,90**



MLECZNIK PURE*

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
763377	300	6	~~16,10~~	**13,10**



NEW

MLECZNIK/SOSJERKA PURE CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768983	87x73x(H)70	190	6	~~9,90~~	**8,10**



KIELISZEK NA JAJKO PURE CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
768167	ø50x(H)45	12	~~5,90~~	**4,80**

* do wyczerpania zapasów





NEW

LINIA FINE DINE PURE BIANCO

Pure Bianco to kolekcja porcelany gastronomicznej urzekająca chłodnym, śnieżnobiałym odcieniem. Jej krystaliczna biel podkreśla prezentację serwowanych dań, dodając im wyrazistości i artyzmu na talerzu. To porcelana o ponadczasowej elegancji - idealna dla restauracji i hoteli ceniących klasykę w nowoczesnym wydaniu. Pure Bianco doskonale łączy estetykę z profesjonalizmem: zachwyca czystością formy i koloru, a jednocześnie spełnia najwyższe standardy trwałości, jakich oczekuje się od zastawy w intensywnym, codziennym użytkowaniu.Wybrane elementy objęte dożywotnią gwarancją na obtłuczenia brzegów.



TALERZ PŁYTKI PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762486	ø300	3	~~30,30~~ **24,60**
762479	ø270	4	~~22,10~~ **18,00**
762462	ø230	6	~~17,90~~ **14,50**
762455	ø210	6	~~13,90~~ **11,30**
762448	ø150	12	~~7,50~~ **6,10**

TALERZ PŁYTKI BEZ RANTU PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762554	ø310	6	~~39,90~~ **32,40**
762547	ø270	4	~~27,90~~ **22,60**
762530	ø230	6	~~19,70~~ **16,00**
762523	ø200	6	~~13,90~~ **11,30**
762493	ø180	12	~~10,80~~ **8,80**

TALERZ DO PIZZY PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762011	ø330	3	~~49,90~~ **40,50**



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762998	ø300	4	~~49,70~~ **40,30**
762981	ø250	4	~~30,90~~ **25,10**
762974	ø210	4	~~26,80~~ **21,80**

TALERZ GŁĘBOKI PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762561	ø230	6	~~15,90~~ **13,00**



TALERZ DO PASTY PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
762585	ø300	550	2	~~49,90~~ **40,50**
762578	ø270	350	6	~~29,90~~ **24,30**



TALERZ DO PASTY PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
768228	ø260	3	~~45,90~~ **37,30**



PÓŁMISEK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
762639	340x250	2	~~53,90~~ **43,80**
762622	300x220	6	~~34,70~~ **28,20**
762592	220x160	6	~~21,90~~ **17,80**



MISKA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762738	ø180	700	4	~~28,40~~	23,10
762721	ø150	450	6	~~19,90~~	16,20
762691	ø130	240	6	~~12,60~~	10,30



MISKA BUFETOWA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762660	ø230	1350	4	~~38,90~~	31,60
762653	ø210	900	6	~~25,80~~	20,90
762646	ø150	400	6	~~17,80~~	14,50



MISKA SZTAPLOWANA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762684	120x(H)70	500	6	~~18,90~~	15,40
762677	110x(H)50	250	6	~~15,90~~	12,90



WAZA DO ZUPY PURE BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762950	3000	1	~~169,00~~	136,90



BULIONÓWKA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762752	158x109x(H)50	250	6	~~17,60~~	14,30
762004	170x118x(H)62	470	6	~~19,90~~	16,20



SOSJERKA PURE BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762776	280	6	~~17,90~~	14,50



KUBEK ELEGANCKI PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762899	110x75x(H)109	300	6	~~13,59~~	11,00

SPODEK DO BULIONÓWKI PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762769	ø160	12	~~7,90~~	6,40

SPODEK DO SOSJERKI PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762783	ø160	12	~~7,90~~	6,40



KUBEK SZTAPLOWANY PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762929	115x79x(H)90	300	6	~~13,90~~	11,30



FILIŻANKA ELEGANCKA CAPPUCINO PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762851	115x92x(H)63	240	12	~~13,90~~	11,30

SPODEK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762868	ø150	8	~~6,80~~	5,60



FILIŻANKA ELEGANCKA ESPRESSO PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762875	75x59x(H)42	60	12	~~9,90~~	8,10

SPODEK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762882	ø100	12	~~5,20~~	4,30



SERWETNIK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762745	118x43x(H)80	6	~~20,90~~	17,00





FILIŻANKA SZTAPLOWANA CAPPUCCINO PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762837	120x88x(H)70	250	6	~~13,40~~	10,90

SPODEK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762844	ø150	8	~~6,90~~	5,60



FILIŻANKA SZTAPLOWANA ESPRESSO PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762790	85x64x(H)49	80	12	~~6,90~~	5,60

SPODEK PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
762820	ø120	12	~~5,90~~	4,80



DZBANEK PURE BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
762967	1200	2	~~69,00~~	55,90



DZBANEK DO HERBATY PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768198	ø180x(H)115	500	1	~~49,00~~	39,70



MLECZNIK PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768204	ø110x(H)90	180	6	~~12,70~~	10,30



MLECZNIK/SOSJERKA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768990	87x73x(H)70	190	6	~~9,90~~	8,10



CUKIERNICA PURE BIANCO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
768181	ø100x(H)85	200	1	~~23,90~~	19,40



SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA PURE BIANCO

kod		opak.	cena (PLN/szt.)	
762936	solniczka	12	~~8,90~~	7,30
762943	pieprzniczka	12	~~8,90~~	7,30



KIELISZEK NA JAJKO PURE BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
768211	ø50x(H)45	12	~~5,90~~	4,80

LINIA FINE DINE CREMA

Fine Dine Crema to nie tylko piękno i funkcjonalność, ale również pewność wieloletniego użytkowania. Oferujemy dożywotnią gwarancję na wyszczerbienia brzegów wszystkich elementów płaskich, co czyni ją najlepszym wyborem dla wymagających profesjonalistów.

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: dożywotnia na wyszczerbienia brzegów



Wybrane elementy linii Crema objęte są dożywotnią gwarancją na wyszczerbienia brzegów



TALERZ PŁYTKI CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770603	ø300	6	48,00	**41,00**
770597	ø270	12	24,00	**21,00**
770580	ø240	12	20,00	**17,00**
770573	ø200	12	19,00	**16,00**
770566	ø160	12	16,00	**14,00**



TALERZ BEZ RANTU CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770368	ø300	12	45,00	**38,00**
770351	ø270	12	26,00	**22,00**
774960	ø250	6	24,00	**21,00**
770344	ø210	12	20,00	**17,00**
770337	ø170	12	16,00	**14,00**



TALERZ GŁĘBOKI CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770610	ø230	12	22,00	**19,00**



TALERZ DO PASTY CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770290	ø300	6	58,00	**49,00**
770283	ø260	6	45,00	**38,00**



TALERZ PREZENTACYJNY CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770375	ø318	12	59,00	**50,00**

PÓŁMISEK OWALNY CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770672	390x270	6	122,00	**103,00**
770665	340x240	6	85,00	**72,00**
770658	290x200	6	61,00	**52,00**
770641	210x140	6	44,00	**37,00**



MISKA CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770627	ø230	1230	6	45,00	**38,00**
770320	ø190	750	12	32,00	**27,00**
770313	ø140	310	12	20,00	**17,00**



MISKA SZTAPLOWANA CREMA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770696	ø140	660	12	26,00	**22,00**
770689	ø120	380	12	24,00	**21,00**
774458	ø80	90	24	15,00	**13,00**

MISKA CREMA

kod	mm		opak.	cena (PLN/szt.)	
774410	130x60	300	6	35,00	**30,00**
774427	160x64	500	6	40,00	**34,00**
774434	190x75	1000	6	46,00	**39,00**



SERWETNIK CREMA

kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
774311	12	32,00	**27,00**

PORCELANA BANKIETOWA

STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN



WAZA DO ZUPY CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
770764	3200	1	~~199,00~~ **170,00**



BULIONÓWKA CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
770771	300	12	~~34,00~~ **29,00**

SPODEK DO BULIONÓWKI CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
770788	ø170	12	~~16,00~~ **14,00**



SOSJERKA CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
770276	400	6	~~62,00~~ **53,00**

SPODEK DO SOSJERKI CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
770634	ø200	12	~~20,00~~ **17,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%



DZBANEK DO HERBATY CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770757	500	6	~~97,00~~	**83,00**



MLECZNIK CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770252	180	6	~~66,00~~	**56,00**



CUKIERNICA Z POKRYWKĄ CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770832	ø100	12	~~45,00~~	**38,00**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770733	230	12	~~19,00~~	**16,00**

SPODEK CREMA

kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
770740	12	~~14,00~~	**12,00**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770719	90	12	~~13,00~~	**11,00**

SPODEK CREMA

kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
770726	12	~~11,00~~	**9,50**



FILIŻANKA ELEGANCKA ZE SPODKIEM CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770382	230	12	~~34,00~~	**29,00**
770399	70	12	~~24,00~~	**21,00**

* spodek



KUBEK PARIS CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770412	275	12	~~19,00~~	**16,00**



KUBEK SZTAPLOWANY CREMA

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770429	250	12	~~19,00~~	**16,00**



KIELISZEK DO JAJKA CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770825	ø50x(H)45	24	~~20,00~~	**17,00**

SOLNICZKA CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770795	ø50x(H)70	24	~~22,00~~	**19,00**

PIEPRZNICZKA CREMA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
770801	ø50x(H)70	24	~~22,00~~	**19,00**

LINIA FINE DINE BIANCO

To wysokiej jakości gastronomiczna biała porcelana. Do jej produkcji została użyta wysokiej jakości glinka porcelanowa o jednolitej konsystencji. Podwójne wypalanie zapewnia niespotykaną trwałość, zaś szkliwienie maszynowe wyjątkową odporność na zarysowania.
Porcelana Fine Dine Bianco posiada 5-letnią gwarancję na wyszczerbienia brzegów (wszystkie okrągłe elementy płaskie).

Materiał: porcelana typu Vitrified
Temperatura wypalania: 1050° i 1400°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: 5 lat na wyszczerbienia brzegów (dotyczy okrągłych elementów płaskich)



5

TALERZ PŁYTKI BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
794098	ø300	6	~~48,00~~ **41,00**
794081	ø270	12	~~24,00~~ **21,00**
794074	ø240	12	~~20,00~~ **17,00**
794067	ø200	12	~~19,00~~ **16,00**
794050	ø160	12	~~16,00~~ **14,00**



5

TALERZ BEZ RANTU BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
770146	ø300	6	~~45,00~~ **39,00**
770139	ø270	12	~~26,00~~ **22,00**
770122	ø210	12	~~20,00~~ **17,00**



TALERZ DO PASTY BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799413	ø300	6	~~58,00~~ **49,00**
799406	ø260	6	~~45,00~~ **38,00**



5

TALERZ PŁYTKI Z SZEROKIM RANTEM BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
774366	ø310	6	~~59,00~~ **50,00**



PÓŁMISEK OWALNY BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799291	390x270	6	~~122,00~~ **103,00**
799444	340x240	6	~~85,00~~ **72,00**
799437	290x200	6	~~61,00~~ **52,00**
799284	240x170	6	~~52,00~~ **44,00**
799277	210x140	6	~~44,00~~ **37,00**



TALERZ GŁĘBOKI Z SZEROKIM RANTEM BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
774373	ø270	6	~~46,00~~ **40,00**



TALERZ GŁĘBOKI BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799420	ø230	12	~~22,00~~ **19,00**



MISA SKOŚNA BIANCO

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
770153	300	ø180	12	~~36,00~~ **31,00**



MISKA BIANCO

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799475	1245	ø230	6	~~45,00~~ **38,00**
770115	750	ø190	12	~~32,00~~ **27,00**
770092	310	ø140	12	~~20,00~~ **17,00**



MISKA SZTAPLOWANA BIANCO

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799468	660	ø140	6	~~26,00~~ **22,00**
799451	380	ø120	6	~~24,00~~ **21,00**
774335	90	ø80	24	~~16,00~~ **14,00**
774328	40	ø60	24	~~13,00~~ **11,00**

PORCELANA BANKIETOWA





WAZA DO ZUPY BIANCO

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799345	3200	290x(H)200	1	~~199,00~~ 170,00



SOSJERKA BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
799185	400	12	~~62,00~~ 53,00

SPODEK SOSJERKI BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799192	ø200	12	~~20,00~~ 17,00



BULIONÓWKA Z USZAMI BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
799383	300	12	~~34,00~~ 29,00

SPODEK DO BULIONÓWKI BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
799390	ø170	12	~~16,00~~ 14,00



DZBANEK DO HERBATY BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
799314	500	6	~~97,00~~	**83,00**



FILIŻANKA ELEGANCKA ZE SPODKIEM BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770160	230	12	~~34,00~~	**29,00**
770177	70	12	~~24,00~~	**21,00**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA ZE SPODKIEM BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
799352	230	12	~~33,00~~	**28,00**
799376	90	12	~~24,00~~	**20,50**



MLECZNIK BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
774342	180	6	~~66,00~~	**56,00**
799321	100	6	~~50,00~~	**42,00**



KUBEK PARIS BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770184	275	12	~~19,00~~	**16,00**



KUBEK SZTAPLOWANY BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
770245	250	12	~~19,00~~	**16,00**



CUKIERNICA Z POKRYWKĄ BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799338	ø100x(H)85	24	~~45,00~~	**38,00**



SERWETNIK BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799239	115x60x(H)70	24	~~32,00~~	**27,00**



WAZONIK BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799260	ø65x(H)125	12	~~39,00~~	**34,00**



SOLNICZKA BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799215	ø50x(H)70	24	~~22,00~~	**19,00**

PIEPRZNICZKA BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799222	ø50x(H)70	24	~~22,00~~	**19,00**



KIELISZEK DO JAJKA BIANCO

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
799253	ø50x(H)45	24	~~20,00~~	**17,00**



POJEMNIK NA WYKAŁACZKI BIANCO

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
799246	ø40x(H)50	24	~~13,00~~	**11,00**

LINIA PORLAND LINE

Kolekcja Line marki Porland to kwintesencja nowoczesnej klasyki, stworzona z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii i eleganckiej oprawie stołu. Subtelny, kremowo-biały odcień w połączeniu z delikatnym, rytmicznym rantem nadaje naczyniom wyrafinowany charakter, który doskonale podkreśla estetykę serwowanych potraw – od minimalistycznych kompozycji po bogate bankietowe aranżacje.

Szeroka gama elementów umożliwia stworzenie spójnej, profesjonalnej zastawy stołowej, która pozostaje aktualna niezależnie od zmieniających się trendów.

Wykonana z wysokiej jakości porcelany Alumilite, kolekcja Line łączy estetykę z wyjątkową trwałością. To porcelana zaprojektowana do codziennej, intensywnej eksploatacji – odporna, funkcjonalna i niezawodna, a jednocześnie elegancka i lekka wizualnie.

Materiał: porcelana Alumilite
Temperatura wypalania: 1050° i 1350°C
Odporność na temperaturę: 180°C
Gwarancja: dożywotnia na wyszczerbienia brzegów (dotyczy talerzy płaskich)





TALERZ PŁYTKI LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002268	ø320	12	~~78,00~~	66,00
04ALM002180	ø270	12	~~53,00~~	45,00
04ALM002173	ø230	12	~~38,00~~	33,00
04ALM002155	ø200	12	~~29,00~~	25,00
04ALM002178	ø170	12	~~23,00~~	20,00



PÓŁMISEK OWALNY LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002793	ø280	12	~~105,00~~	89,00
04ALM002142	ø250	6	~~39,00~~	33,00



TALERZ GŁĘBOKI LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002154	ø250	12	~~61,00~~	52,00



MISKA LINE

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002152	ø220	820	12	~~64,00~~	54,00
04ALM002151	ø180	550	12	~~68,00~~	58,00



RAWIERKA LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002688	190x120	12	~~37,00~~	32,00



RAMEKIN LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002196	ø60	12	~~11,00~~	9,50



*



BULIONÓWKA LINE

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002785	ø110	275	12	~~38,00~~	33,00

SPODEK POD BULIONÓWKĘ LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002178	ø170	12	~~23,00~~	20,00



FILIŻANKA DO ESPRESSO ELEGANCKA LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002266	90	12	~~23,00~~	20,00

SPODEK LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002265	120	12	~~13,00~~	11,00



MLECZNIK LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
04ALM002787	230	12	~~47,00~~	40,00

* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%





PIEPRZNICZKA LINE

kod	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002149	12	~~21,00~~ **18,00**

SOLNICZKA LINE

kod	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002148	12	~~21,00~~ **18,00**

JAJECZNIK LINE

kod	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002172	24	~~11,00~~ **9,50**

SERWETNIK LINE

kod	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002792	6	~~40,00~~ **34,00**



FILIŻANKA ELEGANCKA LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002267	250	12	~~32,00~~ **27,00**



FILIŻANKA SZTAPLOWANA LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002285	180	12	~~30,00~~ **26,00**
04ALM002559	80	12	~~25,00~~ **21,00**

SPODEK LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002271	160	12	~~20,00~~ **17,00**

SPODEK LINE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002284	ø150	12	~~20,00~~ **17,00**
04ALM002558	ø120	12	~~13,00~~ **11,00**



DZBANEK LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002176	850	6	~~124,00~~ **105,00**
04ALM002168	500	6	~~105,00~~ **89,00**



KUBEK LINE

kod	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM003181	250	6	~~37,00~~ **32,00**

CUKIERNICA Z POKRYWKĄ LINE

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)
04ALM002177	ø100	220	12	~~70,00~~ **59,00**



* dotyczy wybranych produktów

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA EVERYDAY / EVOLUTION / RESTAURANT

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS · STACKABLE · WASH · MICRO



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
H9859	ø265x(H)21	6	~~9,50~~	8,10
G0564	ø245x(H)21	6	~~7,50~~	6,40
G0565	ø195x(H)15	6	~~7,50~~	6,40



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
G0563	650	ø225x(H)30	6	~~7,50~~	*6,40



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
H4122	330	ø120x(H)53	6	~~7,50~~	6,40



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
63391	300	ø79x(H)93	6	~~10,00~~	8,50



KUBEK BOCK

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
V7506	250	ø68x(H)89	6	~~10,00~~	8,50



DESKI DREWNIANE

Wykonane z wysokogatunkowego naturalnego drewna dębowego, deski Fine Dine są idealne do serwowania szerokiej gamy potraw od klasycznych przystawek, poprzez tapasy, aż po burgery i steki. Każdy produkt jest unikalny, dzięki temu możesz stworzyć swój własny, niepowtarzalny klimat w restauracji.



DREWNIANA DESKA DO SERWOWANIA MADEIRA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
504727	350x270x(H)22	1	~~99,00~~ **84,00**

NEW



DREWNIANA DESKA DO SERWOWANIA MADEIRA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
505793	460x330	1	~~149,00~~ **127,00**



DESKA NA TAPAS MADEIRA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
505496	530x120x(H)22	1	~~129,00~~ **110,00**

NEW



DESKA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA MADEIRA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
505786	ø300	1	~~99,00~~ **84,00**

SUPER CENA

Fine Dine

PERSONALIZACJA PRODUKTÓW MADEIRA

Oferujemy możliwość personalizacji produktów z linii MADEIRA wykonanych z litego drewna dębowego. Personalizacja realizowana jest metodą wypalania logo, co zapewnia trwały i elegancki efekt, idealny do zastosowań gastronomicznych i hotelowych.

Warunki personalizacji:

- personalizacja dostępna od minimum 30 szt.
- koszt personalizacji: +10 PLN netto/szt. (doliczane do ceny produktu)
- cena personalizacji nie obejmuje wykonania projektu logo - klient zobowiązany jest dostarczyć gotowy plik
- logo musi być dostarczone w krzywych (wersja wektorowa).

Specyfikacja techniczna logo:

- personalizacja możliwa na wszystkich produktach MADEIRA z dębu
- maksymalny wymiar logo – prostokąt: 40x60 mm, okrąg: Ø 60 mm
- na produktach o mniejszej powierzchni (np. podstawy pod tace) logo zostanie proporcjonalnie pomniejszone, zgodnie z możliwościami technicznymi produktu.

Realizacja:

- produkty personalizowane realizowane są wyłącznie na zamówienie
- termin realizacji każdorazowo potwierdzany jest przez Fine Dine po akceptacji plików i zamówienia.





SZTUKA SERWOWANIA
TALERZE DOPASOWANE DO DAŃ

TALERZE DO PIZZY

Pizza zasługuje na wyjątkową oprawę! W Fine Dine znajdziesz talerze, które podkreślą smak i styl tego włoskiego specjału. Oferujemy wytrzymałą porcelanę Porland Seasons w soczystych kolorach, idealną do nowoczesnych pizzerii. Dla miłośników klasyki polecamy kolekcje Saturnia Capri i Tuscany, nawiązujące do klimatu włoskiej trattorii. Nasze talerze to połączenie trwałości, różnorodności i stylu. Wykonane z wysokiej jakości materiałów, są odporne na uszkodzenia i zarysowania.



NEW

VITRIFIED PORCELAIN Fine Dine

PURE CREMA

mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø330	761991	3	~~49,90~~ **40,50**

NEW

VITRIFIED PORCELAIN Fine Dine



PURE BIANCO

mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø330	762011	3	~~49,90~~ **40,50**

	NAPOLI		GRANITO		
mm	kod	cena (PLN/szt.)	kod	cena (PLN/szt.)	opak.
ø330	04018#001	~~26,00~~ **22,00**	04018#Y49	~~33,00~~ **28,00**	6



PORLAND

	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø320	04ALM001472	04ALM001471	04ALM001470	04ALM002447	04ALM001520	6	~~87,00~~ **74,00**
ø280	04ALM001648	04ALM001647	04ALM001646	04ALM002446	04ALM001645	6	~~69,00~~ **59,00**





SUPER CENA

	TUSCANY			
mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø310	04019#Z27	6	~~35,00~~	**30,00**



	TUSCANY			
mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø260	14001#Z27	12	~~25,00~~	**21,00**
ø210	14004#Z27	12	~~24,00~~	**20,00**



	CAPRI			
mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø330	04018#Z76	6	~~37,00~~	**31,00**
ø310	04019#Z76	6	~~35,00~~	**30,00**



	CAPRI			
mm	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
ø260	14001#Z76	12	~~22,00~~	**19,00**
ø210	14004#Z76	12	~~21,00~~	**18,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



TALERZE DO PASTY

W Fine Dine oferujemy szeroki wybór talerzy, które doskonale komponują się z różnymi rodzajami pasty, tworząc harmonijną całość zarówno pod względem wizualnym, jak i funkcjonalnym. Dzięki głębokiemu kształtowi i wyraźnemu rantowi talerze te są idealne do serwowania obfitych dań. Dla miłośników nowoczesnego designu polecamy talerze prezentacyjne Fiod i Fizz – minimalistyczne, ale pełne charakteru. Kolorowe talerze Churchill Stonecast wprowadzają do stołu energię i świeżość, dzięki wyrazistym barwom i ręcznemu wykończeniu. Talerze z serii Eminence, Constancy, Rosa i Edenic – ten sam elegancki wzór w czterech żywych kolorach, pasują do każdej stylistyki. Dla tych, którzy poszukują naczyń o wyjątkowej jakości i stylu proponujemy talerze Porland Seasons. Na bardziej codzienne potrzeby polecamy praktyczną i wytrzymałą porcelanę Crema.





PORLAND

	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø300	04ALM002250	04ALM002249	04ALM002248	04ALM002474	04ALM002247	6	~~95,00~~ **81,00**
ø260	04ALM002257	04ALM002256	04ALM002255	04ALM002472	04ALM002254	6	~~73,00~~ **62,00**













		DUCK EGG BLUE	PEPPERCORN GREY	BARLEY WHITE		
mm	ml	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø280	468	SDESVWBL1	SPGSVWBL1	SWHSVWBL1	12	~~120,00~~ **97,00**

MISKI DO RAMENU

Ramen, japońska zupa, która podbiła serca smakoszy na całym świecie, to nie tylko wykwintne połączenie bulionu, makaronu i dodatków, ale także rytuał, w którym naczynie odgrywa kluczową rolę. Dlatego też przygotowaliśmy dla Państwa bogatą ofertę misek do ramenu, które łączą w sobie tradycyjny japoński design z nowoczesną funkcjonalnością. Idealna miska do ramenu to naczynie o średnicy od 18 do 25 cm, wysokości od 8 do 12 cm i pojemności od 750 do 1300 ml. Nasze propozycje obejmują miski z kamionki Beryl, Lazur, Topaz, które zachwycają naturalnym pięknem i trwałością. Porcelanę Fine Dine Eminence, Constancy, Rosa, Edenic oraz Porland Seasons, będące synonimem elegancji i wyrafinowania. Budżetowa kolekcja Crema, charakteryzująca się prostym, ale eleganckim designem i wysoką odpornością na uszkodzenia.





CHURCHiLL



Fine Dine



PORLAND







PORLAND

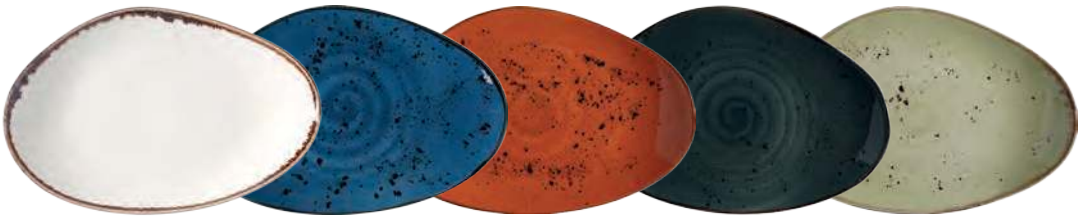


TALERZE DO STEKÓW

Stek, danie zachwycające intensywnością smaku i wyrafinowaną prostotą, zasługuje na odpowiednią oprawę. Odpowiednio dobrany talerz podkreśli walory mięsa i dopełni prezentację, tworząc niezapomniane wrażenia kulinarne. Rekomendujemy porcelanę Nordic i Crust – minimalistyczną i wysokiej jakości, idealną do serwowania steków.
Dla miłośników naturalnych form proponujemy talerze o organicznym kształcie z kolekcji Vanilla, które dodają daniu wyjątkowego charakteru. W ofercie znajdą Państwo również porcelanowe tace prostokątne Porland Seasons – synonim luksusu, oraz deskę do serwowania Madeira, wprowadzającą nutę rustykalnego uroku. Dla praktycznych i budżetowych lokali polecamy półmisek Pure – wytrzymały i funkcjonalny.











DREWNIANA DESKA
DO SERWOWANIA





PORLAND

	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
350x260	04ALM001509	04ALM001508	04ALM001507	04ALM002456	04ALM001524	6	~~174,00~~ **148,00**
350x160			04ALM001592			6	~~115,00~~ **98,00**



PORLAND



TALERZE DO SUSHI

Sushi to rytuał, w którym estetyka jest równorzędna smakowi. Portfolio Fine Dine łączy tradycyjną japońską filozofię szacunku do produktu z wytrzymałością wymaganą w profesjonalnej gastronomii. Oferujemy naczynia, które nie są tylko tłem, ale aktywnym elementem kompozycji talerza. Do klasycznych rolek i nigiri rekomendujemy wydłużone, prostokątne formy z kolekcji Iris, Dahlia, Arando oraz Olive. Talerze o długości 21–30 cm pozwalają na liniowe ułożenie porcji, wprowadzając na stół harmonię i porządek. Ręczne szkliwienie i zróżnicowane tekstury budują wyrazisty kontrast dla bieli ryżu i ciemnego nori.

Nowoczesne wydanie sushi wymaga przełamania schematów. Talerze o nieregularnych rantach i trójkątnych formach z linii Stark, Aurum, Eminence czy Rosa idealnie eksponują sashimi i nowoczesne rolki fusion. Do dań typu Chirashi i Poké Bowl polecamy głębsze talerze z wysokim rantem (Edenic, Constancy), które ułatwiają serwowanie wieloskładnikowych kompozycji. Unikalne szkliwa reactive glaze sprawiają, że każde naczynie jest niepowtarzalne, wpisując się w nurt wabi-sabi, przy zachowaniu najwyższych parametrów wytrzymałościowych. Całość dopełniają miseczki na sosy w naturalnych barwach (Beryl, Lazur) oraz tace z drewna i melaminy.

TALERZ PREZENTACYJNY



TALERZ PROSTOKĄTNY



TALERZ Z WYSOKIM RANTEM



TALERZ GŁĘBOKI

NEW NEW



NACZYNIE NA DIPY

NEW



NACZYNIE NA SOS



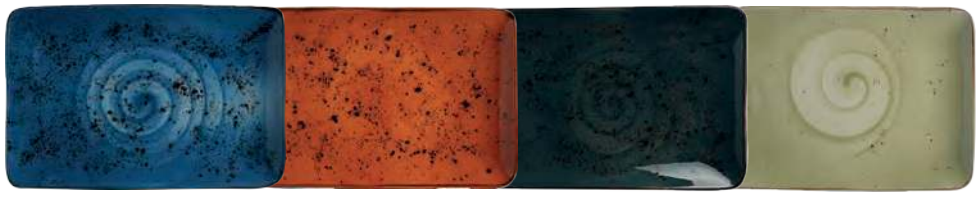
TALERZ SERWINGOWY



TALERZ PROSTOKĄTNY



TALERZ PROSTOKĄTNY





TALERZ GŁĘBOKI





PÓŁMISEK





NACZYNIE
NA DIPY





RAMEKIN
ZESTAW 12 SZT.







TACA DĘBOWA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
664551	400x260x(H)60	1	~~199,00~~ **169,00**



DREWNIANA DESKA
DO SERWOWANIA MADEIRA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
504727	350x270x(H)22	1	~~99,00~~ **84,00**



TACA PANAMA WHITE GN 1/3

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
562475	325x176	1	~~79,00~~ **67,00**

Żeliwo zatrzymuje ciepło, utrzymując temperaturę potraw na stole. Przed pierwszym użyciem naczynia należy dokładnie umyć ciepłą wodą z mydłem. Następnie wetrzeć w żeliwo olej jadalny i wyprażyć je umieszczając w piekarniku podgrzanym do 200°C przez 15 minut. Powoduje to sezonowanie powierzchni żeliwa, co wzmacnia trwałość i pomaga utworzyć nieprzywierającą powłokę. Po użyciu oczyść go, myjąc wilgotną ściereczką.



PATELNIA ŻELIWNA DO SERWOWANIA Z PODSTAWKĄ DREWNIANĄ I UCHWYTEM

kod	mm	cena (PLN/szt.)
626900	270x230x(H)40	~~99,00~~ **84,00**

GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY – KUCHNIA / BUFET



		CZERWONY	CZARNY	
mm	ml	kod	kod	cena (PLN/szt.)
ø280	6000	626924	626948	~~349,00~~ **299,00**

GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY – JEDNOPORCJOWY



		CZERWONY	CZARNY	
mm	ml	kod	kod	cena (PLN/szt.)
ø120	500	626917	626931	~~119,00~~ **102,00**

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością





kod	429228	429211
wymiary	ø170x(H)150 mm	ø170x(H)150 mm
cena (PLN)	~~39,00~~ **33,00**	~~39,00~~ **33,00**



KLOSZ RONA 2 SERVE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
65580140	ø116x(H)140	6	~~86,00~~ **73,00**



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF OKRĄGŁY, Z MELAMINY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
564509	162x121x(H)30	6	~~16,00~~	**14,00**

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF PROSTOKĄTNA, Z MELAMINY

kod	mm	cena (PLN/szt.)	
564516	320x162x(H)20	~~52,00~~	**44,00**

564523



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF OKRĄGŁY, Z MELAMINY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
564530	189x147x(H)37	6	~~22,00~~	**19,00**
564523	150x115x(H)37	6	~~16,00~~	**14,00**

564554



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF OWALNY, Z MELAMINY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
564554	263x140x(H)37	6	~~30,00~~	**25,00**
564547	155x80x(H)37	6	~~13,00~~	**11,00**



TACE MONTANA

Wykonane ze ściśniętych warstw papieru nasyconego melaminą z żywicą syntetyczną formowaną pod ciśnieniem w wysokiej temperaturze. Powierzchnia jest uszczelniona podwójną warstwą wysokociśnieniowej melaminy, aby umożliwić normalne zmywanie. Tace laminowane mają antypoślizgową powierzchnię gumową, przymocowaną bezpośrednio do tac. Cechują się odpornością na środki chemiczne, plamy i zarysowania. Uwaga: wszystkie tace laminowane muszą być suche przed ułożeniem w sterty.



TACA ANTYPOŚLIZGOWA MONTANA, ORZECH

kod	mm	ilość w opak.	cena (PLN/szt.)	
507216	325x530	24	~~69,00~~	**59,00**
507469	330x430	24	~~57,00~~	**48,00**



TACA ANTYPOŚLIZGOWA MONTANA, ORZECH – OWALNA

kod	mm	ilość w opak.	cena (PLN/szt.)	
507933	290x210	24	~~35,00~~	**30,00**

TACA TRAPEZOWA

Wykonana z włókna szklanego.
Wzmocnione krawędzie.
Kolor i wzór imitujący granit.
Możliwość piętrowania, z przestrzenią między tacami, aby umożliwić cyrkulację powietrza.
Odporność na temperaturę: -10 do 120 °C.
Nadaje się do mycia w zmywarce.



TACA TRAPEZOWA Z POLIESTRU, GRANIT

kod	mm	cena (PLN/szt.)
876657	455x355	~~44,00~~ **37,00**



TACE NEVADA

Tace poliestrowe wysokiej jakości wykonane są z solidnej maty z długich włókien szklanych, dodatkowo wzmocnionej dla uzyskania wysokiej odporności na uderzenia i zarysowania. Barwiona żywica izoftalowo-poliestrowa odznacza się doskonałą odpornością na chemikalia i promieniowanie UV. Można myć w zmywarce w dowolnej częstotliwości. Dystans, który tworzy się między tacami ułożonymi w stos ułatwia cyrkulację powietrza.

TACA GŁADKA NEVADA, GRANIT

kod	mm	ilość w opak.	cena (PLN/szt.)
876619	GN 1/1 – 530x325	18	~~35,00~~ **30,00**

Taca z Twoim logo

Sposób przygotowania materiałów do druku:
– teksty powinny być zamienione na krzywe
– materiały zdjęciowe powinny być w rozdzielczości 304 dpi
– formaty plików: ai, eps, PDF, tiff, jpg

Wybierz tacę i prześlij nam swój logotyp



Zobacz projekt w wersji elektronicznej i zamów wzór

Czas produkcji 6 tygodni



Odbierz zamówienie



do cen należy doliczyć VAT 23%





STOJAK POD TACĘ MADEIRA

kod	kolor	mm	cena (PLN/szt.)
504994	czarny	980x830	~~659,00~~ **560,00**
505298	dębowy	980x830	~~659,00~~ **560,00**



TACA ROOMSERVICE – DREWNIANA

kod	kolor	mm	cena (PLN/szt.)
505113	czarny	603x402	~~199,00~~ **169,00**
505816	dębowy	603x402	~~199,00~~ **169,00**

PRECYZYJNE MIELENIE W ELEGANCKIEJ FORMIE

Świeżo zmielone przyprawy to detal, który robi ogromną różnicę w kuchni. Młynki z kolekcji Monolith i Claro łączą elegancki design, precyzję mielenia i trwałość, tworząc funkcjonalne akcesoria, które doskonale odnajdą się zarówno w kuchni domowej, jak i w profesjonalnej gastronomii. To produkty, które nie tylko doprawiają potrawy, ale również pięknie prezentują się na stole.

MONOLITH – SIŁA FORMY I NATURALNEGO DREWNA

Młynki Monolith wykonane są z lakierowanego drewna bukowego i dostępne w ponadczasowych kolorach czerni oraz bieli. Smukła, nowoczesna forma oraz dwa warianty wysokości – 180 i 250 mm – pozwalają dopasować je do każdej przestrzeni. To połączenie solidności, wygody użytkowania i minimalistycznej elegancji.

CLARO – NOWOCZESNA LEKKOŚĆ I PRZEJRZYSTOŚĆ

Zestaw Claro to młynki z transparentnego akrylu o wysokości 150 mm, które podkreślają nowoczesny charakter kuchni. Przezroczysta forma eksponuje zawartość i ułatwia kontrolę ilości przypraw, a kompaktowy rozmiar sprawia, że młynki są wyjątkowo poręczne i praktyczne na co dzień.

PRECYZYJNE MECHANIZMY MIELĄCE

Mechanizm do pieprzu – wykonany ze stali nierdzewnej, z precyzyjnym układem zębów zapewniającym równomierne mielenie i pełnię aromatu.

Mechanizm do soli – ceramiczny, odporny na korozję i wilgoć, doskonały do długotrwałego użytkowania.

Regulacja grubości mielenia – pozwala dopasować przyprawy do każdego dania i preferencji.

*

JAKOŚĆ, NA KTÓREJ MOŻESZ POLEGAĆ

Wszystkie młynki wykonane są z certyfikowanych materiałów bezpiecznych dla żywności (normy EC) i objęte są 10-letnią gwarancją na mechanizmy mielące, co potwierdza ich niezawodność i wysoką jakość.
Młynki Fine Dine to przemyślany wybór dla osób, które cenią estetykę, funkcjonalność i trwałość. Wybierz młynki, które będą Ci służyć przez lata – stylowo i bez kompromisów.

* Mechanizmy mielące są objęte naszą 10-letnią Gwarancją Jubileuszową na wady materiałowe i produkcyjne. Dobra decyzja na lata.



MŁYNEK DO SOLI Z CERAMICZNYM MECHANIZMEM MONOLITH



kod	469842	469866
kolor	biały	biały
wysokość	180 mm	250 mm
cena	~~44,00~~ 37,00	~~49,00~~ 42,00

MŁYNEK DO PIEPRZU Z MECHANIZMEM ZE STALI NIERDZEWNEJ MONOLITH



kod	469859	469873
kolor	czarny	czarny
wysokość	180 mm	250 mm
cena	~~44,00~~ 37,00	~~49,00~~ 42,00

ZESTAW MŁYNKÓW DO PIEPRZU I SOLI CAPRI



kod	469880
wysokość	150 mm
cena	~~59,00~~ 50,00



PODSTAWKA POD MŁYNKI DO SOLI I PIEPRZU MADEIRA

kod	505854
cena	~~44,00~~ 37,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

Maurizio Filippi
Best Italian Sommelier
AIS 2016

RONA to europejska huta szkła o bogatej historii, z odpowiedzialną polityką środowiskową, przejrzystą strukturą własnościową i produkcją ponad 70 milionów sztuk wysokiej jakości wyrobów ze szkła kryształowego, posiadających certyfikat kontroli jakości ISO 9002.
Ponad 20 lat temu, w firmie RONA narodziła się koncepcja profesjonalnego asortymentu krystalicznego stworzonego specjalnie dla sektora gastronomicznego. Projektanci Rona, w pełni świadomi specyficznych potrzeb profesjonalnego przemysłu hotelarskiego i restauracyjnego, zostali uhonorowani międzynarodowymi nagrodami, takimi jak „Design Plus" czy „Form". Laboratoria RONA pracują nad ciągłym ulepszaniem wszystkich istotnych cech swoich wyrobów szklanych i gwarantują kontrolę jakości zgodnie z kryteriami AQL 2,5. Najbardziej rozwinięta kombinacja technologii wyciąganej nóżki i obróbki laserowej zapewnia najwyższą jakość szkła kryształowego, opracowanego i wykonanego specjalnie dla profesjonalnego serwisu. Od projektu do ostatecznego wykonania RONA produkuje pod marką „RONA 5 Star Glass" wyłącznie w pełni profesjonalne wyroby szklane, które są niezwykle odporne i wytrzymują trudy użycia w branży gastronomicznej.


RONA
zerve

To Whom It May Concern:

Fine Dine has been representing the RONA, a.s. hospitality portfolio of product as (an) General Sales Agent in Poland since July 2022.

The company was selected as the Sole Authorized Principal Distributor and Representation includes all sales, marketing and service responsibilities.

We truly believe that through an excellent work ethic and the professionalism of its employees, Fine Dine team always provides full support in choosing of the best solutions to our request. It is a business partner you can rely on from the very beginning to the final stage of the project.

RONA, a.s. values our partnership with Fine Dine and personally it has been a pleasure working with them.

Sincerely,

Lubor Maly
General Sales Director HoReCa/Postforms



Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegu (niespotykana odporność dzięki laserowemu wzmocnieniu)



Funkcjonalna, a zarazem elegancka forma



Gwarantowany blask i przejrzystość do 1000 cykli mycia



Nowoczesna technologii produkcji „Pulled Stem"



Nadają się do mycia w zmywarkach przemysłowych



Ultralekkie szkło o cienkich ściankach dla zwiększenia doznań smakowych

5-GWIAZDKOWE SZKŁO DO HOTELI I RESTAURACJI
Z DOŻYWOTNIĄ GWARANCJĄ NA WYSZCZERBIENIA BRZEGÓW

★★★★★

FUNKCJONALNA I ELEGANCKA FORMA

- Profesjonalny design spełnia najwyższe kryteria międzynarodowej branży hotelarskiej
- Eleganckie i funkcjonalne wzory zapewniają odpowiednie szkło na każdą okazję i do każdego celu
- Szkło zaprojektowane tak, aby pasowało do większości powszechnie używanych koszy do mycia, transportu i przechowywania naczyń

KRAWĘDZIE PODDANE OBRÓBCE LASEROWEJ

- Odporność na odpryski zwiększona o 50% w stosunku do standardowego wykończenia rantu
- Większa odporność na uderzenia, mniej pęknięć
- Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienia brzegu



BLASK I PRZEJRZYSTOŚĆ

- Wysoka jakość kryształu gwarantuje trwały blask i przejrzystość
- Neutralny odcień szkła odzwierciedla oryginalny kolor napoju
- Ponadczasowa czysta przejrzystość jest gwarantowana dzięki zastosowaniu najwyższej jakości oczyszczaczy, takich jak erb

NOWOCZESNA TECHNOLOGIA PRODUKCJI – PULLED STEM
(wyciągnięta nóżka)

- Podwyższona odporność podczas zmywania naczyń i ręcznego suszenia
- Bezszwowa nóżka sprawia, że kontakt ze szkłem jest przyjemny
- Bezspoinowe przejście od czaszy do nóżki zapewnia ekstremalną odporność na pękanie
- Szkło jest sprężyste
- Niezwykle twarda powierzchnia sprawdzona zgodnie z metodą Vickersa

MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

- Gwarantowany trwały blask i przejrzystość po 1000 cyklach mycia (zgodnie z normą UE EN 12875)
- Testy długoterminowe wykazały odporność na działanie powszechnie stosowanych detergentów
- Płaskie stopki nie zatrzymują wody po myciu naczyń
- Odporność na szok termiczny dla różnicy temperatur 65°C

RONA

Linea Umana

Po raz pierwszy linia kieliszków zaprojektowana przez kogoś, kto ich używa i oczekuje doskonałego wykonania. Maurizio Filippi - Najlepszy Włoski Sommelier AIS 2016 - wykorzystał całą swoją wiedzę jako sommelier i restaurator, aby stworzyć miękkie i „ludzkie" linie kieliszków do wina, nie zaniedbując przy tym aspektów praktycznych, które są ważne dla potencjalnych nabywców. Wystarczyło tylko pięć kieliszków do wina, aby zaspokoić potrzeby wszystkich profesjonalistów z branży do wszystkich win produkowanych na świecie.





KIELISZEK DO WIN BIAŁYCH, RÓŻOWYCH ORAZ MŁODYCH CZERWONYCH LINEA UMANA	KIELISZEK DO WIN CZERWONYCH LINEA UMANA	KIELISZEK DO NAJLEPSZYCH WIN BIAŁYCH LINEA UMANA	KIELISZEK DO NAJLEPSZYCH WIN BIAŁYCH LINEA UMANA	KIELISZEK DO WIN MUSUJĄCYCH LINEA UMANA
72873100	72873000	72873200	72873300	72873900
690 ml	900 ml	760 ml	520 ml	500 ml
ø102x(H)243 mm	ø123x(H)232 mm	ø120x(H)224 mm	ø92x(H)246 mm	ø92x(H)247 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~52,00~~ 44,00	~~57,00~~ 48,00	~~57,00~~ 48,00	~~52,00~~ 44,00	~~52,00~~ 44,00

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



SUPER CENA

RONA

Linia Edge

Kieliszki Edge zostały zaprojektowane specjalnie dla innowacyjnych liderów rynku hotelarskiego. Lekka, jednoczęściowa konstrukcja podkreśla elegancję, a jednocześnie zapewnia niespotykaną odporność na wyszczerbienia dzięki laserowemu cięciu i wzmacnianiu brzegów. W zestawie znajdują się najpopularniejsze rozmiary potrzebne w branży Horeca wraz z oszałamiającym, przyciągającym wzrok, ukośnie ściętym kieliszkiem do martini. Wzornictwo, technologia i wykonanie - wszystko w najlepszym wydaniu i na najwyższym poziomie.



KIELISZEK DO WINA BORDEAUX EDGE	KIELISZEK DO WINA EDGE	KIELISZEK DO WINA EDGE	KIELISZEK DO SZAMPANA EDGE	KIELISZEK DO MARTINI EDGE
68290000	68290100	68290200	68290900	6829R2800
640 ml	520 ml	405 ml	220 ml	390 ml
ø100x(H)240 mm	ø93x(H)230 mm	ø86x(H)215 mm	ø70x(H)250 mm	ø124x(H)190 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~26,00~~ **22,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~22,00~~ **19,00**	~~25,00~~ **21,00**	~~39,00~~ **33,00**



SZKLANKA NISKA
MODE

70481660
410 ml
ø90x(H)90 mm
opak. 6 szt.
~~15,00~~ **13,00**



SZKLANKA WYSOKA
MODE

70481220
430 ml
ø74x(H)135 mm
opak. 6 szt.
~~15,00~~ **13,00**



KIELISZEK SHOT
MODE

70482000
90 ml
ø42x(H)90 mm
opak. 6 szt.
~~10,00~~ **9,00**

Linia Mode

Kolekcja Mode marki RONA charakteryzuje się prostotą i świeżymi, nowoczesnymi liniami, które przyciągają wzrok tak, jak wyjątkowe wino kusi podniebienie. Kieliszki do wina z kwadratowymi, stożkowymi czaszami podkreślają długie, smukłe nóżki, tworząc wyrafinowany, współczesny wygląd. Podobnie, proste, ale nieodzowne trio szklanek charakteryzuje się nowoczesnym wzornictwem i intrygującym wyglądem.





KIELISZEK
DO WINA BORDEAUX
MODE

70480000
680 ml
ø98x(H)250 mm
opak. 6 szt.
~~25,00~~ **21,00**



KIELISZEK
DO WINA
MODE

70480100
550 ml
ø94x(H)230 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK
DO WINA
MODE

70480200
360 ml
ø80x(H)220 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK/CZARKA
DO SZAMPANA
MODE

70480800
425 ml
ø120x(H)170 mm
opak. 6 szt.
~~25,00~~ **21,00**



KIELISZEK
DO PROSECCO
MODE

70480900
240 ml
ø72x(H)215 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



Linia Barroque
to linia kieliszków inspirowana barokowym przepychem i winiarską tradycją dojrzewania w dębowych beczkach (barrique). Wyróżnia się elegancką, rzeźbiarsko opracowaną dwuczęściową nóżką, stanowiącą stylową alternatywę dla klasycznych, gładkich form.
Kieliszki zaprojektowane z myślą o winie doskonale sprawdzą się również do koktajli i autorskich drinków, podkreślając charakter serwowanych napojów. Idealny wybór dla gastronomii ceniącej wyrazisty styl i ponadczasową elegancję.

NEW

SUPER CENA

RONA



KIELISZEK DO WINA BARROQUE	KIELISZEK DO WINA BARROQUE	KIELISZEK DO WINA BARROQUE	KIELISZEK DO SZAMPANA BARROQUE
85810100	85810200	85810300	85810700
340 ml	260 ml	200 ml	170 ml
ø98x(H)201 mm	ø89x(H)187 mm	ø82x(H)182 mm	ø76x(H)225 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~21,00~~ **18,00**	~~20,00~~ **17,00**	~~19,00~~ **16,00**	~~21,00~~ **18,00**

Linia Edition

Kolekcja Edition prezentuje wszystkie najlepsze cechy profesjonalnych wyrobów szklanych RONA, a jej klasyczne wzornictwo nadaje się do stosowania w wielu różnych miejscach i na różne okazje. Linia ta oferuje typowe szkło do każdego napoju, w tym popularny kieliszek „Hurricane" do koktajli oraz dwa różne kieliszki do win musujących - kieliszek do prosecco i duży, typu flet do szampana. Edition to właściwy wybór dla obiektów, które oferują szeroki wachlarz usług i potrzebują odpowiedniego, niezawodnego szkła na każdą okazję.





KIELISZEK DO WINA BORDEAUX EDITION	KIELISZEK DO WINA EDITION	KIELISZEK DO WINA EDITION	KIELISZEK DO LIKIERU	KIELISZEK DO SZAMPANA EDITION
60500000	60500100	60500200	60010500	60500700
590 ml	450 ml	360 ml	70 ml	150 ml
ø94x(H)230 mm	ø88x(H)220 mm	ø83x(H)205 mm	ø56x(H)158 mm	ø62x(H)230 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~27,00~~ **23,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~23,00~~ **20,00**	~~20,00~~ **17,00**	~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK DO SZAMPANA EDITION	KIELISZEK/POKAL DO WODY	KIELISZEK/POKAL DO PIWA	KIELISZEK DO BRANDY	KIELISZEK DO WINA RÓŻOWEGO EDITION
60500900	60501100	60061900	62011800	60502200
230 ml	310 ml	360 ml	400 ml	255 ml
ø66x(H)225 mm	ø78x(H)150 mm	ø79x(H)184 mm	ø95x(H)138 mm	ø74x(H)210 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**	~~22,00~~ **19,00**	~~22,00~~ **19,00**	~~23,00~~ **20,00**	~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK DO MARTINI	KIELISZEK DO MARGARITY	KIELISZEK TYPU HURRICANE	KIELISZEK DO GRAPPY
60062800	60063200	60503300	60503500
210 ml	340 ml	465 ml	90 ml
ø112x(H)183 mm	ø111x(H)172 mm	ø78x(H)208 mm	ø64x(H)182 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**	~~23,00~~ **20,00**	~~23,00~~ **20,00**	~~20,00~~ **17,00**

Linia Invitation

Kolekcja Invitation została stworzona z myślą o podkreśleniu bukietu i charakteru win podawanych przy bardziej oficjalnych okazjach. Eleganckie kieliszki w kształcie tulip sprawią, że każdy dobrze nakryty stół będzie wyglądał spektakularnie. Tę klasyczną kolekcję kieliszków do wina uzupełnia wybór kieliszków przeznaczonych do konkretnych napojów, takich jak kieliszek do brandy, ponadczasowa margarita czy kieliszek do martini o pięknym kształcie.





KIELISZEK DO WINA BORDEAUX INVITATION
62650000
540 ml
ø93x(H)238 mm
opak. 6 szt.
~~27,00~~ **23,00**



KIELISZEK DO WINA INVITATION
62650100
440 ml
ø87x(H)228 mm
opak. 6 szt.
~~27,00~~ **23,00**



KIELISZEK DO WINA INVITATION
62650200
350 ml
ø81x(H)218 mm
opak. 6 szt.
~~25,00~~ **21,00**



KIELISZEK DO LIKIERU
60010500
70 ml
ø56x(H)158 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ **17,00**



KIELISZEK DO SZAMPANA INVITATION
62650700
180 ml
ø70x(H)238 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK DO WINA BURGUND INVITION
62651000
610 ml
ø105x(H)213 mm
opak. 6 szt.
~~27,00~~ **23,00**



KIELISZEK/POKAL DO WODY
62001100
240 ml
ø73x(H)139 mm
opak. 6 szt.
~~17,00~~ **14,50**



KIELISZEK DO BRANDY
62011800
400 ml
ø95x(H)138 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK/POKAL DO PIWA
60011900
460 ml
ø78x(H)196 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK DO MARTINI
61032800
300 ml
ø125x(H)188 mm
opak. 6 szt.
~~25,00~~ **21,00**



KIELISZEK DO MARGARITY
60063200
340 ml
ø111x(H)172 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK TYPU HURRICANE
60503300
465 ml
ø78x(H)208 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK DO GRAPPY
60503500
90 ml
ø64x(H)182 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ **17,00**

RONA

Linia Martina

Delikatny projekt Martiny, stworzony we współpracy z hiszpańskim przemysłem winiarskim, jest superkonstrukcją, zainspirowaną czerpaniem najlepszych cech z najpopularniejszego kształtu kolekcji Edition, ale z dodatkiem geometrycznego designu zapewniającego niezawodną ochronę przed stłuczeniem lub wyszczerbieniem. Martina jest zwycięskim połączeniem obu podejść do projektowania, oferując elegancki, a jednocześnie ponadczasowy profil, który wypełnia niszę pomiędzy tradycyjnym, a nowoczesnym wzornictwem.



KIELISZEK DO SZAMPANA MARTINA
61030700
220 ml
ø74x(H)250 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00

KIELISZEK/POKAL DO WODY MARTINA
62751100
370 ml
ø86x(H)151 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ 19,00

KIELISZEK DO MARTINI MARTINA
61032800
300 ml
ø125x(H)188 mm
opak. 6 szt.
~~25,00~~ 21,00

KIELISZEK DO LIKIERU MARTINA
60443400
100 ml
ø60x(H)200 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ 17,00

SZKLANKA WYSOKA MARTINA
42201200
460 ml
ø76x(H)145 mm
opak. 6 szt.
~~15,00~~ 13,00

SZKLANKA NISKA MARTINA
42201600
390 ml
ø95x(H)90 mm
opak. 6 szt.
~~12,00~~ 10,50

Linia Ratio

Nie pozostając w cieniu najnowszych trendów, Rona wprowadza RATIO, nowy klasyczny zestaw szkła, opracowany specjalnie dla profesjonalistów z branży gastronomicznej, z ciągnionymi nóżkami i laserowo ciętymi brzegami, a wszystko to w wyjątkowo korzystnej cenie. Asortyment RATIO obejmuje podstawowe kieliszki oraz uniwersalną szklankę, aby sprostać współczesnym wymaganiom gastronomicznym. Ta linia oferuje po prostu najlepszy stosunek jakości do ceny, bez kompromisów w zakresie wytrzymałości czy wzornictwa!



14,50	14,00	14,00	13,00	14,00	9,50

Linia Favourite Optical

Kieliszki Favourite Optical to połączenie elegancji i nowoczesnego designu. Prosty, opływowy kształt i długie, cienkie nóżki nadają im gracji i wdzięku, a delikatny wzór pionowych smug podkreśla nowoczesny charakter. Wykonane z niezwykle cienkiego bezołowiowego szkła kryształowego kieliszki są lekkie, przejrzyste i błyszczące, a ich wyjątkowa trwałość pozwala na mycie w zmywarce.

KIELISZEK DO WINA FAVOURITE OPTICAL	KIELISZEK DO WINA FAVOURITE OPTICAL	KIELISZEK DO WINA FAVOURITE OPTICAL	KIELISZEK DO SZAMPANA FAVOURITE OPTICAL
7361/2P570	7361/1P430	7361/1P360	7361/1P170
570 ml	430 ml	360 ml	170 ml
ø96x(H)221 mm	ø88x(H)211 mm	ø83x(H)201 mm	ø62x(H)208 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**	~~21,00~~ **18,00**	~~20,00~~ **17,00**	~~19,00~~ **16,00**



Linia Aspen



KIELISZEK DO SZAMPANA ASPEN
LH-ASP522KH
220 ml
ø64x(H)210 mm
opak. 12 szt.
~~6,90~~ **5,90**



KIELISZEK DO WINA ASPEN
LH-ASP545KH
455 ml
ø91x(H)205 mm
opak. 12 szt.
~~10,90~~ **9,30**



POKAL ASPEN
LH-ASP559KF
590 ml
ø96x(H)186 mm
opak. 6 szt.
~~10,50~~ **8,90**



KIELISZEK DO WINA ASPEN
LH-ASP524KF
245 ml
ø75x(H)169 mm
opak. 6 szt.
~~6,90~~ **5,90**

Linia Valencia



KIELISZEK DO SZAMPANA VALENCIA
LH-VLC521KH
215 ml
ø70x(H)230 mm
opak. 12 szt.
~~7,99~~ **6,80**



KIELISZEK DO WINA VALENCIA
LH-VLC548KH
480 ml
ø88x(H)220 mm
opak. 12 szt.
~~8,90~~ **7,60**



KIELISZEK DO WINA VALENCIA
LH-VLC530KF
300 ml
ø77x(H)190 mm
opak. 6 szt.
~~7,90~~ **6,70**



do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA VOLARE*

NEW

Kolekcja Volare Fine Dine to budżetowa opcja dla restauracji, hoteli i cateringu. Wykonane z wytrzymałego szkła sodowego, naczynia łączą klasyczny design z funkcjonalnością, tworząc spójną aranżację stołu.
W skład kolekcji wchodzą kieliszki do wina Volare w dwóch pojemnościach – 350 ml idealne do białych win i win różowych oraz 475 ml doskonałe do czerwonych win. Elegancki kieliszek do szampana 220 ml w stylu flute podkreśli charakter każdej uroczystości. Kolekcję uzupełniają uniwersalne szklanki Volare o pojemności 360 ml i 475 ml, przeznaczone do wody, soków, drinków i koktajli. Praktyczna karafka z pokrywką o pojemności 1200 ml zachowuje świeżość napojów i dodaje profesjonalny akcent serwisowi stołowemu.
Szkło bankietowe Volare to atrakcyjna cena przy zachowaniu wysokiej jakości wykonania. Trwałe szkło sodowe sprawdza się w codziennym użytkowaniu gastronomicznym, a spójna stylistyka wszystkich elementów pozwala na harmonijną aranżację stołu. Możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej ułatwia codzienną obsługę.

* kolekcja dostępna od IV kwartału 2026



KIELISZEK DO WINA VOLARE	KIELISZEK DO WINA VOLARE	KIELISZEK DO SZAMPANA VOLARE	SZKLANKA VOLARE	SZKLANKA VOLARE	KARAFKA VOLARE
782910	782903	782897	782934	782927	782941
475 ml	350 ml	220 ml	475 ml	360 ml	1200 ml
ø90x(H)214 mm	ø80x(H)196 mm	ø66x(H)223 mm	ø88x(H)111 mm	ø81x(H)100 mm	ø94x(H)250 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~13,90~~ 11,90	~~13,50~~ 11,50	~~12,90~~ 11,10	~~7,90~~ 6,70	~~6,90~~ 5,90	~~15,90~~ 13,70

LINIA VOLARE BANQUET*

Kolekcja Volare Banquet to dobrze wyprofilowane cateringowe kieliszki o wytrzymałej nóżce, która zapewnia trwałość i stabilność. Kieliszki są dostępne w dwóch pojemnościach: 430 ml i 330 ml oraz 180 ml do szampana, więc można się w nich delektować wszystkimi rodzajami wina. Kształt tych kieliszków został zaprojektowany tak, aby zapewnić idealną równowagę pomiędzy wyglądem, wytrzymałością i praktycznością użytkowania. Ta seria jest idealna dla klientów, którzy szukają dobrej jakości kieliszków o prostym i współczesnym wzornictwie w przystępnej klasie cenowej. Linia Volare Banquet ma doskonałe parametry do profesjonalnego mycia w zmywarce, a ich krótka nóżka ułatwia wkładanie do koszy.



KIELISZEK DO SZAMPANA VOLARE BANQUET	KIELISZEK DO WINA VOLARE BANQUET	KIELISZEK DO WINA VOLARE BANQUET
781876	781852	781869
180 ml	430 ml	320 ml
ø50x(H)200 mm	ø65x(H)200 mm	ø55x(H)190 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~7,90~~ 6,70	~~7,90~~ 6,70	~~7,90~~ 6,70

* dostępne do wyczerpania zapasów



LINIA CANTARE*

Kieliszki Cantare mają delikatną i smukłą nóżkę, która sprawia, że wyglądają bardzo elegancko, nie tracąc jednocześnie nic ze swojej wytrzymałości. Płynnie zwężająca się konstrukcja z laserowo ciętym brzegiem intensyfikuje smak wina, jest przyjemna dla oka i zapewnia najwyższy komfort jego spożywania. Niewidoczne łączenie nóżki z czarką, starannie wykończone i gładkie spody, a także brak pofałdowań i smug to zalety szkła marki Fine Dine. Lekkie i cienkie kieliszki dzięki zastosowaniu mocnego szkła sodowego, są wyjątkowo odporne na uszkodzenia i długo zachowują przejrzystość.
Idealnie przezroczyste szkło, doskonale wyprofilowane i wyważone, z odpowiednio długą nóżką i głęboką czaszą, pozwala właściwie ocenić barwę, aromat oraz walory smakowe trunku.

KIELISZEK DO WINA CANTARE	KIELISZEK DO WINA CANTARE	KIELISZEK DO SZAMPANA CANTARE	SZKLANKA WYSOKA CANTARE	SZKLANKA NISKA CANTARE
781883	781890	781937	781944	781951
540 ml	410 ml	210 ml	360 ml	390 ml
ø65x(H)230 mm	ø60x(H)220 mm	ø45x(H)225 mm	ø60x(H)130 mm	ø65x(H)100 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~9,90~~ **8,50**	~~9,90~~ **8,50**	~~9,90~~ **8,50**	~~6,90~~ **5,90**	~~6,90~~ **5,90**

* dostępne do wyczerpania zapasów

RONA

NEW

TRIBUTE BY ERIK LORINCZ

Tribute to premium kolekcja szkła barowego marki RONA, zaprojektowana we współpracy z międzynarodowo uznanym barmanem i ekspertem miksologii Erikiem Lorinczem. Linia powstała z myślą o profesjonalnych barach i restauracjach, gdzie liczy się precyzja, estetyka i jakość serwisu.

Kolekcja obejmuje funkcjonalne formy do koktajli, win i alkoholi mocnych, zaprojektowane tak, aby podkreślać aromat, kolor i strukturę napojów. Każde szkło wyróżnia się dopracowanymi proporcjami, elegancką sylwetką oraz doskonałym wyważeniem, co czyni je idealnym narzędziem pracy dla barmanów i sommelierów.

Szkło Tribute wykonane jest z wysokiej jakości kryształu bezołowiowego RONA, znanego z wyjątkowej klarowności, trwałości i odporności na intensywne użytkowanie. Produkcja maszynowa gwarantuje powtarzalność form i precyzję detali, przy zachowaniu estetyki inspirowanej szkłem ręcznie formowanym. Produkty są przystosowane do mycia w zmywarkach gastronomicznych.

Tribute by Erik Lorincz to połączenie doświadczenia eksperta światowej klasy z technologicznym know-how marki RONA – kolekcja rekomendowana do profesjonalnego serwowania koktajli i win na najwyższym poziomie.



HIGHBALL	ROCK GLASS	SAZERAC	SECCO	FRIGUS	CUVÉE	UVA
42321276	42321676	77920600	77922800	77920800	77921100	78050100
345 ml	285 ml	285 ml	90 ml	195 ml	340 ml	550 ml
ø64x(H)125 mm	ø75x(H)75 mm	ø76x(H)100 mm	ø80x(H)160 mm	ø80x(H)150 mm	ø80x(H)170 mm	ø103x(H)220 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~55,00~~ 47,00	~~52,00~~ 44,00	~~42,00~~ 36,00	~~41,00~~ 35,00	~~41,00~~ 35,00	~~43,00~~ 37,00	~~50,00~~ 42,00

KIELISZKI KOKTAJLOWE



KIELISZEK KOKTAJLOWY CLASSIC COCKTAILS OPTIC

6515P0400

160 ml

ø74x(H)150 mm

opak. 6 szt.

~~19,00~~ **16,00**



KIELISZEK DO MARTINI CLASSIC COCKTAILS OPTIC

6515P0800

250 ml

ø98x(H)144 mm

opak. 6 szt.

~~20,00~~ **17,00**



KIELISZEK/CZARKA SZAMPANA CLASSIC COCKTAILS OPTIC

6515P2800

260 ml

ø96x(H)131 mm

opak. 6 szt.

~~20,00~~ **17,00**



KIELISZEK KOKTAJLOWY CLASSIC COCKTAILS VINTAGE

651504333

160 ml

ø74x(H)150 mm

opak. 6 szt.

~~30,00~~ **26,00**



KIELISZEK DO MARTINI CLASSIC COCKTAILS VINTAGE

651508333

250 ml

ø98x(H)144 mm

opak. 6 szt.

~~31,00~~ **27,00**

Linia Classic Cocktails

Linia Classic Cocktail została odtworzona przy użyciu oryginalnych form szklanych, z których produkowane były kieliszki używane w latach 30. XX wieku na Manhattanie i rozsławionych w takich lokalach jak Rainbow Room. Te klasyczne kształty przetrwały próbę czasu i i odzyskały swoje znaczenie dla dzisiejszej, rozwijającej się sceny miksologii.















ARCOROC



KIELISZEK DO MARTINI	KIELISZEK DO MARTINI EDGE	KIELISZEK DO MARTINI	KIELISZEK DO MARGARITY	KIELISZEK/CZARKA DO SZAMPANA MODE	KIELISZEK DO MARTINI BROADWAY
61032800	6829R2800	60062800	60063200	70480800	P8795
300 ml	390 ml	210 ml	340 ml	425 ml	210 ml
ø125x(H)188 mm	ø124x(H)190 mm	ø112x(H)183 mm	ø111x(H)172 mm	ø120x(H)170 mm	ø118x(H)155 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~25,00~~ 21,00	~~39,00~~ 33,00	~~23,00~~ 20,00	~~23,00~~ 20,00	~~25,00~~ 21,00	~~26,00~~ 22,00



KIELISZEK DO MARGARITY SOFIA
LH-SOF530KF
300 ml
ø108x(H)168 mm
opak. 6 szt.
~~8,90~~ 7,60

KIELISZEK DO MARTINI SOFIA
LH-SOF518KH
175 ml
ø107x(H)148 mm
opak. 12 szt.
~~8,10~~ 6,90

KIELISZEK DO SZAMPANA KOKTAJLOWY SOFIA
LH-SOF523KH
235 ml
ø99x(H)135 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ 6,70

KIELISZEK DO MARTINI ARCHIE
LH-ARH724KF
240 ml
ø115x(H)173 mm
opak. 6 szt.
~~21,90~~ 18,60

KIELISZEK COUPE ARCHIE
LH-ARH725KF
250 ml
ø100x(H)162 mm
opak. 6 szt.
~~22,90~~ 19,50

LAV



KIELISZEK DO SZAMPANA VALENCIA
LH-VLC521KH
215 ml
ø49x(H)230 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ 6,80



KIELISZEK DO SZAMPANA ASPEN
LH-ASP522KH
220 ml
ø49x(H)210 mm
opak. 12 szt.
~~6,90~~ 5,90

KIELISZKI DO SZAMPANA



KIELISZEK DO SZAMPANA EDITION

60500900
230 ml
ø66x(H)225 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00



KIELISZEK DO SZAMPANA EDITION

60500700
150 ml
ø62x(H)230 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00



KIELISZEK DO PROSECCO MODE

70480900
240 ml
ø72x(H)215 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ 19,00



KIELISZEK DO SZAMPANA BARROQUE

85810700
170 ml
ø76x(H)225 mm
opak. 6 szt.
~~21,00~~ 18,00



KIELISZEK DO SZAMPANA RATIO

63390700
150 ml
ø66x(H)220 mm
opak. 6 szt.
~~16,00~~ 14,00



KIELISZEK DO SZAMPANA MARTINA

61030700
220 ml
ø74x(H)250 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00



KIELISZEK DO SZAMPANA INVITATION

62650700
180 ml
ø70x(H)238 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00



BRIO FLUTE

J1478
160 ml
ø65x(H)198 mm
opak. 6 szt.
~~19,00~~ 16,20



KIELISZEK DO SZAMPANA VOLARE

782897
220 ml
ø66x(H)223 mm
opak. 6 szt.
~~12,90~~ 11,10

SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE

RONA



KIELISZEK DO LIKIERU MARTINA
60443400
100 ml
ø60x(H)200 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ **17,00**



KIELISZEK DO LIKIERU
60010500
70 ml
ø76x(H)195 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ **17,00**



KIELISZEK DO LIKIERU RATIO
63390500
95 ml
ø64x(H)170 mm
opak. 6 szt.
~~15,00~~ **13,00**



KIELISZEK DO GRAPPY
60503500
90 ml
ø64x(H)182 mm
opak. 6 szt.
~~20,00~~ **17,00**

KIELISZEK DO BRANDY
62011800
400 ml
ø95x(H)138 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**



KIELISZEK DEGUSTACYJNY SINGLE MALT
66973200
200 ml
ø69x(H)122 mm
opak. 6 szt.
~~16,00~~ **14,00**

KIELISZEK DO WÓDKI DIAMOND
0103006244
35 ml
opak. 12 szt.
~~12,00~~ **10,50**



LAV HORECA



KIELISZEK DO KONIAKU
LH-SOF539KH
390 ml
ø91x(H)124 mm
opak. 12 szt.
~~9,50~~ **8,10**



KIELISZEK DO WÓDKI SOFIA
LH-SOF505KL
55 ml
ø50x(H)112 mm
opak. 12 szt.
~~5,90~~ **5,00**

Fine Dine



SHOTY

LAV HORECA

NEW

ARCOROC

RONA

KIELISZEK SHOT ROTTERDAM	KIELISZEK / SHOT ARCHIE	KIELISZEK SHOT AMSTERDAM	KIELISZEK HOT SHOT	KIELISZEK SHOT MODE	KIELISZEK SHOT ECLIPSE	KIELISZEK SHOT LUNAR
LH-ROT306KL	LH-ARH406KL	LH-AST204KL	V8248	70482000	84112000	42332000
65 ml	60 ml	45 ml	34 ml	90 ml	60 ml	70 ml
ø46x(H)60 mm	ø44x(H)65 mm	ø49x(H)56 mm	ø45x(H)70 mm	ø42x(H)90 mm	ø42x(H)85 mm	ø50x(H)57 mm
opak. 24 szt.	opak. 6 szt.	opak. 72 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~3,10~~ 2,70	~~5,50~~ 4,70	~~3,20~~ 2,70	~~8,00~~ V8248	~~10,00~~ 9,00	~~10,00~~ 9,00	~~10,00~~ 9,00

SZKLANKI DO PIWA

SUPER CENA

RONA

LAV HORECA



SZKLANKA DO PIWA PINTA	SZKLANKA DO PIWA BRISTOL	SZKLANKA DO PIWA BERLIN	SZKLANKA DO PIWA BELFAST	SZKLANKA DO PIWA BELFAST
48221900	LH-BRI338KH	LH-BRN357KH	LH-BEL330KF	LH-BEL356KF
630 ml	380 ml	570 ml	330 ml	565 ml
ø90x(H)162 mm	ø76x(H)138 mm	ø86x(H)153 mm	ø68x(H)162 mm	ø85x(H)178 mm
opak. 6 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~17,00~~ 14,50	~~6,50~~ 5,50	~~5,90~~ 5,00	~~5,90~~ 5,00	~~7,90~~ 6,70

Fine Dine

KIELISZKI DO WODY/PIWA

RONA





KIELISZEK/POKAL DO WODY
60501100
310 ml
ø78x(H)150 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK/POKAL DO PIWA
60061900
360 ml
ø79x(H)184 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK/POKAL DO WODY MARTINA
62751100
370 ml
ø86x(H)151 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ **19,00**



KIELISZEK/POKAL DO WODY
62001100
240 ml
ø73x(H)139 mm
opak. 6 szt.
~~17,00~~ **14,50**



KIELISZEK/POKAL DO PIWA
60011900
460 ml
ø78x(H)196 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ **20,00**

LAV HORECA

SZKLANKA NA NÓŻCE RIVERSIDE
LH-RVR321KH
215 ml
ø67x(H)116 mm
opak. 12 szt.
~~6,10~~ **5,20**

POKAL DO PIWA SOFIA
LH-SOF540KF
400 ml
ø86x(H)160 mm
opak. 6 szt.
~~7,90~~ **6,70**

POKAL ASPEN
LH-ASP559KF
590 ml
ø84x(H)186 mm
opak. 6 szt.
~~10,50~~ **8,90**

KIELISZKI GIN & TONIC

SUPER CENA

RONA



KIELISZEK GIN/TONIC RONA 2 SERVE
83030000
630 ml
ø105x(H)203 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ 19,00

ARCOROC



KIELISZEK GIN BROADWAY
P8821
580 ml
ø107x(H)195 mm
opak. 6 szt.
~~28,00~~ 24,00

LAV



KIELISZEK KOKTAJLOWY ARCHIE
LH-ARH747KF
470 ml
ø102x(H)198 mm
opak. 6 szt.
~~22,90~~ 19,50



KIELISZKI TYPU HURRICANE



KIELISZEK TYPU HURRICANE
60503300
465 ml
ø78x(H)208 mm
opak. 6 szt.
~~23,00~~ 20,00

LAV



KIELISZEK TYPU HURRICANE MIAMI
LH-MAM539KF
390 ml
ø78x(H)182 mm
opak. 6 szt.
~~8,90~~ 7,60



KIELISZEK TYPU HURRICANE MIAMI
LH-MAM546KH
460 ml
ø83(H)195 mm
opak. 12 szt.
~~8,90~~ 7,60

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZKLANKI

SUPER CENA

RONA

Linia Wine Solution

Kolekcja Wine Solution, pierwotnie zaprojektowana jako pozbawiony nóżki zestaw kieliszków do wina, szybko udowodniła, że ograniczenie tylko do tego celu byłoby nierozsądne. Rosnąca popularność tej awangardowej linii szkła o cienkich ściankach pokazuje, że zastosowanie może być znacznie szersze. Wklęsłe dno nie tylko ułatwia trzymanie w dłoni, ale także pozwala winu oddychać podczas nalewania i picia. Delikatna, fasetowana krawędź, która jest wygodna dla ust, sprawia, że radość z dobrego wina będzie jeszcze większa.



SZKLANKA DO WINA BORDEAUX WINE SOLUTION	SZKLANKA WINE SOLUTION	SZKLANKA DO SZAMPANA WINE SOLUTION
42450000	42450200	42450700
460 ml	330 ml	230 ml
ø87x(H)112 mm	ø79x(H)100 mm	ø55x(H)140 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~16,00~~ 14,00	~~16,00~~ 14,00	~~15,00~~ 13,00



SZKLANKA WYSOKA WINE SOLUTION	SZKLANKA NISKA WINE SOLUTION
42451220	42451660
660 ml	540 ml
ø93x(H)140 mm	ø102x(H)97 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~16,00~~ 14,00	~~16,00~~ 14,00

RONA

Linia Lunar

Za sprawą zaokrąglonego dna Lunar okazał się wyjątkowo odporny na stłuczenia, a jego design przyczynia się również do ochrony przed odpryskami. Dzięki tym cechom zyskuje on coraz większe grono klientów, dla których Lunar jest właściwym wyborem, jeśli chodzi o eleganckie szkło barowe.



SUPER CENA

SZKLANKA WYSOKA LUNAR	SZKLANKA WYSOKA LUNAR	SZKLANKA LUNAR	SZKLANKA NISKA LUNAR	SZKLANKA NISKA LUNAR	KIELISZEK SHOT LUNAR
42331200	42331300	42331500	42331600	42331660	42332000
490 ml	350 ml	250 ml	360 ml	460 ml	70 ml
ø79x(H)144 mm	ø73x(H)132 mm	ø79x(H)90 mm	ø84x(H)95 mm	ø90x(H)103 mm	ø50x(H)57 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~16,00~~ 14,00	~~14,00~~ 12,00	~~14,00~~ 12,00	~~14,00~~ 12,00	~~16,00~~ 14,00	~~10,00~~ 9,00

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%

Linia Eclipse

Kształt zestawu Eclipse został zainspirowany dążeniem do uzyskania efektu koncentracji aromatu jak najbliżej ust. Stożkowy kształt pozwala na uwolnienie bukietu znajdu-jącego się w dolnej części szklanki i wzmocnienie go w części górnej.

Jest to szczególnie pożądane w przypadku takich napojów, jak piwo rzemieślnicze, delikatne koktajle i oczywiście szlachetne wody niegazowane. Nowoczesny, bezkompromisowy design podkreśli smak napojów na dobrze nakrytym stole czy w barze.

SUPER CENA



SZKLANKA WYSOKA ECLIPSE	SZKLANKA ECLIPSE	SZKLANKA WYSOKA ECLIPSE	SZKLANKA NISKA ECLIPSE	KIELISZEK SHOT ECLIPSE
84111200	84111300	84111400	84111600	84112000
480 ml	290 ml	360 ml	380 ml	60 ml
ø90x(H)145 mm	ø86x(H)80 mm	ø76x(H)130 mm	ø94x(H)88 mm	ø42x(H)85 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~16,00~~ 14,00	~~14,00~~ 12,00	~~15,00~~ 13,00	~~15,00~~ 13,00	~~10,00~~ 9,00



EXTRA RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS

STACKABLE

= HIGH SHOCK RESISTANCE + Δ130°C THERMAL SHOCK RESISTANT + GLASS SAFETY

SZKŁO HARTOWANE
Wybrane linie produktów zostały poddane procesowi pełnego hartowania, które zwiększa żywotności produktu od 10 do 50 razy.

WYSOKA ODPORNOŚĆ NA UDERZENIA
Hartowanie zwiększa aż pięciokrotnie odporność na wstrząsy mechaniczne. Mniejsza liczba zarysowań, pęknięć i stłuczeń gwarantuje oszczędność.

ODPORNE NA SZOK TERMICZNY
Produkty hartowane są odporne na zmiany temperatury do 135 °C bez ryzyka zniszczenia produktu.

BEZPIECZEŃSTWO SZKŁA
Ten rodzaj szkła jest całkowicie bezpieczny dla obsługi. Rozbite szkło rozpada się na małe kawałki o nieostrych krawędziach.

Linia Norvege







SZKLANKA WYSOKA NORVEGE	SZKLANKA WYSOKA NORVEGE	SZKLANKA NISKA NORVEGE	SZKLANKA NISKA NORVEGE	SZKLANKA NISKA NORVEGE
V7527	V7529	V7535	V7462	V7513
320 ml	270 ml	250 ml	200 ml	160 ml
ø74x(H)125 mm	ø72x(H)114 mm	ø77x(H)94 mm	ø72x(H)88 mm	ø65x(H)82 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~10,00~~ **8,50**	~~9,00~~ **7,70**	~~8,00~~ **6,80**	~~6,00~~ **5,10**	~~6,00~~ **5,10**

do cen należy doliczyć VAT 23%



LINIA BROADWAY

Połączenie funkcjonalności, dużej wytrzymałości i pięknego wzornictwa. Oryginalny charakter i detale rzeźbionych kieliszków i szklanek Broadway poprawią prezentację każdego koktajlu.

ARCOROC

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS



KIELISZEK GIN BROADWAY	P8821	580 ml	ø107x(H)195 mm	opak. 6 szt.	~~28,00~~ **24,00**



KIELISZEK DO MARTINI BROADWAY	P8795	210 ml	ø118x(H)155 mm	opak. 6 szt.	~~26,00~~ **22,00**



SZKLANKA BROADWAY	L7255	380 ml	ø75x(H)145 mm	opak. 6 szt.	~~18,00~~ **15,30**



SZKLANKA BROADWAY	L7256	280 ml	ø67,5x(H)134 mm	opak. 6 szt.	~~15,00~~ **13,00**



SZKLANKA BROADWAY	L7254	300 ml	ø85x(H)91 mm	opak. 6 szt.	~~15,00~~ **13,00**



KIELISZEK SHOT BROADWAY	V2910	50 ml	ø49x(H)60 mm	opak. 6 szt.	~~12,00~~ **10,50**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Linia Archie

NEW

Linia ARCHIE od LAV to wyjątkowa seria szkła gastronomicznego, która łączy klasyczną elegancję z funkcjonalnością profesjonalnej obsługi. Zainspirowana architekturą Art Deco, kolekcja wyróżnia się charakterystycznym motywem łuków, śmiałymi proporcjami i harmonijnym połączeniem ornamentu z praktycznością.

ARCHIE nadaje każdemu klasykowi współczesny szynt dzięki precyzyjnie wykończonemu brzegowi, zrównoważonym proporcjom i krystalicznej przejrzystości.
Seria wyprodukowana z myślą o wytrzymałości i odporności na zarysowania spełnia najwyższe standardy HoReCa.



KIELISZEK KOKTAJLOWY ARCHIE
LH-ARH747KF
470 ml
ø102x(H)198 mm
opak. 6 szt.
~~22,90~~ 19,50



KIELISZEK DO MARTINI ARCHIE
LH-ARH724KF
240 ml
ø115x(H)173 mm
opak. 6 szt.
~~21,90~~ 18,60



KIELISZEK COUPE ARCHIE
LH-ARH725KF
250 ml
ø100x(H)162 mm
opak. 6 szt.
~~22,90~~ 19,50



SZKLANKA WYSOKA ARCHIE
LH-ARH447KF
470 ml
ø75x(H)160 mm
opak. 6 szt.
~~19,90~~ 17,10



KIELISZEK ARCHIE
LH-ARH730KH
300 ml
ø82x(H)140 mm
opak. 12 szt.
~~18,50~~ 15,70



SZKLANKA DO LATTE ARCHIE
LH-ARH426KF
260 ml
ø93x(H)145 mm
opak. 6 szt.
~~11,50~~ 9,80



KIELISZEK / SHOT ARCHIE
LH-ARH406KL
60 ml
ø44x(H)65 mm
opak. 6 szt.
~~5,50~~ 4,70



NEW SUPER CENA LAV HORECA





SZKLANKA NISKA MALLORCA	SZKLANKA WYSOKA MALLORCA
LH-MLC433KH	LH-MLC439KH
330 ml	390 ml
ø85x(H)91 mm	ø72x(H)145 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~11,90~~ **10,20**	~~12,90~~ **11,20**









SZKLANKA PARIS*	SZKLANKA PARIS*
LH-PRS347KH	LH-PRS336KH
475 ml	360 ml
ø70x(H)111 mm	ø63x(H)100 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~6,20~~ **5,30**	~~5,90~~ **5,00**

* dostępne do wyczerpania zapasów



SUPER CENA

LAV HORECA



SZKLANKA WYSOKA EDINBURGH
LH-EDN435KH
365 ml
ø71x(H)147 mm
opak. 12 szt.
~~8,10~~ **6,90**



SZKLANKA DO WHISKEY EDINBURGH
LH-EDN433KH
330 ml
ø84x(H)91 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ **6,70**



SZKLANKA WYSOKA GLASGOW
LH-GLA435KH
356 ml
ø71x(H)147 mm
opak. 12 szt.
~~8,10~~ **6,90**



SZKLANKA DO WHISKEY GLASGOW
LH-GLA432KH
325 ml
ø84x(H)91 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ **6,70**







SZKLANKA NISKA IKARIA	SZKLANKA WYSOKA IKARIA
LH-ARH437KH PLT	LH-ARH439KH PLT
370 ml	390 ml
ø85x(H)90 mm	ø72x(H)146 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~8,50~~ **7,20**	~~9,80~~ **8,30**







KARAFKA ISTANBUL
LH-IST312KH
1200 ml
ø92x(H)246mm
opak. 12 szt.
~~19,90~~ **16,90**



SZKLANKA WYSOKA ISTANBUL
LH-IST340KH
400 ml
ø70(H)143 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ **6,70**



SZKLANKA NISKA ISTANBUL
LH-IST332KH
325 ml
ø76x(H)95 mm
opak. 12 szt.
~~7,10~~ **6,00**



SZKLANKA NISKA ISTANBUL
LH-IST324KH
230 ml
ø70x(H)55 mm
opak. 48 szt.
~~7,90~~ **6,70**



KUBEK ISTANBUL
LH-IST427KH
270 ml
ø73x(H)101 mm
opak. 12 szt.
~~8,20~~ **7,00**

Linia Amsterdam

SUPER CENA

LAV HORECA



SZKLANKA WYSOKA AMSTERDAM	SZKLANKA WYSOKA AMSTERDAM	SZKLANKA NISKA AMSTERDAM	SZKLANKA AMSTERDAM	KIELISZEK SHOT AMSTERDAM
LH-AST237KH	LH-AST236KH	LH-AST231KH	LH-AST220KH	LH-AST204KL
360 ml	365 ml	305 ml	200 ml	45 ml
ø80x(H)148 mm	ø83x(H)121 mm	ø87x(H)95 mm	ø79x(H)82 mm	ø49x(H)56 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~7,90~~ **6,70**	~~5,90~~ **5,00**	~~5,20~~ **4,40**	~~4,50~~ **3,80**	~~3,20~~ **2,70**



Linia Tokyo



SZKLANKA WYSOKA TOKYO	SZKLANKA WYSOKA TOKYO	SZKLANKA NISKA TOKYO
LH-TOK354KH	LH-TOK339KH	LH-TOK333KH
540 ml	395 ml	330 ml
ø74x(H)165 mm	ø67x(H)150 mm	ø79x(H)90 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.
~~9,90~~ **8,40**	~~6,90~~ **5,90**	~~6,50~~ **5,50**



Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



LAV HORECA



SZKLANKA WYSOKA VERONA
LH-VRN346KH
460 ml
ø81x(H)140 mm
opak. 12 szt.
~~7,00~~ **6,00**



SZKLANKA DO WHISKEY VERONA
LH-VRN340KH
400 ml
ø91x(H)99 mm
opak. 12 szt.
~~6,90~~ **5,90**



SZKLANKA WYSOKA RIGA
LH-RIG338KH
385 ml
ø71x(H)142 mm
opak. 12 szt.
~~6,40~~ **5,40**



SZKLANKA NISKA RIGA
LH-RIG331KH
310 ml
ø83x(H)90 mm
opak. 12 szt.
~~6,40~~ **5,50**



SZKLANKA RIGA
LH-RIG321KH
215 ml
ø73x(H)80 mm
opak. 12 szt.
~~5,40~~ **4,60**



KIELISZEK SHOT RIGA
LH-RIG308KL
80 ml
ø54x(H)61 mm
opak. 12 szt.
~~4,10~~ **3,50**



SUPER CENA

LAV HORECA



SZKLANKA WYSOKA LYON
LH-LYN348KH
480 ml
ø78x(H)145 mm
opak. 12 szt.
~~6,90~~ 5,90



SZKLANKA DO WHISKEY LYON
LH-LYN334KH
345 ml
ø89x(H)87 mm
opak. 12 szt.
~~6,20~~ 5,30







SZKLANKA MARBELLA
LH-MRB234KH24SHR
340 ml
ø79x(H)90 mm
opak. 12 szt.
~~5,80~~ 4,90



SZKLANKA WYSOKA HELSINKI
LH-HEL232KH
325 ml
ø80x(H)130 mm
opak. 12 szt.
~~5,90~~ 5,00



SZKLANKA DO WHISKEY HELSINKI
LH-HEL226KH
255 ml
ø85x(H)88 mm
opak. 12 szt.
~~4,90~~ 4,20



SZKLANKA WYSOKA BERN
LH-BER319KH
190 ml
opak. 12 szt.
~~4,40~~ 3,80





LAV HORECA



SZKLANKA WYSOKA ROTTERDAM
LH-ROT336KF
360 ml
ø64x(H)160 mm
opak. 6 szt.
~~5,90~~ **5,00**



SZKLANKA WYSOKA ROTTERDAM
LH-ROT329KH
295 ml
ø62x(H)133 mm
opak. 12 szt.
~~4,90~~ **4,20**



SZKLANKA DO WHISKEY ROTTERDAM
LH-ROT328KH
280 ml
ø74x(H)88 mm
opak. 12 szt.
~~4,90~~ **4,20**



KIELISZEK SHOT ROTTERDAM
LH-ROT306KL
65 ml
ø46x(H)60 mm
opak. 12 szt.
~~3,10~~ **2,70**





SZKLANKA NISKA VALETTA
LH-VLT328KH
285 ml
ø79x(H)89 mm
opak. 12 szt.
~~4,90~~ **4,20**







SZKLANKA DO WODY DO ESPRESSO LYON	KUBEK WARSAW	KUBEK WARSAW	KUBEK BOCK
LH-LYN309KL	LH-WRS430KH	LH-WRS425KH	V7506
95 ml	300 ml	250 ml	250 ml
ø58x(H)60 mm	ø108x(H)105 mm	ø103x(H)100 mm	ø68x(H)89 mm
opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 12 szt.	opak. 6 szt.
~~5,60~~ **4,70**	~~6,90~~ **5,90**	~~6,10~~ **5,20**	~~9,00~~ **7,60**

NEW





ARCOROC



SZKLANKA DO LATTE ARCHIE	KUBEK ISTANBUL	SZKLANKA IRISH COFFEE
LH-ARH426KF	LH-IST427KH	37684
260 ml	270 ml	240 ml
ø93x(H)145 mm	ø100x(H)101 mm	ø76x(H)139 mm
opak. 6 szt.	opak. 12 szt.	opak. 6 szt.
~~11,50~~ **9,80**	~~8,20~~ **7,00**	~~30,00~~ **25,50**



SZKŁO DESEROWE

ARCOROC



PUCHAREK QUADRO
12615
360 ml
ø81x(H)191 mm
opak. 6 szt.
~~35,00~~ **29,80**

LAV HORECA



PUCHAREK FLORENCE
LH-FLR316KH
165 ml
ø106x(H)83 mm
opak. 12 szt.
~~7,90~~ **6,70**



PUCHAREK PALERMO
LH-PLR324KH
240 ml
ø84x(H)80 mm
opak. 12 szt.
~~4,20~~ **3,60**



PUCHAREK SIENA
LH-SNA425KF
250 ml
ø100x(H)127 mm
opak. 6 szt.
~~8,50~~ **7,20**



PUCHAREK MALIBU
LH-MLB330KJ
305 ml
ø98x(H)123 mm
opak. 8 szt.
~~8,10~~ **6,90**



PUCHAREK SANTIAGO
LH-SNT328KH
285 ml
ø98x(H)93 mm
opak. 12 szt.
~~7,10~~ **6,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KARAFKI, DEKANTERY I BUTELKI



KARAFKA POLIS ZESTAW Z DWOMA ZATYCZKAMI

57287300

870 ml

ø86x(H)260 mm

opak. 1 szt.

~~89,00~~ 76,00



KARAFKA RONA 2 SERVE

53907400

1200 ml

ø130x(H)256 mm

opak. 1 szt.

~~64,00~~ 54,00



DEKANTER DO WINA RONA 2 SERVE

5979A7500

1500 ml

ø228x(H)260 mm

opak. 1 szt.

~~84,00~~ 71,00

NEW

Karafka z pokrywką Vision

Karafka wykonana z trwałego szkła borokrzemowego, charakteryzującego się wysoką odpornością na temperaturę i uszkodzenia, wyjątkową przejrzystością oraz całkowitą obojętnością chemiczną. Pokrywka ze stali nierdzewnej i silikonu chroni zawartość i ułatwia nalewanie. Idealna do serwowania wody, soków i napojów w restauracjach, hotelach i kawiarniach.

Fine Dine



425893

1250 ml

ø100x(H)285 mm

opak. 1 szt.

~~99,00~~ 85,00

SUPER CENA

ARCOROC



KARAFKA VIN
C0199
1000 ml
ø119x(H)203 mm
opak. 6 szt.
~~22,00~~ 18,70



KARAFKA VIN
V7128
500 ml
ø96x(H)164 mm
opak. 6 szt.
~~15,00~~ 12,80



KARAFKA VIN
C0198
250 ml
ø78x(H)132 mm
opak. 6 szt.
~~13,00~~ 11,10

LAV



KARAFKA ISTANBUL
LH-IST312KH
1200 ml
ø92x(H)246mm
opak. 12 szt.
~~19,90~~ 16,90



KARAFKA Z POKRYWKĄ CHELSEA*
LH-CHS312 PK0002KH
1200 ml
ø68x(H)250 mm
opak. 12 szt.
~~15,90~~ 13,50



KARAFKA Z POKRYWKĄ CHELSEA
LH-CHS307 PK0002KF
700 ml
ø79x(H)203 mm
opak. 6 szt.
~~14,90~~ 13,00

* dostępne do wyczerpania zapasów

DZBANKI I BUTELKI

RONA



DZBANEK TOSCANA
61534A4900
1000 ml
ø115x(H)255 mm
opak. 1 szt.
~~218,00~~ **185,00**



ARCOROC



DZBANEK ARC
E7258
500 ml
ø126x(H)146 mm
opak. 12 szt.
~~18,00~~ **15,30**



DZBANEK ARC
E7255
1000 ml
ø151x(H)202 mm
opak. 6 szt.
~~24,00~~ **20,40**



DZBANEK ARC
E7254
1300 ml
ø163x(H)217 mm
opak. 6 szt.
~~29,00~~ **24,70**



DZBANEK ARC
53061
1600 ml
ø165x(H)242 mm
opak. 6 szt.
~~35,00~~ **29,80**

LAV HORECA



DZBANEK OSLO	DZBANEK SOFIA
LH-OSL140 PK222KN	LH-SOF180 PK0002KN
1400 ml	1800 ml
(H)260 mm	(H)246 mm
opak. 2 szt.	opak. 2 szt.
~~22,90~~ **19,50**	~~23,90~~ **20,30**

LAV HORECA



SZKLANY POJEMNIK Z POKRYWKĄ BRIGHTON
LH-BRIGHTONS1
285 ml
ø81x(H)119 mm
opak. 1 szt.
~~10,90~~ **9,30**

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



POLERKA DO SZKŁA

- Wydajność: 400 szt./h
- Gastropolerka - błyskawiczne i perfekcyjne polerowanie szkła!
- Poleruje i suszy każdy rodzaj kieliszków (Ø 50-80 mm, H=180 mm)
- Usuwa wodę i pozostałości detergentów
- Najkrótszy czas polerowania na rynku - 8 sekund na sztukę!
- Automatyczna regulacja temperatury - zapobiega przegrzaniu i poparzeniom
- Produkcja europejska

kod	236826
wymiary	470x380x(H)422 mm
moc	1350 W
napięcie	230 V
cena (PLN)	~~3499,00~~ **3199,00**

SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA





kod	236833	236840
	małe, zestaw 2 szt.	duże, zestaw 2 szt.
cena (PLN)	~~249,00~~ **211,00**	~~249,00~~ **211,00**



Ręcznie polerowane krawędzie

Klasyczny kształt, długie zęby widelców i duża pojemność łyżek stołowych

Przystosowane do intensywnego, gastronomicznego użytkowania

Sztućce perfekcyjnie wyważone

* 100 lat gwarancji na korozje w warunkach prawidłowego użytkowania

OVE

FUNKCJONALNOŚĆ NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE

Zaprojektowane z myślą o komforcie i praktyczności, sztućce OVE są doskonałe zarówno do eleganckich kolacji, jak i codziennych posiłków. Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia wygodne trzymanie, a precyzyjnie wykonane krawędzie noży ułatwiają krojenie. Długie zęby widelców idealnie nabijają potrawy, a pojemne łyżki pozwalają na komfortowe jedzenie zup i deserów.

DOSKONAŁOŚĆ W KAŻDYM CALU

Produkowane w jednej z najnowocześniejszych fabryk na świecie, z zachowaniem wszelkich norm środowiskowych. Inwestycje w najnowsze technologie i zobowiązanie do najwyższej jakości dają Ove przewagę konkurencyjną.

NOWOCZESNA REINTERPRETACJA KLASYCZNEJ FORMY

Z myślą o różnorodnych gustach i stylach, oferta OVE obejmuje różne kolekcje, od nowoczesnych, minimalistycznych form po klasyczne wzory, które zawsze są na czasie. Dzięki temu każdy znajdzie idealny zestaw, który doskonale wpasuje się w charakter i estetykę swojego stołu.

NIEZRÓWNANA JAKOŚĆ MATERIAŁÓW

Ove korzysta jedynie z najwyższej jakości materiałów, aby zapewnić wytrzymałość i elegancję sztućców. Produkty wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej, odpornej na rdzę, zginanie i zarysowania. Gwarantuje to wieloletnie użytkowanie. Produkty objęte są 100-letnią gwarancją na korozje i nadają się do mycia w zmywarce.

LŚNIĄCE NICZYM LUSTRO

Termin „high mirror polishing" odnosi się do procesu wykończenia powierzchni sztućców ze stali nierdzewnej, który ma na celu uzyskanie wysokiego stopnia połysku, przypominającego lustrzane odbicie. Proces ten obejmuje kilka etapów, w których powierzchnia sztućców jest polerowana, aby usunąć wszelkie niedoskonałości, rysy czy mikro-zanieczyszczenia, aż do uzyskania gładkiej i błyszczącej powierzchni. Sztućce nabierają eleganckiego wyglądu, co jest szczególnie cenione w restauracjach i podczas specjalnych okazji.

SKANDYNAWSKA JAKOŚĆ W ZASIĘGU RĘKI

Sztućce Ove dostępne są w ponad 20 krajach na świecie. Doceniane są za skandynawską jakość, dbałość o detale i połączenie funkcjonalności z eleganckim designem.

SYSTEM OVE


sztućce 18/10


sztućce pvd


sztućce 18/0

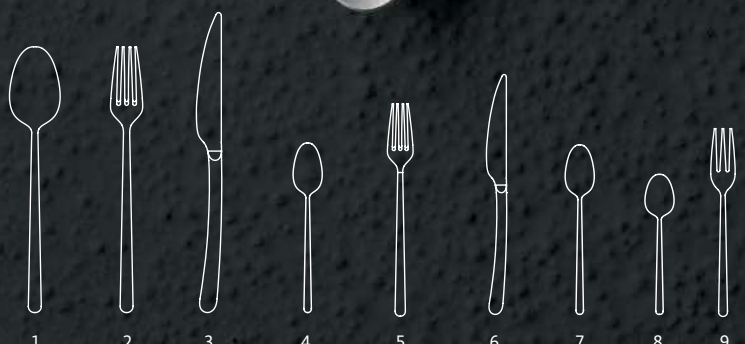

sztućce do steków


polerki do sztućców



PVD

Proces PVD (Physical Vapor Deposition) polega na odparowaniu metalu w środowisku wysokiej próżni. W tym samym czasie dodawany jest reaktywny gaz, który tworzy mieszaninę z oparami metalu i osiada w formie ultracienkiej, mocno przylegającej warstewki koloru na powierzchni naszych sztućców. Sztućce można bez przeszkód myć w zmywarce.



LINIA AMARONE VINTAGE

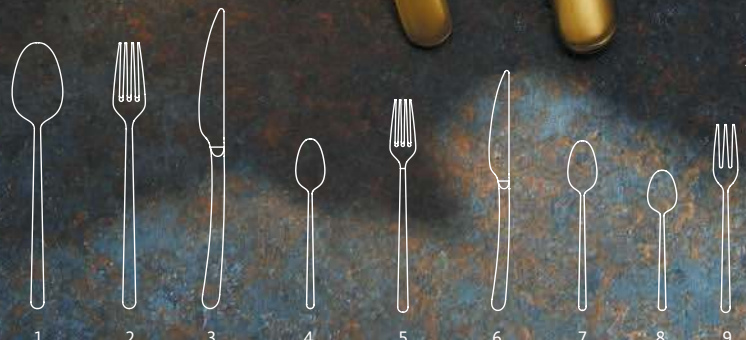
		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	763995	211	12	~~16,70~~	14,20
2.	widelec stołowy	764107	213	12	~~16,70~~	14,20
3.	nóż stołowy	763988	237	12	~~18,30~~	15,60
4.	łyżka deserowa	764190	184	12	~~13,90~~	11,80
5.	widelec deserowy	764275	184	12	~~13,90~~	11,80
6.	nóż deserowy	764183	190	12	~~14,70~~	12,50
7.	łyżeczka do herbaty	764152	146	12	~~11,50~~	9,80
8.	łyżeczka do kawy	764176	119	12	~~10,90~~	9,30
9.	widelczyk do ciasta	764169	153	12	~~12,30~~	10,50



4 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH

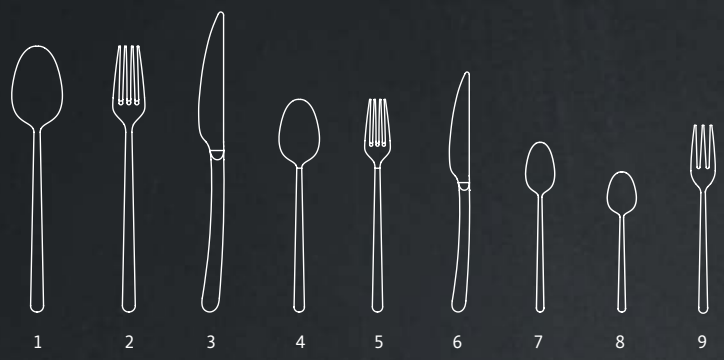


LINIA AMARONE GOLD

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	764329	211	12	~~16,70~~	14,20
2.	widelec stołowy	764336	213	12	~~16,70~~	14,20
3.	nóż stołowy	764312	237	12	~~18,30~~	15,60
4.	łyżka deserowa	764381	184	12	~~13,90~~	11,80
5.	widelec deserowy	764398	184	12	~~13,90~~	11,80
6.	nóż deserowy	764374	190	12	~~14,70~~	12,50
7.	łyżeczka do herbaty	764343	146	12	~~11,50~~	9,80
8.	łyżeczka do kawy	764367	119	12	~~10,90~~	9,30
9.	widelczyk do ciasta	764350	153	12	~~12,30~~	10,50

LINIA AMARONE BRONZE

4 MM THICKNESS | 18/10 STAINLESS STEEL | WASH



1 2 3 4 5 6 7 8 9

	kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)
1. łyżka stołowa	764923	211	12	~~16,70~~ 14,20
2. widelec stołowy	764930	213	12	~~16,70~~ 14,20
3. nóż stołowy	764916	237	12	~~18,30~~ 15,60
4. łyżka deserowa	764954	184	12	~~13,90~~ 11,80
5. widelec deserowy	764961	184	12	~~13,90~~ 11,80

	kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)
6. nóż deserowy	764947	190	12	~~14,70~~ 12,50
7. łyżeczka do herbaty	764978	146	12	~~11,50~~ 9,80
8. łyżeczka do kawy	764985	119	12	~~10,90~~ 9,30
9. widelczyk do ciasta	764992	153	12	~~12,30~~ 10,50



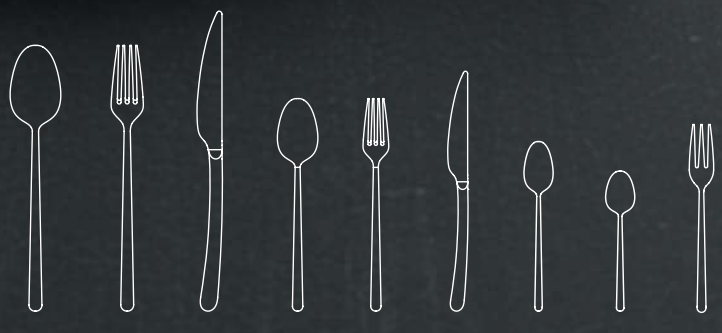


LINIA AMARONE BLACK

4 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



1 2 3 4 5 6 7 8 9

	kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)
1. łyżka stołowa	764831	211	12	~~16,70~~ 14,20
2. widelec stołowy	764848	213	12	~~16,80~~ 14,30
3. nóż stołowy	764824	237	12	~~18,30~~ 15,60
4. łyżka deserowa	764862	184	12	~~13,90~~ 11,80
5. widelec deserowy	764879	184	12	~~13,90~~ 11,80

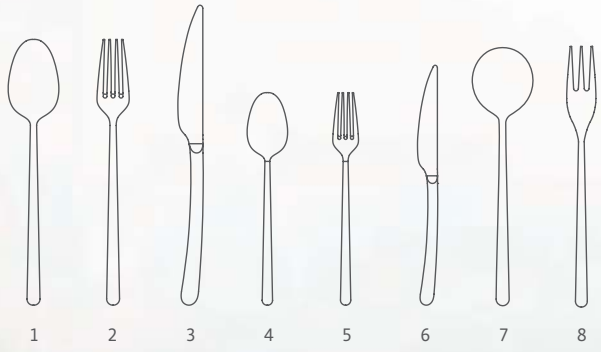
	kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)
6. nóż deserowy	764855	190	12	~~14,70~~ 12,50
7. łyżeczka do herbaty	764886	146	12	~~11,50~~ 9,80
8. łyżeczka do kawy	764893	119	12	~~10,90~~ 9,30
9. widelczyk do ciasta	764909	153	12	~~12,30~~ 10,50

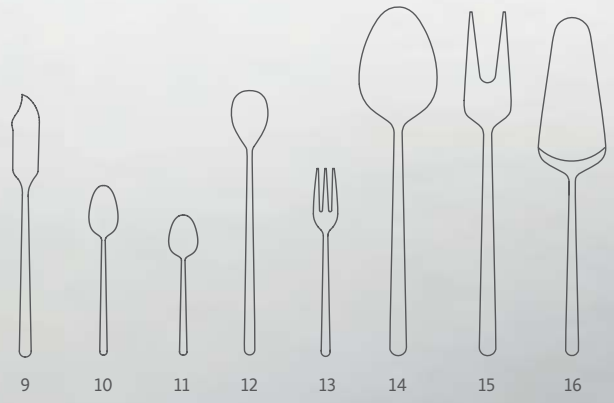
do cen należy doliczyć VAT 23%



LINIA AMARONE

Elegancja, trwałość i pełna swoboda konfiguracji.
Linia Amarone to fundament nowoczesnego serwisu w branży HoReCa.
Zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji, kolekcja Amarone łączy minimalizm z najwyższą odpornością. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 o imponującej grubości 4 mm, gwarantuje idealne wyważenie i wieloletnią trwałość. Lustrzane wykończenie High Mirror Polishing sprawia, że sztućce zachowują nieskazitelny blask nawet przy częstym myciu w zmywarkach przemysłowych.
W odróżnieniu od gotowych kompletów, linia Amarone oferuje pełną swobodę zakupową. Każdy z 16 elementów sprzedawany jest oddzielnie, co pozwala na precyzyjne dopasowanie zamówienia do aktualnego menu, łatwe uzupełnianie braków bez konieczności kupowania całych zestawów i optymalizację kosztów poprzez zakup tylko potrzebnych akcesoriów.
Linia obejmuje pełen przekrój narzędzi – od standardowej bazy obiadowej, przez sztućce do ryb (nóż i widelec), po specjalistyczne dodatki, takie jak łyżeczka do latte, łyżka do bulionu czy profesjonalne akcesoria serwingowe (łopatka do ciasta, widelec serwisowy).
Amarone marki Ove to inwestycja w prestiż Twojego lokalu i funkcjonalność, która wspiera codzienną pracę serwisu.





SZTUĆCE



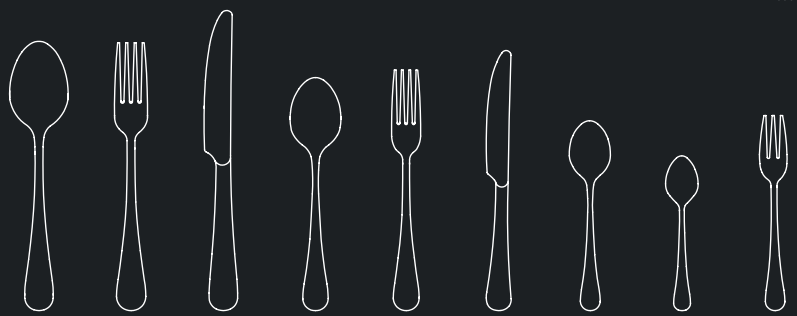
LINIA NAVARINO

HIGH MIRROR POLISHING

4 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	766002	207	12	~~11,80~~	10,00
2.	widelec stołowy	765999	206	12	~~11,80~~	10,00
3.	nóż stołowy	765982	231	12	~~13,10~~	11,10
4.	łyżka deserowa	766170	179	12	~~8,90~~	7,60
5.	widelec deserowy	766187	185	12	~~8,90~~	7,60

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
6.	nóż deserowy	766163	200	12	~~11,60~~	9,90
7.	łyżeczka do herbaty	766125	146	12	~~7,00~~	6,00
8.	łyżeczka do kawy	766149	119	12	~~6,50~~	5,50
9.	widelczyk do ciasta	766156	150	12	~~7,20~~	6,10



LINIA LUGANO

HIGH MIRROR POLISHING

5 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	764701	207	12	~~13,70~~	11,60
2.	widelec stołowy	764718	207	12	~~13,70~~	11,60
3.	nóż stołowy	764695	230	12	~~13,10~~	11,10
4.	łyżka deserowa	764732	181	12	~~11,50~~	9,80
5.	widelec deserowy	764749	184	12	~~11,50~~	9,80

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
6.	nóż deserowy	764725	200	12	~~10,80~~	9,20
7.	łyżeczka do herbaty	764756	142	12	~~7,50~~	6,40
8.	łyżeczka do kawy	764763	111	12	~~6,50~~	5,50
9.	widelczyk do ciasta	764770	147	12	~~7,50~~	6,40

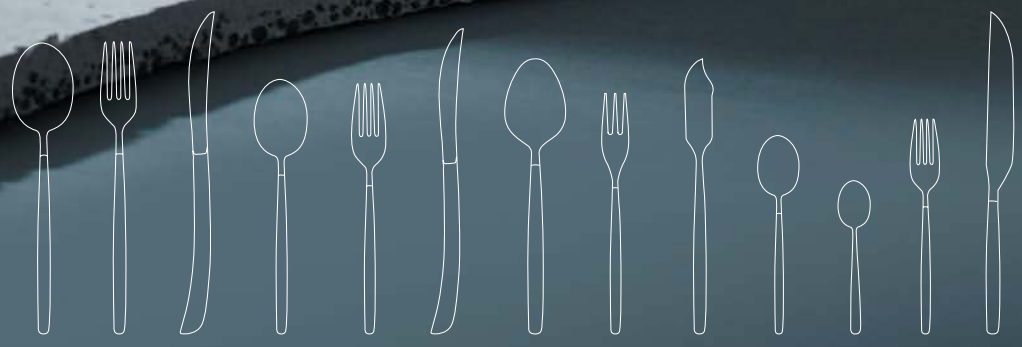
LINIA TORINO

HIGH MIRROR POLISHING

5 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	769355	213	12	~~11,80~~	10,00
2.	widelec stołowy	769362	211	12	~~11,80~~	10,00
3.	nóż stołowy	769379	237	12	~~13,10~~	11,10
4.	łyżka deserowa	769386	186	12	~~8,90~~	7,60
5.	widelec deserowy	769393	187	12	~~8,90~~	7,60
6.	nóż deserowy	769409	223	12	~~12,10~~	10,30
7.	łyżka do bulionu	769447	203	12	~~9,90~~	8,40

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
8.	widelec do ryb	769454	187	12	~~8,20~~	7,00
9.	nóż do ryb	769461	198	12	~~8,20~~	7,00
10.	łyżeczka do herbaty	769430	145	12	~~7,00~~	6,00
11.	łyżeczka do kawy	769423	112	12	~~6,50~~	5,50
12.	widelczyk do ciasta	769416	157	12	~~7,20~~	6,10
13.	nóż do steków	769478	175	12	~~11,90~~	10,10



LINIA VENETO

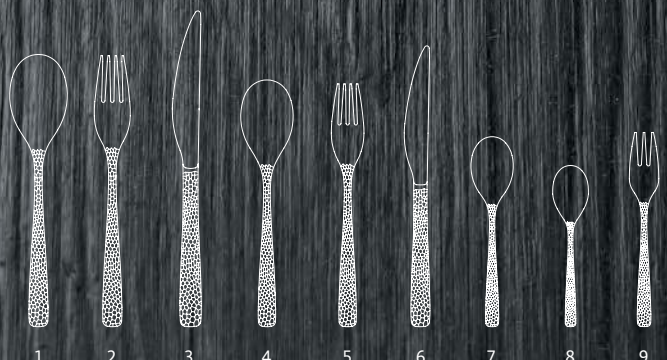
HIGH MIRROR POLISHING

3,5 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH

NEW



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	763889	203	12	~~11,80~~	10,00
2.	widelec stołowy	763896	201	12	~~11,80~~	10,00
3.	nóż stołowy	763872	236	12	~~13,10~~	11,10
4.	łyżka deserowa	763964	183	12	~~8,90~~	7,60
5.	widelec deserowy	763971	181	12	~~8,90~~	7,60

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
6.	nóż deserowy	763957	208	12	~~9,60~~	8,20
7.	łyżeczka do herbaty	763926	141	12	~~7,00~~	6,00
8.	łyżeczka do kawy	763940	120	12	~~6,50~~	5,50
9.	widelczyk do ciasta	763933	146	12	~~7,20~~	6,10

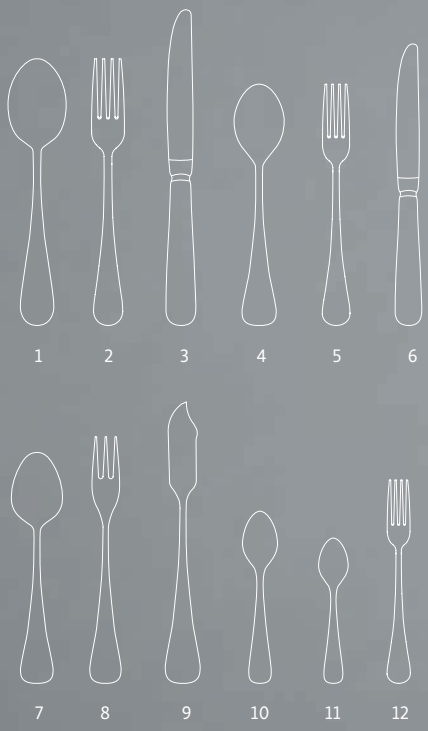
LINIA BAGUETTE

HIGH MIRROR POLISHING

3 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	769225	206	12	~~11,80~~	10,00
2.	widelec stołowy	769232	207	12	~~11,80~~	10,00
3.	nóż stołowy	769249	243	12	~~13,10~~	11,10
4.	łyżka deserowa	769263	186	12	~~8,90~~	7,60
5.	widelec deserowy	769256	187	12	~~8,90~~	7,60
6.	nóż deserowy	769270	219	12	~~13,40~~	11,40
7.	łyżka do bulionu	769331	178	12	~~9,90~~	8,40
8.	widelec do ryb	769317	190	12	~~9,90~~	8,40
9.	nóż do ryb	769324	217	12	~~9,90~~	8,40
10.	łyżeczka do herbaty	769300	133	12	~~7,00~~	6,00
11.	łyżeczka do kawy	769294	112	12	~~6,50~~	5,50
12.	widelczyk do ciasta	769287	157	12	~~7,20~~	6,10
13.	nóż do steków	769348	234	12	~~15,90~~	13,50

Fine Dine

do cen należy doliczyć VAT 23%



SUPER CENA

ove

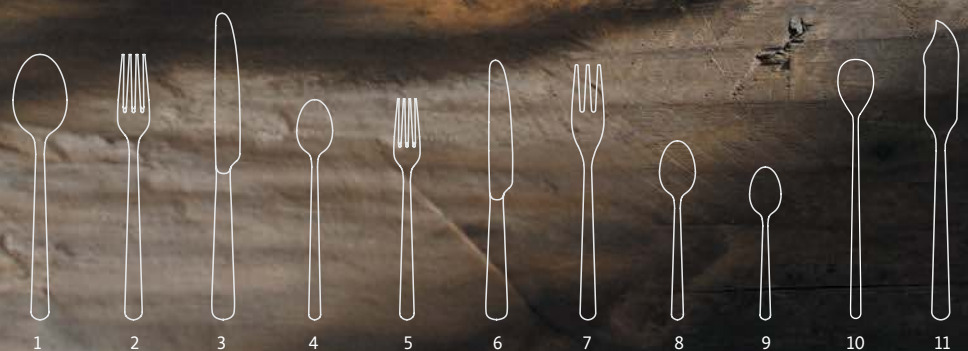
LINIA COMO

HIGH MIRROR POLISHING

3 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	766446	196	12	~~9,70~~	8,20
2.	widelec stołowy	766453	198	12	~~9,70~~	8,20
3.	nóż stołowy	766439	216	12	~~12,60~~	10,70
4.	łyżka deserowa	766507	187	12	~~8,40~~	7,10
5.	widelec deserowy	766514	150	12	~~8,40~~	7,10
6.	nóż deserowy	766491	190	12	~~10,40~~	8,80

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
7.	widelczyk do ciasta	766477	187	12	~~6,90~~	5,90
8.	łyżeczka do herbaty	766460	137	12	~~6,90~~	5,90
9.	łyżeczka do kawy	766484	115	12	~~5,90~~	5,00
10.	łyżeczka do latte	766552	192	12	~~8,10~~	6,90
11.	nóż do masła	766545	156	12	~~8,10~~	6,90



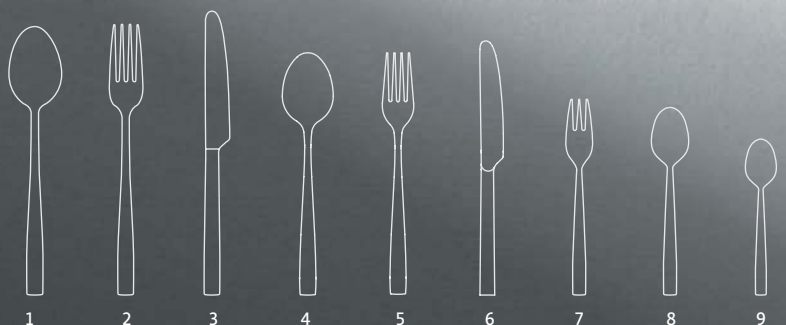
LINIA GARDA

HIGH MIRROR POLISHING

3 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	766576	205	12	~~9,60~~	8,20
2.	widelec stołowy	766583	206	12	~~9,60~~	8,20
3.	nóż stołowy	766569	220	12	~~12,90~~	11,00
4.	łyżka deserowa	764800	184	12	~~7,70~~	6,50
5.	widelec deserowy	764817	185	12	~~7,70~~	6,50

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
6.	nóż deserowy	764794	194	12	~~10,40~~	8,80
7.	widelczyk do ciasta	766606	152	12	~~7,20~~	6,10
8.	łyżeczka do herbaty	766590	146	12	~~6,90~~	5,90
9.	łyżeczka do kawy	766613	121	12	~~6,20~~	5,30



SUPER CENA

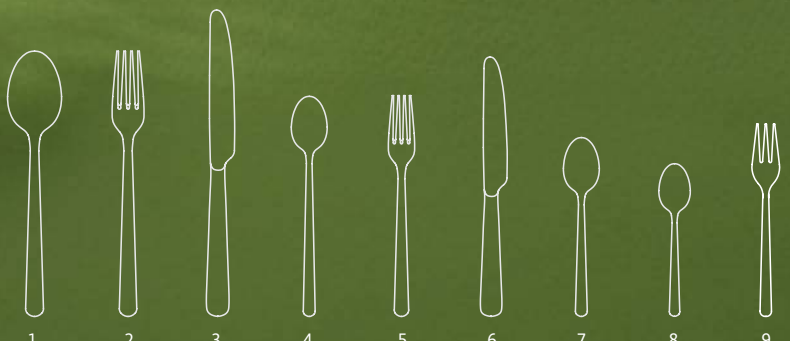
LINIA ADRIA

HIGH MIRROR POLISHING

2,5 MM THICKNESS

18/10 STAINLESS STEEL

WASH



		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	766200	196	12	~~9,70~~	8,20
2.	widelec stołowy	766217	196	12	~~9,70~~	8,20
3.	nóż stołowy	766224	226	12	~~12,60~~	10,70
4.	łyżka deserowa	766255	179	12	~~8,40~~	7,10
5.	widelec deserowy	766231	180	12	~~8,40~~	7,10

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
6.	nóż deserowy	766262	192	12	~~10,40~~	8,80
7.	łyżeczka do herbaty	766248	146	12	~~6,90~~	5,90
8.	łyżeczka do kawy	766279	113	12	~~5,90~~	5,00
9.	widelczyk do ciasta	764787	150	12	~~7,00~~	6,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PVD



NEW

LINIA FJORD GOLD



SUPER CENA

PVD

Fine Dine

NEW

LINIA FJORD BLACK

3 MM THICKNESS

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	700310	208	12	~~7,10~~	6,10
2.	widelec stołowy	700280	210	12	~~7,10~~	6,10
3.	nóż stołowy	700266	226	12	~~13,10~~	11,20
4.	łyżka deserowa	700327	184	12	~~6,60~~	5,60
5.	widelec deserowy	700297	188	12	~~6,60~~	5,60
6.	nóż deserowy	700273	200	12	~~11,60~~	9,90
7.	łyżeczka do herbaty	700334	147	12	~~5,20~~	4,40
8.	łyżeczka do kawy	700358	114	12	~~4,70~~	4,00
9.	widelczyk do ciasta	700341	153	12	~~5,20~~	4,40



LINIA FJORD

3 MM THICKNESS

18/0 STAINLESS STEEL

WASH

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	700662	215	12	~~4,70~~	4,00
2.	widelec stołowy	700648	212	12	~~4,70~~	4,00
3.	nóż stołowy	700624	235	12	~~8,70~~	7,40
4.	łyżka deserowa	700679	184	12	~~4,40~~	3,80
5.	widelec deserowy	700655	186	12	~~4,40~~	3,80
6.	nóż deserowy	700631	201	12	~~7,70~~	6,60
7.	łyżeczka do herbaty	700686	137	12	~~3,40~~	2,90
8.	łyżeczka do kawy	700709	112	12	~~3,10~~	2,70
9.	Łyżeczka do latte	700716	195	12	~~3,90~~	3,30
10.	widelczyk do ciasta	700693	145	12	~~3,40~~	2,90

do cen należy doliczyć VAT 23%



LINIA BERGEN

		kod	długość (mm)	opak.	cena (PLN/szt.)	
1.	łyżka stołowa	700563	208	12	4,70	**4,00**
2.	widelec stołowy	700549	210	12	4,70	**4,00**
3.	nóż stołowy	700525	226	12	8,70	**7,40**
4.	łyżka deserowa	700570	184	12	4,40	**3,80**
5.	widelec deserowy	700556	188	12	4,40	**3,80**
6.	nóż deserowy	700532	200	12	7,70	**6,60**
7.	łyżeczka do herbaty	700587	147	12	3,40	**2,90**
8.	łyżeczka do kawy	700617	114	12	3,10	**2,70**
9.	widelczyk do ciasta	700594	153	12	3,40	**2,90**



LINIA BOLOGNA



POLERKA DO SZTUĆCÓW

- Maszyna do polerowania sztućców - oszczędność czasu i wygoda!
- Oszczędza do 90% czasu pracy personelu
- Ekologiczny granulat roślinny - bezpieczny dla sztućców i środowiska
- Cicha praca dzięki silikonowemu wnętrzu
- Licznik godzin pracy i wskaźnik wymiany granulatu
- Szybki cykl polerowania - 20 sekund
- Bezpieczna - automatyczny wyłącznik i diody LED
- W zestawie: 1 kosz na sztućce, 1 sito na sztućce

kod	236635
wydajność	2500 szt./h
wymiary	500x425x(H)340 mm
moc	560 W
napięcie	230 V
cena (PLN)	~~16 499,00~~ **14 849,00**



LINIA CORFU

Sztućce do steków Ove są wykonane ze stali nierdzewnej, a rękojeści są zrobione z pakkawood – tworzywa na bazie naturalnego drewna. Pakkawood jest terminem odnoszącym się dla fornirów drewnianych składających się z kilku warstw wysokiej jakości drewna liściastego. Zestaw 6 szt.

		kod	długość ostrza/noża (mm)	opak.	cena (PLN/opak.)
1.	widelec do steków	781050	205	6	~~129,00~~ 110,00
2.	nóż do steków	781036	110/240	6	~~169,00~~ 144,00
3.	nóż do steków Jumbo	781043	120/255	6	~~189,00~~ 161,00

* dostępne do wyczerpania zapasów



LINIA MYKONOS*

		kod	komplet (szt.)	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN/opak.)
1.	Widelec do steków	782880	6	210	~~149,00~~ 127,00
2.	Nóż do steków Jumbo	782873	6	260	~~228,00~~ 194,00
3.	Nóż do steków	782866	6	245	~~210,00~~ 178,00

* dostępne do wyczerpania zapasów

KONCEPTY BUFETOWE

KONCEPT BUFFET NOIR

Nowoczesny koncept Buffet Noir to propozycja dla obiektów,
które cenią sobie nowoczesny minimalizm i wyrafinowaną estetykę.
Idealny dla luksusowych hoteli butikowych, designerskich restauracji
i sal konferencyjnych o współczesnym wystroju.
Kluczowe elementy kolekcji:

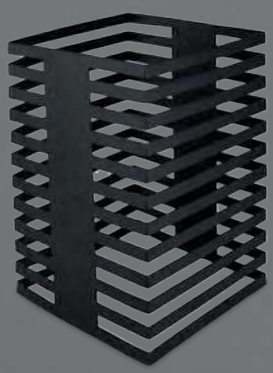




Dyspensery do napojów ze stali malowanej proszkowo na matową czerń: stanowią zarówno praktyczny, jak i dekoracyjny element bufetu
str. 271



Podgrzewacze w matowej czerni: o nowoczesnym designie, zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw.
str. 227



Ekspozytory w różnych wzorach i wysokościach o geometrycznych kształtach: podkreślają minimalistyczny charakter aranżacji.
str. 250





Czarne szklane tace o minimalistycznej formie: uniwersalne i eleganckie, pasujące do każdego rodzaju potraw
str. 247



Naczynia GN porcelanowe w głębokiej czerni: zachwycają precyzją wykonania i aksamitnym połyskiem, który oddaje ich nowoczesny charakter
str. 234



Czarne miski i tace z melaminy o subtelnym połysku: o idealnie gładkiej powierzchni, dopełniają całość, tworząc harmonijną i wyrafinowaną kompozycję
str. 261

Rekomendowane zastosowanie:

- Wykwintne bankiety i gale w nowoczesnych salach bankietowych.
- Eleganckie śniadania w hotelach o designerskim wystroju.
- Prestiżowe konferencje i eventy biznesowe.
- Kameralne spotkania VIP w klubach biznesowych i apartamentach typu penthouse

Charakter wydarzenia:

Koncept Buffet Noir doskonale sprawdzi się podczas wydarzeń, gdzie liczy się prestiż, nowoczesność i wyrafinowany smak. Stworzy atmosferę luksusu i podkreśli wyjątkowy charakter serwowanych dań.Czerń nadaje bufetowi elegancki, wyrazisty charakter, tworząc efektowne tło dla kolorowych potraw i napojów.



KONCEPT BUFFET BLANC

Koncept Buffet Blanc to harmonijne połączenie klasycznej elegancji i ponadczasowej prostoty, które doskonale wpisuje się w potrzeby najbardziej wymagających obiektów, od luksusowych hoteli i tradycyjnych restauracji po wytworne sale bankietowe, tworząc atmosferę wyrafinowanej gościnności.
Kluczowe elementy kolekcji:



Dyspensery ze stali nierdzewnej o lustrzanym wykończeniu: dodają blasku i elegancji, podkreślając świeżość i apetyczny wygląd potraw.
str. 271



Biała, klasyczna porcelana: uniwersalna i elegancka, pasująca do każdego rodzaju kuchni.
str. 110



Podgrzewacze indukcyjne ze stali nierdzewnej: o klasycznym designie, zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw.
str. 231



Akcesoria bufetowe o zaokrąglonych, klasycznych kształtach: podkreślają tradycyjny charakter aranżacji.
str. 249



Wytrzymała melamina: podkreślająca świeżość i lekkość potraw
str. 262



Szklane naczynia na fingerfood: dopełniają całość, tworząc luksusowy i elegancki efekt.
str. 267

Rekomendowane zastosowanie:

- Uroczyste bankiety i wesela w klasycznych salach bankietowych.
- Wykwintne śniadania w luksusowych hotelach.
- Tradycyjne przyjęcia i eventy rodzinne.

Charakter wydarzenia:
Podgrzewacze ze stali nierdzewnej stanowią idealny wybór dla wnętrz utrzymanych w jasnej kolorystyce, z marmurowymi powierzchniami i klasycznymi elementami wystroju. Doskonale harmonizują z eleganckimi obrusami i porcelaną premium, podkreślając luksusowy charakter serwisu.



KONCEPT BUFFET BOIS

Koncept Buffet Bois to propozycja dla obiektów, które cenią sobie naturalne materiały, rustykalny urok i przytulną atmosferę. Idealny dla hoteli i restauracji w stylu eko, sal konferencyjnych z elementami drewna i ogrodowych przyjęć. Kluczowe elementy kolekcji:



Melamina (tace, miski) w kolorze ciepłego drewna: dopełniają całość, tworząc spójny i naturalny efekt.
str. 259



Tace i stojaki z naturalnego drewna: dodają ciepła i naturalnego uroku, tworząc przytulną atmosferę.
str. 244



Porcelana w odcieniach beżu lub ecru: tworzy spójną całość z resztą wyposażenia.
str. 43



Podgrzewacze z trwałą okleiną w kolorze drewna: o rustykalnym designie, zapewniające utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw.
str. 229



Uzupełniające elementy z drewna dębowego: podkreślają naturalny charakter aranżacji.
str. 242



Torby na pieczywo: ze zmywalnego papieru typu kraft
str. 138

Rekomendowane zastosowanie:

- Śniadania i brunche w hotelach i restauracjach w stylu eko.
- Kameralne przyjęcia w ogrodach i na tarasach.
- Konferencje i eventy w boutique hotelach i ekskluzywnych resortach SPA.

Charakter wydarzenia:

Drewniane podgrzewacze i akcesoria doskonale współgrają z rustykalnym otoczeniem, kamiennymi elewacjami i bujną roślinnością. Tworzą wrażenie harmonii i naturalnej elegancji, idealnej dla wydarzeń organizowanych na świeżym powietrzu lub we wnętrzach nawiązujących do stylistyki wiejskich rezydencji.

Podgrzewacze indukcyjne

Pogrzewacze indukcyjne Fine Dine to eleganckie urządzenia bufetowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
Każda linia została dostosowana do potrzeb bufetu i cateringu. Podgrzewacze można stawiać bezpośrednio na płytach indukcyjnych lub na ramie wyposażonej w specjalne prowadnice, które umożliwiają instalację grzałki indukcyjnej.

LINIA DE LUXE BLACK





ze stalowym mechanizmem wolnoopadającym



system odprowadzana pary Dripless

LINIA DE LUXE MADEIRA





ze stalowym mechanizmem wolnoopadającym



system odprowadzana pary Dripless



trwała okleina drewnopodobna

LINIA DE LUXE





wolnoopadająca demontowalna pokrywa



system odprowadzana pary Dripless



atrakcyjna cena

LINIA PREMIUM





ze stalowym mechanizmem wolnoopadającym



pojemnik na łyżkę



uchwyt na pokrywę


SUPER CENA
RAINBOW BUFFET
Fine Dine
Fine Dine

NEW

Linia De Luxe Black

Nowoczesność i funkcjonalność w matowej czerni

Podgrzewacz gastronomiczny De Luxe Black to połączenie solidnej konstrukcji, nowoczesnego designu i praktycznych rozwiązań. W całości utrzymany w eleganckiej, czarnej kolorystyce z ramą ze stali nierdzewnej, doskonale sprawdzi się w nowoczesnych hotelach i restauracjach



SUPER CENA

Kluczowe cechy i zalety:

- **Pokrywa z mechanizmem wolnoopadającym.**
  Zapewnia komfort użytkowania, a specjalnie wyprofilowana rynienka zapobiega kapaniu skroplin na blat, utrzymując czystość i estetykę.
- **Grube, kapsułowe dno typu „sandwich"**
  Dno łączy w sobie zalety różnych metali, gwarantując równomierne rozprowadzanie ciepła. Podgrzewacz jest kompatybilny z różnymi źródłami ciepła, w tym z płytami indukcyjnymi.
- **Stabilna podstawa z regulacją wysokości**
  Zapobiega przewróceniu się urządzenia nawet podczas gwałtownego otwarcia pokrywy. Rama wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 2,7 mm zapewnia trwałość i odporność na uszkodzenia.
- **Dodatkowe funkcjonalności:**
  – Pojemnik na paliwo z regulacją wielkości płomienia
  – Elementy mocujące do grzałki indukcyjnej
  – Regulowany uchwyt na paliwo
  – Możliwość sztaplowania ram, co oszczędza miejsce w kuchni
- **Nowoczesny design**
  Całkowicie czarna, matowa okleina w połączeniu z ramą ze stali nierdzewnej nadaje podgrzewaczowi minimalistyczny, industrialny wygląd, idealny do nowoczesnych wnętrz.
- **Hydrauliczne zamykanie pokrywy**
  Pokrywa podgrzewacza zamykana jest hydraulicznie, co zapewnia płynne i bezpieczne użytkowanie. Należy pamiętać, że zamknięcie siłowe może uszkodzić zawias i nie jest podstawą reklamacji.



+









Linia De Luxe Madeira

- Podgrzewacz gastronomiczny De Luxe Madeira- solidny, funkcjonalny, o unikalnym designie
- Pokrywa z mechanizmem wolnoopadającym zapewnia komfort użytkowania, a specjalnie wyprofilowana rynienka zapobiega kapaniu skroplin na stół.
- Grube, kapsułowe dno typu ‚sandwich" łączy w sobie zalety różnych metali, zapewniając równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność z różnymi źródłami ciepła, w tym z płytami indukcyjnymi.
- Podgrzewacz posiada stabilną podstawę z regulacją wysokości, która zapobiega przewróceniu się urządzenia nawet podczas gwałtownego otwarcia pokrywy. Rama wykonana ze stali AISI 304 o grubości 2,7 mm gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia.
- Dodatkowe atuty podgrzewacza to:
  – Pojemnik na paliwo z regulacją wielkości płomienia
  – Elementy mocujące do grzałki indukcyjnej
  – Regulowany uchwyt na paliwo
  – Możliwość sztaplowania ram
- Wszystkie podgrzewacze z serii De Luxe Madeira są pokryte okleiną drewnopodobną, co nadaje im elegancki i stylowy wygląd.
- **Pokrywa podgrzewacza jest zamykana hydraulicznie. Należy pamiętać, że zamknięcie siłowe może spowodować uszkodzenie zawiasu i nie jest podstawą reklamacji.**





PODGRZEWACZ INDUKCYJNY OKRĄGŁY 11 L ZE SZKLANĄ POKRYWĄ DE LUXE MADEIRA

kod	473542
wymiary	440x462x(H)260 mm
cena	~~2799,00~~ **2519,00**



PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 1/1 ZE SZKLANĄ POKRYWĄ DE LUXE MADEIRA

kod	473504
wymiary	575x466x(H)175 mm
cena	~~3299,00~~ **2969,00**



PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 2/3 ZE SZKLANĄ POKRYWĄ DE LUXE MADEIRA

kod	473528
wymiary	400x465x(H)165 mm
cena	~~2699,00~~ **2429,00**



RAMA

kod	473559
wymiary	375x375x(H)205 mm
cena	~~699,00~~ **629,00**

RAMA

kod	473511
wymiary	594x390x(H)205 mm
cena	~~899,00~~ **809,00**

RAMA

kod	473535
wymiary	420x390x(H)205 mm
cena	~~799,00~~ **719,00**



PODGRZEWACZE



Linia De Luxe*

- Najlepszy stosunek jakości do ceny.
- Bardzo solidna konstrukcja.
- Obudowa z polerowanej stali nierdzewnej.
- Demontowalna pokrywa z mechanizmem wolnoopadającym.
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół, skropliny są odprowadzane do pojemnika z wodą.
- Grube, kapsułowe dno typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, niezbędnymi dla stosowania na grzałkach i płytach indukcyjnych.
- Podpora z regulacją wysokości, zapobiegająca przewróceniu pogrzewacza w przypadku nagłego otwarcia pokrywy.
- Rama do podgrzewaczy ze stali AISI 304 o grubości 2 mm.
- Do stosowania bezpośrednio na kuchenkach indukcyjnych lub na ramie.
- Pojemnik na paliwo z uchylnym elementem regulującym wielkość płomienia.
- Elementy mocujące do grzałki indukcyjnej.
- Regulowany w pionie uchwyt na paliwo.



+



podgrzewanie na paliwo

podgrzewanie indukcyjne



* Pokrywa podgrzewacza jest zamykana hydraulicznie. Należy pamiętać, że zamknięcie siłowe może spowodować uszkodzenie zawiasu i nie jest podstawą reklamacji.



Linia Premium

- Bardzo solidna konstrukcja.
- Obudowa z wysokopolerowanej stali nierdzewnej 2 mm.
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół.
- Mechanizm ułatwiający wyjmowanie pojemnika GN z wanny na wodę.
- Grube, kapsułowe dno typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal chromowa) łączące w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła.

podgrzewanie indukcyjne



+





podgrzewanie na paliwo



Pojemniki porcelanowe GN

Wysokiej jakości pojemniki porcelanowe GN są odporne na wysokie i niskie temperatury, dzięki czemu nadają się do piekarników, kuchenek i zmywarek.
Dostępne w klasycznej bieli i eleganckiej czerni, pojemniki te uatrakcyjnią nowoczesny bufet i poprawią prezentację potraw.





POJEMNIK PORCELANOWY – BIAŁY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	~~338,00~~ **287,00**
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	~~136,00~~ **116,00**
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	~~91,00~~ **77,00**

POJEMNIK PORCELANOWY – CZARNY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
783979	GN 1/1	530x325x(H)68	~~349,00~~ **297,00**
783993	GN 2/3	350x325x(H)65	~~229,00~~ **194,00**
783986	GN 1/2	325x265x(H)60	~~179,00~~ **152,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

Profesjonalne żeliwne naczynia emaliowane, które łączą doskonałe właściwości kulinarne z eleganckim wyglądem. Pokryte dwiema warstwami emalii i podwójnie wypalane, są trwałe, łatwe w czyszczeniu i nie wymagają sezonowania, oferując naturalne właściwości nieprzywierające.

Specjalnie zaprojektowane pokrywy z kanałami pary poprawiają cyrkulację wilgoci, dzięki czemu potrawy pozostają soczyste i aromatyczne. Żeliwo równomiernie rozprowadza i długo utrzymuje ciepło, sprawdzając się zarówno w kuchni, jak i podczas serwowania.

Zalety:
- trwała, emaliowana powierzchnia
- brak potrzeby sezonowania
- możliwość użycia na wszystkich źródłach ciepła
- przystosowane do mycia w zmywarce
- idealne do kuchni, bufetu i serwowania



GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY – KUCHNIA / BUFET



		CZERWONY	CZARNY	
mm	ml	kod	kod	cena (PLN/szt.)
ø280	6000	626924	626948	~~349,00~~ 299,00

GARNEK ŻELIWNY EMALIOWANY – JEDNOPORCJOWY



		CZERWONY	CZARNY	
mm	ml	kod	kod	cena (PLN/szt.)
ø120	500	626917	626931	~~119,00~~ 102,00





BUFETOWA PŁYTA INDUKCYJNA

Grzałka indukcyjna do zamontowania w blacie.
Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła.
10-stopniowa regulacja mocy, wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem.
Dotykowy panel i wyświetlacz LED.

MADEIRA OBUDOWA BUFETOWEJ PŁYTY INDUKCYJNEJ











BUFETOWA PŁYTA INDUKCYJNA*

Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
Zakres temperatury: 40°-100°C
Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

* dostępne do wyczerpania zapasów

Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter.
Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186).



GRZAŁKA INDUKCYJNA Z REGULACJĄ MOCY

ADAPTER



Systemy bufetowe


SUPER CENA
RAINBOW BUFFET
Fine Dine

PREZENTERY MADEIRA

Skrzynki bufetowe Madeira wykonane są z drewna dębowego, które jest piękne, trwałe i odporne. Mogą być używane jako pojemniki na pieczywo lub owoce, ale nadają się szczególnie do ekspozycji przy użyciu płyty dębowej lub tac melaminowych. Dzięki nim z łatwością stworzysz wielowymiarową kompozycję.

MADE IN EU




	PŁYTA DĘBOWA GN 1/2		PŁYTA DĘBOWA GN 1/1	
kod	505083	504796	505052	504765
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
cena (PLN)	~~140,00~~	**119,00**	~~214,00~~	**182,00**



	NAKŁADKA GN 1/2		NAKŁADKA GN 1/1	
kod	505076	504789	505045	504758
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)80 mm		530x325x(H)80 mm	
cena (PLN)	~~159,00~~	**135,00**	~~179,00~~	**152,00**



	SKRZYNKA DĘBOWA STARTOWA GN 1/2		SKRZYNKA DĘBOWA STARTOWA GN 1/1	
kod	505069	504772	505038	504741
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)65 mm		530x325x(H)65 mm	
cena (PLN)	~~199,00~~	**169,00**	~~292,00~~	**248,00**




	PŁYTA DĘBOWA GN 1/2		PŁYTA DĘBOWA GN 1/1	
kod	505083	504796	505052	504765
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
cena (PLN)	~~140,00~~	**119,00**	~~214,00~~	**182,00**



	NAKŁADKA GN 1/2		NAKŁADKA GN 1/1	
kod	505076	504789	505045	504758
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	530x325x(H)80 mm		530x325x(H)80 mm	
cena (PLN)	~~159,00~~	**135,00**	~~179,00~~	**152,00**



	SKRZYNKA SKOŚNA GN 1/2		PODSTAWA SKOŚNA GN 1/1	
kod	505137	504826	505120	504819
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)65 mm		530x325x(H)190 mm	
cena (PLN)	~~269,00~~	**229,00**	~~279,00~~	**237,00**



* frezy umieszczone na spodzie płyty zapobiegają przesuwaniu na stojakach i skrzynkach

do cen należy doliczyć VAT 23%







	PŁYTA DĘBOWA GN 1/2		PŁYTA DĘBOWA GN 1/1	
kod	505083	504796	505052	504765
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x265x(H)20 mm		530x325x(H)20 mm	
cena (PLN)	~~140,00~~	**119,00**	~~214,00~~	**182,00**



	PODSTAWA DO TACY GN 1/3		PODSTAWA DO TACY GN 1/2		PODSTAWA DO TACY GN 1/1	
kod	561058	504857	561041	504840	561034	504833
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	325x176 mm		325x265 mm		530x325 mm	
cena (PLN)	~~336,00~~	**286,00**	~~345,00~~	**293,00**	~~380,00~~	**323,00**

* frezy umieszczone na spodzie płyty zapobiegają przesuwaniu na stojakach i skrzynkach









	DESKA DO KROJENIA CHLEBA		TACA DĘBOWA GN 1/1		POJEMNIK NA SZTUĆCE	
kod	505021	504734	664476	504956	561089	504871
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	530x325x(H)30 mm		530x325x(H)40 mm		530x325x(H)100 mm	
cena (PLN)	~~309,00~~ **263,00**		~~298,00~~ **253,00**		~~383,00~~ **326,00**	









	SKRZYNKA Z UCHWYTEM NA AKCESORIA STOŁOWE		SKRZYNKA NA SZTUĆCE DWUDZIELNA		SKRZYNKA NA SZTUĆCE I SERWETKI		SKRZYNKA NA SZTUĆCE	
kod	664407	504888	664414	504895	664421	504901	664438	504918
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	280x180x(H)120 mm		275x165x(H)70 mm		150x150x(H)150 mm		275x100x(H)70 mm	
cena (PLN)	~~350,00~~ **298,00**		~~208,00~~ **177,00**		~~289,00~~ **249,00**		~~180,00~~ **153,00**	











	PODSTAWA BUFETOWA		STAND		STAND		STAND	
kod	505090	504802	664469	504949	664452	504932	664445	504925
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	175x175x(H)165 mm		120x120x(H)120 mm		170x170x(H)170 mm		220x220x(H)220 mm	
cena (PLN)	~~266,00~~	**226,00**	~~210,00~~	**179,00**	~~299,00~~	**254,00**	~~329,00~~	**280,00**



	KONTENER BUFETOWY		PODWÓJNY KONTENER BUFETOWY		TACA DĘBOWA	
kod	504680		504697		664551	
kolor	naturalny		naturalny		naturalny	
wymiary	175x155x(H)125 mm		350x310x(H)125 mm		400x260x(H)60 mm	
cena (PLN)	~~109,00~~	**93,00**	~~259,00~~	**220,00**	~~199,00~~	**169,00**





	STOJAK 2-POZIOMOWY – SKOŚNE PÓŁKI		STOJAK 2-POZIOMOWY – PROSTE PÓŁKI	
kod	991269	504970	504703	504710
kolor	naturalny	czarny	naturalny	czarny
wymiary	574x323x(H)441 mm		574x323x(H)441 mm	
cena (PLN)	~~1274,00~~ **1083,00**		~~1279,00~~ **1087,00**	





	STOJAK DĘBOWY		ŁAWKA BUFETOWA	
kod	664506	664513	664537	664520
kolor	naturalny	naturalny	naturalny	naturalny
wymiary	150x(H)100 mm	250x(H)150 mm	340x150x(H)100 mm	430x180x(H)160 mm
cena (PLN)	~~299,00~~ **254,00**	~~349,00~~ **297,00**	~~229,00~~ **195,00**	~~259,00~~ **220,00**



PREZENTERY VETRO

Proste schody bufetowe zyskują wiele zastosowań, dzięki dostępnym trzem wysokościom, a także możliwością użycia razem z różnymi stojakami bufetowymi.

Kolekcję Vetro uzupełniają tace w rozmiarach zgodnych z normą GN.

MADE IN EU





	SCHODY 7 STOPNI ROZSZERZANE KU DOŁOWI	SCHODY 6 STOPNI	SCHODY 4 STOPNIE PROSTE
kod	429730	429747	429754
wymiary	680x255 (góra)/455 (dół)x(H)200 mm	600x450x(H)240 mm	400x350x(H)125 mm
grubość szkła	6 mm	5 mm	5 mm
cena (PLN)	~~199,00~~ **169,00**	~~226,00~~ **192,00**	~~134,00~~ **113,00**



	SCHODY 7 STOPNI ROZSZERZANE KU DOŁOWI	SCHODY 6 STOPNI	SCHODY 4 STOPNIE PROSTE
kod	429761	429778	429785
wymiary	680x255 (góra)/455 (dół)x(H)200 mm	600x450x(H)240 mm	400x350x(H)125 mm
grubość szkła	6 mm	5 mm	5 mm
cena (PLN)	~~292,00~~ **248,00**	~~324,00~~ **275,00**	~~188,00~~ **159,00**







	PODSTAWA DO SCHODÓW 7-STOPNIOWYCH	PODSTAWA DO SCHODÓW 6-STOPNIOWYCH	PODSTAWA DO SCHODÓW 4-STOPNIOWYCH
kod	429983	429976	429990
wymiary	(H)200 mm	(H)240 mm	(H)120 mm
cena (PLN)	~~45,00~~ **38,00**	~~49,00~~ **42,00**	~~39,00~~ **33,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%





	TACA SZKLANA GN 1/1 CLEAR	TACA SZKLANA GN 1/2 CLEAR	TACA SZKLANA GN 2/4 CLEAR
kod	429822	429839	429846
wymiary	530x325 mm	325x265 mm	530x162 mm
cena (PLN)	~~114,00~~ **96,00**	~~65,00~~ **55,00**	~~68,00~~ **58,00**



	TACA SZKLANA GN 1/1 DARK GRAY	TACA SZKLANA GN 1/2 DARK GRAY	TACA SZKLANA GN 2/4 DARK GRAY
kod	429884	429891	429938
wymiary	530x325 mm	325x265 mm	530x162 mm
cena (PLN)	~~180,00~~ **153,00**	~~91,00~~ **77,00**	~~95,00~~ **80,00**

System Skiatos

System bufetowy Skiatos opracowany przez Fine Dine to wszechstronny zestaw produktów, w tym podgrzewacze, dyspensery, stojaki i ekspozytory, które można uzupełnić elementami z melaminy, a także produktami z kolekcji Madeira i Vetro. Kolekcja Skiatos charakteryzuje się eleganckim i wysokiej jakości designem, ale także elastycznością i funkcjonalnością, która pozwala jej sprostać różnorodnym wymaganiom branży hotelarskiej, eventowej i gastronomicznej.
Wszystkie elementy stalowe wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej malowanej proszkowo w komorze bezpyłowej, dzięki czemu są bardziej odporna na zarysowania, w pełni odporne na korozję i łatwe w utrzymaniu czystości.
Stojaki bufetowe i dyspensery można zmontować i zdemontować w kilku prostych krokach i bez użycia narzędzi, co ułatwia transport i przechowywanie nawet w najmniejszych przestrzeniach.
Wygląd i styl systemu doda bufetowi ekskluzywny, nowoczesny szyk, a jego funkcjonalność daje możliwość przeniesienia prezentacji na nowy poziom.

- Prosta i szybka konfiguracja.
- Produkty łatwe w czyszczeniu, a odciski palców nie są nigdzie widoczne.
- Najwyższa jakość użytych materiałów.
- Szeroka gama produktów.





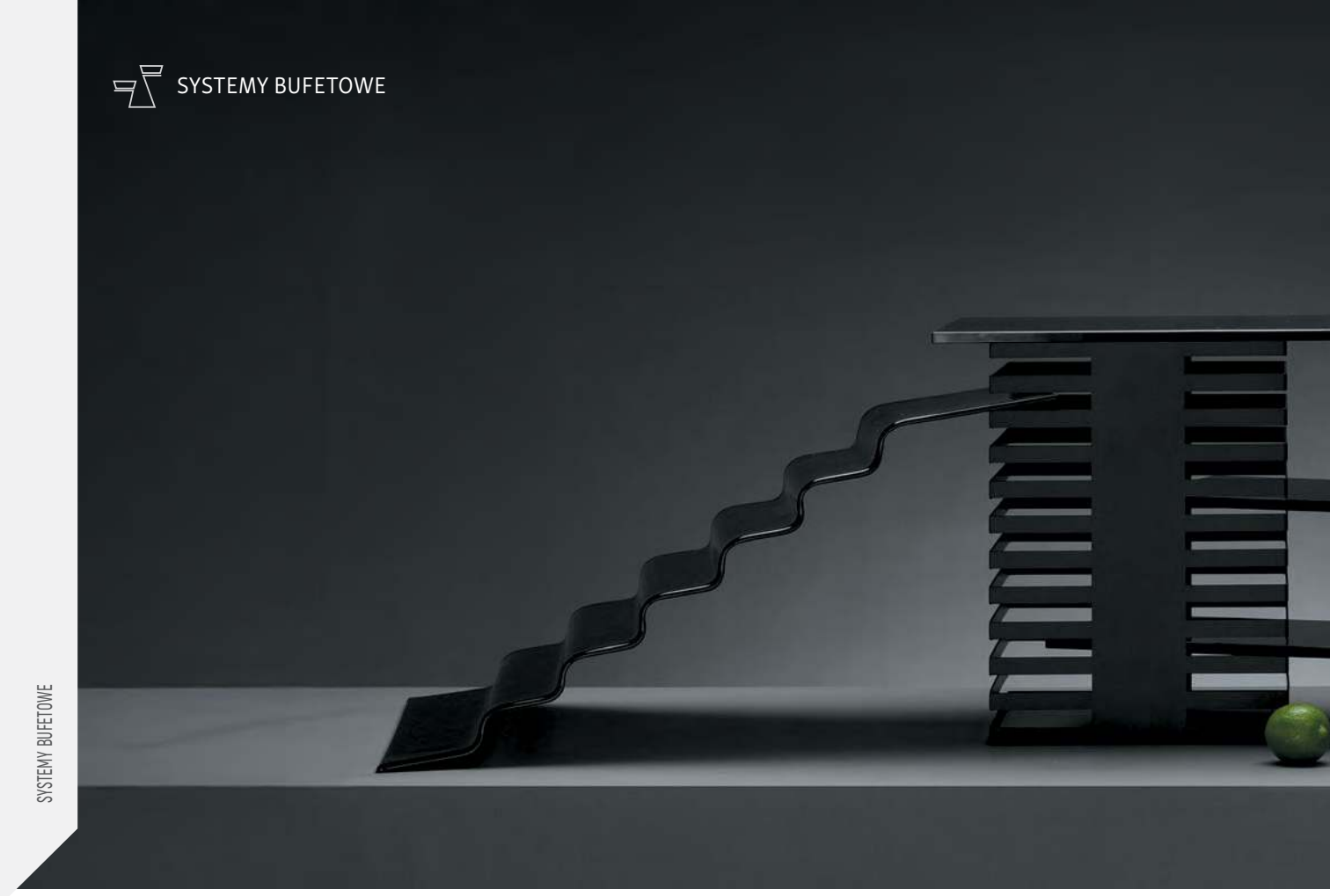


GRZAŁKA INDUKCYJNA Z REGULACJĄ MOCY – 239193

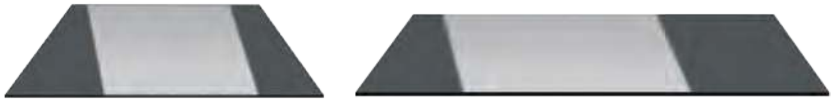
– patrz strona 236




SUPER CENA
RAINBOW BUFFET
Fine Dine
Fine Dine



SYSTEMY BUFETOWE





171554

171578

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	561966	561973
wymiary	260x230x(H)100	265x230x(H)200
cena (PLN)	~~43,00~~ **37,00**	~~64,00~~ **54,00**

561966

561973



TALERZ PROSTOKĄTNY



MISKA BUFETOWA



MISKA





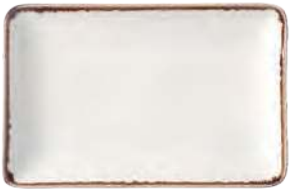
TALERZ O ORGANICZNYM KSZTAŁCIE



TALERZ PROSTOKĄTNY



TALERZ PROSTOKĄTNY



MISKA ŁÓDKA



MISKA BUFETOWA



MISKA



STACKABLE WASH MICRO PORCELAIN

TALERZ OWALNY



	SAND	LAGUNA			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
310x240	04ALM001396	04ALM001394	6	~~89,00~~	**75,00**
240x190	04ALM001574	04ALM001571	12	~~51,00~~	**43,00**

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY



	SAND	LAGUNA			
mm	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)	
310x180	04ALM001402	04ALM001400	6	~~61,00~~	**52,00**

PÓŁMISEK OWALNY



	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
320x200	04ALM002567	04ALM002566	04ALM002565	04ALM002561	04ALM002564	6	~~80,00~~ **68,00**
300x150	04ALM001955	04ALM001954	04ALM001953	04ALM002443	04ALM001952	6	~~50,00~~ **42,50**



do cen należy doliczyć VAT 23%

TACA PROSTOKĄTNA



	AMBER	SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
350x260		04ALM001509	04ALM001508	04ALM001507	04ALM002456	04ALM001524	6	~~174,00~~ **148,00**
350x160	04ALM001592			04ALM001592			6	~~115,00~~ **98,00**

MISKA BUFETOWA



	SAND	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
250	04ALM007239	04ALM007240	04ALM007242	04ALM007243	1	~~119,00~~ **101,00**

MISKA STOŻKOWA



		SAND	ASHEN	LAGUNA	STONE	COAL		
mm	ml	kod	kod	kod	kod	kod	opak.	cena (PLN/szt.)
ø100	400	04ALM001438	04ALM001437	04ALM001436	04ALM002461	04ALM001527	12	~~34,00~~ **29,00**
ø120	200	04ALM001432	04ALM001427	04ALM001425	04ALM002460	04ALM001526	12	~~24,00~~ **20,50**
ø60	50	04ALM001416	04ALM001414	04ALM001411	04ALM002459	04ALM001525	12	~~17,00~~ **15,00**

MISKA SKOŚNA



MISKA



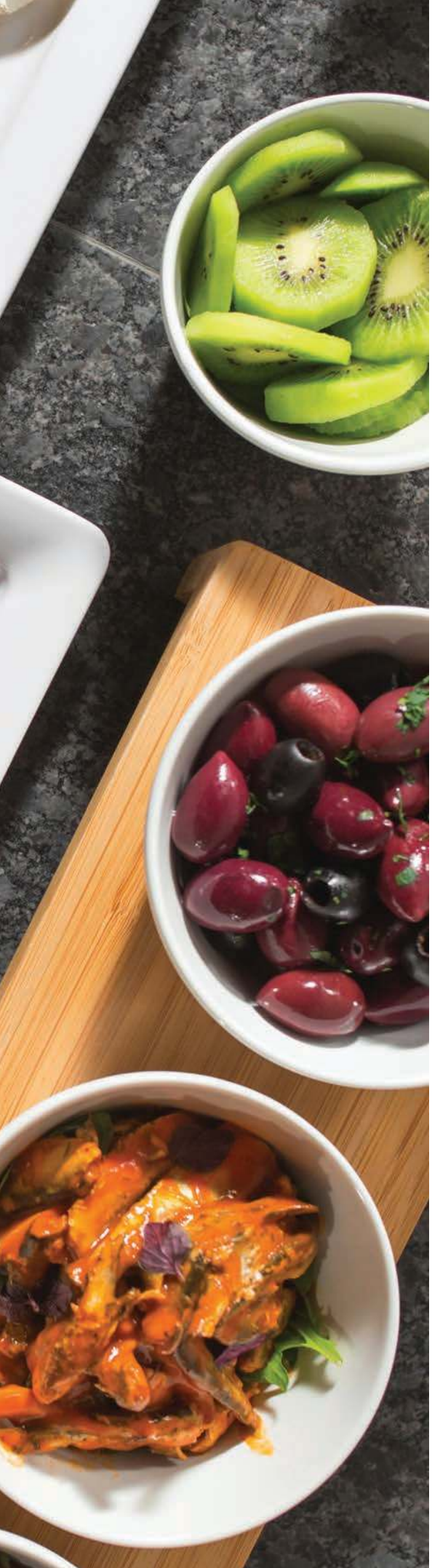
TALERZ PROSTOKĄTNY



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY







Melamina

Innowacyjna Melamina Fine Dine: Nowa Era Prezentacji Bufetowej

Naczynia z melaminy Fine Dine to doskonała symbioza wysokiej estetyki z bezkompromisową trwałością. Nasze kolekcje zostały zaprojektowane tak, aby sprostać najbardziej wymagającym warunkom profesjonalnej gastronomii, oferując design, którego nie odróżnisz od porcelany, kamienia czy drewna.

Wszechstronność Stylizacji

Niezależnie od charakteru Twojego lokalu, w naszej ofercie znajdziesz rozwiązanie idealnie dopasowane do koncepcji menu:
METRO: Minimalistyczna geometria i ekonomiczna systemowość w czerni, bieli i graficie.
BELIZE: Nowoczesna, strukturalna forma z pionowymi tłoczeniami.
PANAMA: Ciepło naturalnego drewna połączone z funkcjonalnością tworzywa.
ROCK: Surowa, kamienna tekstura o nieregularnych krawędziach dla miłośników stylu rustykalnego i loftowego.

Specyfikacja Techniczna i Użytkowa

Bezpieczeństwo i Wytrzymałość Wykonane w 100% z najwyższej jakości melaminy, naczynia są **odporne na stłuczenia, pęknięcia i wyszczerbienia**. To sprawia, że są idealnym wyborem do intensywnego użytkowania w bufetach, cateringu oraz na tarasach i przy basenach.
Szeroki Zakres Temperatur: Naczynia są przystosowane do pracy w temperaturach **od -20°C do +70°C**.
Dania Zimne i Ciepłe: Doskonale sprawdzają się przy serwowaniu mrożonych deserów, świeżych owoców, sałatek, a także ciepłych dań i przekąsek.
Higiena: Gładka, nieporowata powierzchnia nie chłonie zapachów i barwników, zapewniając najwyższy standard higieniczny.
Zmywarki: Wszystkie elementy są w pełni przystosowane do mycia w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.
Lekkość: Znacznie mniejsza waga w porównaniu do ceramiki ułatwia pracę personelowi i redukuje koszty transportu cateringowego.

Zalecenia Użytkowania

Dla zachowania długowieczności i połysku naczyń, należy pamiętać o kilku zasadach:
Nie stosować w kuchenkach mikrofalowych.
Nie używać w piekarnikach ani bezpośrednio na płytach grzewczych.
Do czyszczenia nie używać szorstkich gąbek ani druciaków, które mogłyby porysować powierzchnię.

KOLEKCJA METROPOLIS







WASH MICRO MELAMINE

SUPER CENA

RAINBOW BUFFET Fine Dine

KOLEKCJA PANAMA



NEW





NEW





NEW



NEW







KOLEKCJA REFLECTION



MISA BUFETOWA REFLECTION

kod	mm	cena (PLN/szt.)
562505	ø250x(H)110	~~159,00~~ **135,00**
562499	ø220x(H)100	~~119,00~~ **101,00**



TACA BUFETOWA OWALNA REFLECTION

kod	mm	cena (PLN/szt.)	
562512	530x160x(H)20	~~119,00~~ **101,00**	
562741	325x130x(H)20	~~59,00~~ **50,00**	NEW

KOLEKCJA ROCK



MISA BUFETOWA, CZARNA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)	
562345	1600	260x220x(H)95	~~54,00~~	**46,00**



MISA BUFETOWA, SZARA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)	
562352	1600	260x220x(H)95	~~59,00~~	**51,00**



MISKA SKOŚNA ROCK, CZARNA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)	
562321	1100	282x275x(H)115	~~99,00~~	**84,00**



MISKA SKOŚNA ROCK, SZARA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)	
562338	1100	282x275x(H)115	~~109,00~~	**93,00**





PÓŁMISEK ROCK, BEŻOWY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)	
562628	GN 1/1	530x325	~~119,00~~	**101,00**
562635	GN 1/2	325x265	~~67,00~~	**57,00**



PÓŁMISEK ROCK, CZARNY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)	
562383	GN 1/1	530x325	~~119,00~~	**101,00**
562369	GN 1/2	325x265	~~65,00~~	**55,00**
562642	GN 1/3	325x176	~~49,00~~	**42,00**



PÓŁMISEK ROCK, SZARY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)	
562390	GN 1/1	530x325	~~119,00~~	**101,00**
562376	GN 1/2	325x265	~~67,00~~	**57,00**

KOLEKCJA METRO









MISKA KWADRATOWA METRO Z MELAMINY, CZARNA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)		
562680	4500	250x250x(H)120	~~72,00~~	**61,00**	N
779590	1900	190x190x(H)90	~~37,00~~	**31,50**	
779583		125x125x(H)65	~~24,00~~	**20,50**	

MISKA KWADRATOWA METRO Z MELAMINY, GRAFITOWA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)	
562673	4500	250x250x(H)120	~~72,00~~	**61,00**
562703	1900	190x190x(H)90	~~37,00~~	**31,50**
562710		125x125x(H)65	~~24,00~~	**20,00**

MISKA KWADRATOWA METRO Z MELAMINY, BIAŁA

kod	ml	mm	cena (PLN/szt.)		
562697	4500	250x250x(H)120	~~72,00~~	**61,00**	N
779637	1900	190x190x(H)90	~~37,00~~	**31,50**	
779620		125x125x(H)65	~~24,00~~	**20,50**	



MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW Z MELAMINY

kod	ml	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
561720	100	ø85x(H)45	12	~~9,00~~	**8,00**
561713	80	ø80x(H)40	12	~~11,00~~	**9,00**
561706	50	ø70x(H)35	12	~~9,00~~	**8,00**
565650	50	ø70x(H)35	zestaw 4 szt.	~~21,00~~	**18,00**



MISKA SKOŚNA VELOCITY

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
564592	110x110x(H)100	12	~~20,00~~	**17,00**
564585	97x97x(H)80	12	~~17,00~~	**14,00**
564578	70x70x(H)60	12	~~7,00~~	**6,00**

CHOCHLA DO SOSÓW Z MELAMINY

- Pojemność 40 ml

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN/szt.)	
563632	180	biały	6	~~8,00~~	**7,00**
563649	180	czarny	6	~~8,00~~	**7,00**



WASH MICRO MELAMINE

SUPER CENA

RAINBOW BUFFET Fine Dine



TACA METRO GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)	
870648	GN 1/1	530x325x(H)30	~~139,00~~	**118,00**
870655	GN 1/2	325x265x(H)30	~~89,00~~	**76,00**
870686	GN 2/4	530x162x(H)30	~~89,00~~	**76,00**
870662	GN 1/3	325x176x(H)30	~~55,00~~	**47,00**
870679	GN 1/4	265x162x(H)30	~~46,00~~	**39,00**

TACA METRO GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	cena (PLN/szt.)	
870693	GN 1/1	530x325x(H)30	~~139,00~~	**118,00**
870747	GN 1/2	325x265x(H)30	~~89,00~~	**76,00**
870778	GN 2/4	530x162x(H)30	~~89,00~~	**76,00**
870754	GN 1/3	325x176x(H)30	~~55,00~~	**47,00**
870761	GN 1/4	265x162x(H)30	~~46,00~~	**39,00**



WASH MICRO MELAMINE

KOLEKCJA BELIZE

NEW



MISA BUFETOWA KWADRATOWA BELIZE

kod	mm	ml	cena (PLN/szt.)	
562789	250x250x(H)100	3790	~~109,00~~	93,00



MISA BUFETOWA KWADRATOWA BELIZE

kod	mm	ml	cena (PLN/szt.)	
562772	185x185x(H)85	1660	~~59,00~~	50,00



MISA BUFETOWA OKRĄGŁA BELIZE

kod	mm	ml	cena (PLN/szt.)	
562765	ø230x(H)105	3000	~~72,00~~	61,00



MISA BUFETOWA OKRĄGŁA BELIZE

kod	mm	ml	cena (PLN/szt.)	
562758	ø170x(H)75	1040	~~54,00~~	46,00



Szkło bufetowe





MISKA AURA

kod	mm	l	opak.	cena (PLN/szt.)
788660	ø250x(H)60	2	4	~~59,00~~ **50,00**



MISKA BUFETOWA AURA

kod	mm	l	opak.	cena (PLN/szt.)
788677	ø250x(H)125	3,5	1	~~99,00~~ **84,00**



PATERA Z POKRYWĄ AURA

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)
788745	ø320x(H)225	1	~~119,00~~ **101,00**

ARCOROC

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS



SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE
V7515	V7520	10040	V7538	V7812
35 ml	75 ml	150 ml	240 ml	385 ml
ø58x(H)105 mm	ø73x(H)32 mm	ø88x(H)39 mm	ø103x(H)45 mm	ø118x(H)54 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~4,50~~ **3,80**	~~5,00~~ **4,30**	~~6,00~~ **5,10**	~~6,00~~ **5,10**	~~7,00~~ **6,00**

SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE
10003	V7833	V4034	10029
620 ml	1100 ml	2900 ml	6000 ml
ø138x(H)52 mm	ø170x(H)78 mm	ø230x(H)105 mm	ø290x(H)133 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~11,00~~ **9,40**	~~12,00~~ **10,20**	~~29,00~~ **24,70**	~~54,00~~ **45,90**





SŁOIKI WEK VISION

To połączenie klasycznej formy z nowoczesną funkcjonalnością. Wykonane z transparentnego szkła, z solidnym zamknięciem na klips, doskonale eksponują zawartość i zapewniają szczelność. Idealne do serwowania miodu, jogurtów, deserów, konfitur czy dodatków śniadaniowych – zarówno na stole, jak i w bufecie. Dostępne w kilku pojemnościach, łatwo dopasują się do każdej aranżacji i stylu serwowania.







	SŁOIK TYPU WEK VISION			SŁOIK Z UCHEM VISION
425084	425091	425527	425756	425077
125 ml	200 ml	350 ml	500 ml	450 ml
108x70x(H)70	110x70x(H)70	133x80x(H)97	136x100x(H)103	100x70x(H)129
opak. 1 szt.	opak. 1 szt.	opak. 1 szt.	opak. 1 szt.	opak. 1 szt.
~~13,90~~ **12,00**	~~14,90~~ **13,00**	~~16,90~~ **15,00**	~~17,90~~ **16,00**	~~13,90~~ **12,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SUPER CENA

RAINBOW BUFFET Fine Dine



RONA

NACZYNIE NA FINGER FOOD BISTRO

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
41910130	ø62x(H)60	130	24	~~11,00~~	**9,50**



RONA

NACZYNIE NA FINGER FOOD BODEGA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
41930110	ø68x(H)47	110	24	~~11,00~~	**9,50**



RONA

NACZYNIE NA FINGER FOOD CUCINA

kod	mm	ml	opak.	cena (PLN/szt.)	
41930130	ø70x(H)63	130	24	~~11,00~~	**9,50**



NACZYNIE FINGERFOOD KWADRATOWE PRZEZROCZYSTE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
429792	80x80	12	~~9,00~~	**8,00**



NACZYNIE FINGERFOOD RAIN DROP PRZEZROCZYSTE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
429815	80x100	12	~~14,00~~	**12,00**



NACZYNIE FINGERFOOD KWADRATOWE CZARNE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
429860	80x80	12	~~10,00~~	**8,50**



NACZYNIE FINGERFOOD RAIN DROP CZARNE

kod	mm	opak.	cena (PLN/szt.)	
429877	80x100	12	~~15,00~~	**13,00**

LAV HORECA







SŁOIK Z POKRYWKĄ PHUKET

LH-PHU029 PK222KF	LH-PHU090 PK222KF	LH-PHU140 PK222KF
290 ml	890 ml	1400 ml
ø74x(H)127 mm	ø100x(H)178 mm	ø100x(H)250 mm
opak. 6 szt.	opak. 6 szt.	opak. 6 szt.
~~10,90~~ **9,27**	~~14,90~~ **12,67**	~~20,90~~ **17,77**



Urządzenia bufetowe


SUPER CENA
RAINBOW BUFFET
Fine Dine

DYSPENSERY DE LUXE DO PŁATKÓW I MLEKA

Stalowe dyspensery w jakości Fine Dine. Kanka do mleka posiada wygodny nalewak oraz uchwyt ułatwiający przenoszenie.
Dzięki mechanizmowi dozowania porcji w dyspenserze do płatków nasypiemy idealną ilość, a szczelne zamknięcie utrzyma je świeże i chrupiące.

DYSPENSER DO PŁATKÓW SKIATOS

Zdejmowana pokrywa i pojemnik – łatwy w utrzymaniu czystości. Obudowa ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo. Pojemnik z wytrzymałego akrylu.
Duża pojemność – 4 l. Nieodzowny element bufetów śniadaniowych.

DYSPENSER DO MLEKA*	DYSPENSER DO PŁATKÓW*	DYSPENSER DO PŁATKÓW SKIATOS
426111	426135	171523
6 l	5 l	4 l
230x350x(H)500 mm	230x350x(H)900 mm	220x140x(H)635 mm
~~1499,00~~ **1349,00**	~~1499,00~~ **1349,00**	~~1199,00~~ **1019,00**

* do wyczerpania zapasów

DYSPENSER DO NAPOJÓW DE LUXE

Dyspenser do soków i napojów wykonany jest z polerowanej stali nierdzewnej. Posiada wyjmowany pojemnik, co ułatwia napełnienie. Jest wyposażony w specjalną rurę przeznaczoną na lód schładzający napój.
Pojemność 5 l.

DYSPENSER DO NAPOJÓW SKIATOS

Zdejmowana pokrywa i pojemnik – łatwy w utrzymaniu czystości. Obudowa ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo. Pojemnik ze szkła o dużej pojemności 7 l. Wydajne chłodzenie jest zapewnione przez zbiorniki na lód umieszczone we wnętrzu klosza.
Tacka ociekowa w zestawie. Niekapiący kran.



DYSPENSER DO SOKÓW*	DYSPENSER DO NAPOJÓW SKIATOS BLACK
426128	171486
5 l	7 l
230x350x(H)770 mm	345x345x(H)570 mm
~~999,00~~ **899,00**	~~1499,00~~ **1275,00**

* do wyczerpania zapasów

Profesjonalny dystrybutor do napojów stworzony do intensywnego użytku w gastronomii. Wykonany z trwałego szkła sodowo-wapniowego, z silikonową uszczelką i metalową klamrą zapewniającą szczelność. Wyposażony w odporny na korozję kran ze stali nierdzewnej, który umożliwia płynne i higieniczne nalewanie napojów. Idealny do wody, lemoniady, soków i napojów infuzowanych.





DYSTRYBUTOR DO NAPOJÓW ZE STALOWYM KRANEM VISION	PODSTAWA DO DYSPENSERA	
425060	561072	504864
8,05 l	naturalna	czarna
260x186x(H)365 mm		
~~109,00~~ **93,00**	~~259,00~~ **220,00**	

BARMATIC

AUTOMATYCZNY, PRZEPŁYWOWY WARNIK DO WODY EVERGREEN

MADE IN EU

Efektowny warnik do wody Evergreen jest solidnie wykonany **ze stali nierdzewnej**. Może być stosowany w kawiarniach, barach, hotelach, salach konferencyjnych oraz wszędzie tam, gdzie potrzebny jest nieprzerwany strumień podgrzanej wody przeznaczonej do przyrządzania kawy, ziół, herbaty lub napojów typu instant.
Dzięki zastosowaniu technologii **Double Tank** świeża woda nie miesza się z podgrzaną bezpośrednio po uzupełnieniu. Warnik utrzymuje wysoką temperaturę przez długi czas – główny zbiornik z gorącą wodą zabezpieczony jest **okładzinami termicznymi** przed szybkim ubytkiem ciepła. To rozwiązanie pozwala również obniżyć zużycie energii.
W urządzeniu zastosowane zostały **grzałki o dużej mocy** – to gwarancja szybkiego podgrzewania wody. Warnik posiada intuicyjny układ sensorów czuwających nad prawidłowym podgrzaniem wody (woda zimna, podgrzewanie, woda podgrzana) i zabezpieczony przed wilgocią główny wyłącznik, gdzie pozycja włącz/wyłącz sygnalizowana jest elementem świetlnym.
Model osadzony jest na 4 gumowych nóżkach zapobiegających ślizganiu po blacie roboczym.

PRZYŁĄCZE WODY 3/4"

automatyczny pobór z sieci

wydajność **33 l/h**

ZREDUKOWANE ZUŻYCIE PRĄDU

TERMOSTAT

TACKA OCIEKOWA W ZESTAWIE



KOCIOŁEK DO ZUPY EXCELLENT – 8 L

- Solidny, profesjonalny kociołek elektryczny służy do długotrwałego utrzymywania wysokiej temperatury potraw i przeznaczony jest do zup, sosów i potraw jednogarnkowych.
- Charakteryzuje go wygoda i intuicyjna obsługa, może być wykorzystywany na bufecie, jak również w cateringu.

pojemnik wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje higienę i łatwe utrzymanie czystości

obudowa z polerowanej stali nierdzewnej

zakres temperatur od 0 do 65 °C

pokrywka z wycięciem na łyżkę

kod	poj. (l)	mm	W/V	cena (PLN)
860311	8	ø340x(H)360	435/230	~~759,00~~ **645,00**



PROFESJONALNY TOSTER BUFETOWY RAPIDO – WYDAJNOŚĆ 112 TOSTÓW/H

NEW

Fine Dine Rapido to wysokowydajny toster bufetowy o mocy 1750 W, zaprojektowany z myślą o rygorystycznych wymaganiach sektora HoReCa. Urządzenie stanowi idealne rozwiązanie dla hoteli, restauracji oraz firm cateringowych, gdzie kluczowa jest szybkość serwowania śniadań bez kompromisów w jakości.
Toster charakteryzuje się solidną konstrukcją ze stali nierdzewnej z eleganckim, czarnym matowym wykończeniem. Dzięki 4 szerokim slotom i wydajności sięgającej 112 kromek na godzinę, Rapido gwarantuje płynną obsługę gości nawet w godzinach szczytu.
Wyposażony w podwójny system sterowania, pozwala na niezależną pracę dwóch sekcji grzewczych, co przekłada się na realne oszczędności energii przy mniejszym obłożeniu.
Zaawansowane funkcje, takie jak 7-stopniowa regulacja zrumienienia, rozmrażanie (Defrost) oraz podgrzewanie (Reheat), sprawiają, że urządzenie jest niezwykle uniwersalne – od klasycznego pieczywa tostowego (100x100 mm) po grubsze, rzemieślnicze kromki o wymiarach do 120x120 mm.



WYSOKA WYDAJNOŚĆ GASTRONOMICZNA

Moc 1750 W umożliwia przygotowanie do 112 tostów na godzinę (cykl ok. 30 s przy ustawieniu 4).

4 UNIWERSALNE, SZEROKIE SLOTY

Szczeliny o wymiarach 135x35 mm (głębokość 118 mm) mieszczą pieczywo o grubości do 20 mm.

NIEZALEŻNE STEROWANIE (DUAL CONTROL)

Dwie dźwignie typu Pop-Up umożliwiają osobne ustawianie parametrów dla każdej pary slotów.

7 POZIOMÓW ZRUMIENIENIA

Precyzyjne pokrętła pozwalają dostosować stopień wypieczenia do indywidualnych preferencji gości.



FUNKCJE DODATKOWE: DEFROST, REHEAT, CANCEL

Pełna kontrola nad procesem przygotowania, w tym bezpieczne rozmrażanie i błyskawiczne podgrzewanie.

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

Wyjmowana tacka na okruchy z blachy ocynkowanej oraz system zabezpieczający przed zablokowaniem pieczywa.

WYTRZYMAŁA KONSTRUKCJA

Obudowa ze stali nierdzewnej z matowym wykończeniem (odporna na odciski palców i łatwa w utrzymaniu czystości) i 4 antypoślizgowymi stopkami.

ZABEZPIECZENIA

Anti-Jam, automatyczny wyłącznik czasowy.

TOSTER PRZELOTOWY FINE DINE

- Idealnie sprawdzi się w profesjonalnej gastronomii.
- Pracuje z mocą 2200 W i pozwala ustawić 3 tryby grzania.
- Sprzęt wykonano ze stali nierdzewnej, co sprawia, że jest solidny, odporny na korozję, a także łatwy w utrzymaniu czystości.
- Posiada 2 tace wydawcze i dwa oddzielne elementy grzewcze o mocy 1300 W każdy.
- Dostępny w kolorze czerwonym i czarnym.









Przełączniki,
zróżnicowana
prędkość

BLENDER KUCHENNY HBF510/S EXPEDITOR™

Zróżnicowana prędkość i blend pulsacyjny - do blendowania, robienia puree, mielenia, siekania i emulgowania.
Funkcja krojenia - płynne przechodzenie pomiędzy małą i dużą szybkością.
Silnik o mocy 2,4 KM - posiada moment obrotowy wystarczający do krojenia produktów.
Opatentowany system Wave~Action® - wymusza ciągłe przechodzenie produktów przez ostrza, aby zapewnić odpowiednią emulgację mieszanki.
Mechanizm tnący w całości z metalu - długa żywotność.
Duża miarka (118 ml) - ułatwia dodawanie płynów do emulsji w trakcie blendowania.
Ostrza ze stali nierdzewnej - szybko radzą sobie z produktami.
Jar Pad Sensor - wyłącza silnik w przypadku zdjęcia kontenera z gniazda.
Solidne, **metalowe sprzęgło** napędowe.



WAVE-ACTION® SYSTEM

System Wave~Action®
ciągle popycha mieszankę
w dół w stronę ostrzy
dla efektu smoothie



kod	HBF510-CE*	HBF510S-CE*
dzbanek	dzbanek z copoliestru o poj. 1,4 l (nie zawiera BPA)	dzbanek ze stali nierdzewnej o poj. 1,8 l, z wygodną rączką Easy-Grip
sterowanie	przełączniki, zróżnicowana prędkość	przełączniki, zróżnicowana prędkość
wymiary	190x210x(H)490 mm	190x210x(H)515 mm
moc	1789 W	1789 W
napięcie	230 V	230 V
waga	5,1 kg	5,1 kg
cena (PLN)	~~2999,00~~ **2699,00**	~~3499,00~~ **3149,00**

akcesoria	dzbanek z copoliestru
kod	6126-455-CE
cena (PLN)	~~1199,00~~ **1079,00**





Funkcja krojenia za jednym dotknięciem przechodzenie pomiędzy małą szybkością i wybraną przez użytkownika dużą szybkością



HBF1100S posiada przezroczystą pokrywę z miarką 120 ml Zapewnia kucharzom optymalną kontrolę nad konsystencją i teksturą potrawy

BLENDER KUCHENNY HBF600R EXPEDITOR™

Mocny silnik o mocy szczytowej 3 KM pozwala na krojenie, mielenie, przygotowywanie puree, emulgowanie sosów i wiele więcej.
Dzbanek o pojemności 1,8 l z copoliestru bez BPA posiada laserowo naniesione miarki.
Wytrzymałe **metalowe sprzęgło** napędowe z czujnikiem podstawy dzbanka.
Duża miarka ułatwia dodawanie płynów do emulsji podczas blendowania.
Uszczelniona pokrywa zapobiega wyciekom - łatwy do podniesienia uchwyt i otwór do napełniania.
Wskaźnik temperatury informuje o przegrzaniu silnika podczas ciągłego blendowania.

kod	HBF600R-CE
dzbanek	sztaplowany dzbanek z copoliestru bez BPA o poj. 1,8 l
sterowanie	panel dotykowy
wymiary	200x200x(H)510 mm
moc	750 W
napięcie	230 V
waga	6,4 kg
cena (PLN)	~~4599,00~~ **4139,00**

akcesoria	dzbanek z copoliestru bez BPA
kod	6126-650R
cena (PLN)	~~1149,00~~ **1034,00**

BLENDER KUCHENNY HBF1100 S EXPEDITOR™

Oszczędność czasu – model HBF1100S jest w pełni wyposażony w celu osiągania świetnych wyników w krótkim czasie, od wydajnego silnika o mocy 3,5 KM przez specjalnie zaprojektowane ostrze po kontener o dużej pojemności.
Unikalna funkcja krojenia – manipuluje ostrzami między niską szybkością, a wybraną przez kucharza prędkością blendu. Takie ruchy pulsacyjne powodują ciągły ruch produktów, nawet przy małej ilości płynu w pojemniku.
Programowane przyciski – dają użytkownikowi dużo możliwości i precyzyjną kontrolę.
Zaprogramowane Przyciski Timera – użytkownik może zająć się innymi zadaniami dzięki wykorzystaniu 4 przycisków timera oraz wyborowi pomiędzy trybami HIGH, VARIABLE, CHOP lub PULSE.
Funkcja blokady pokrywy – zaprojektowana z myślą o bezpieczeństwie.
Niski profil – zapewnia wygodny dostęp do kontenera na każdym blacie kuchennym.

kod	HBF1100SR-CE
wymiary	226x378x(H)481 mm
moc	3,5 KM
napięcie	230 V
waga	11 kg
cena (PLN)	~~11999,00~~ **10799,00**

2 lata gwarancji

MIKSER RĘCZNY BIGRIG™

Z łatwością poradzisz sobie z mniejszymi porcjami dzięki blenderowi ręcznemu Hamilton Beach Commercial® BigRig™ z trzonem 23 cm. Jego łatwy w użyciu, ergonomiczny kształt zapewnia maksymalną kontrolę nad blendowaniem w każdej profesjonalnej kuchni. Możesz szybko przygotować sosy, puree, zupy i emulsje bezpośrednio w garnku lub pojemniku. Płynna regulacja prędkości za pomocą pokrętła 1-8 pozwala na większą kontrolę i precyzję, a trzon jest idealny do przygotowywania porcji żywności o pojemności do 11 litrów.

- Idealny rozmiar do mniejszych porcji żywności
- Większa kontrola dzięki zmiennej prędkości
- Łatwy system blokowania/odblokowywania
- Bardzo dobrze widoczny żółty kabel o długości 2,4 m

kod	HMI009-CE
wymiary	89x(H)230/530
moc	250 W
napięcie	230 V
cena (PLN)	~~1669,00~~ 1502,00



MIKSER RĘCZNY BIGRIG™

Niezawodne i wysoko wydajne urządzenie do przygotowywania zup, sosów czy puree warzywnych.
Mikser jest wyposażony w ostrze ze **stali nierdzewnej** z osłoną, które szybko miesza, sieka, przeciera lub emulguje składniki. Ergonomiczna konstrukcja, wygodny **2-pozycyjny uchwyt bazy**, z kontrolkami **Light-Touch** pozwala na ułożenie dłoni w różnych pozycjach dla wygody użytkowania. W 100% uszczelnione, zdejmowane ramię ze stali nierdzewnej jest idealne do pracy ciągłej i **miksowania dużych objętości**. Urządzenie jest dostarczane z podstawą zasilającą, ramieniem ze stali nierdzewnej i **wieszakiem do montażu na ścianie**.

NAJMOCNIEJSZY SILNIK W SWOJEJ KLASIE – TRWAŁOŚĆ NA LATA

2 lata gwarancji







HMI02W

kod	wymiary (mm)	dł. ramienia (mm)	obj. mieszanki (l)	moc/napięcie (W/V)	cena (PLN/szt.)
HMI012-CE	780x216	305	do 23	1000/230	~~2499,00~~ **2249,00**
HMI014-CE	820x216	355	do 53	1000/230	~~2699,00~~ **2429,00**
HMI016-CE	880x216	406	do 87	1000/230	~~2999,00~~ **2699,00**
HMI018-CE	930x216	457	do 121	1000/230	~~3099,00~~ **2789,00**
HMI021-CE	1000x216	533	do 158	1000/230	~~3399,00~~ **3059,00**
HMI02W	490x110	rózga – ramię ubijające do miksera ręcznego			~~2699,00~~ **2429,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSER STOJĄCY – SERIA 8 QUART CPM800

KOMPAKTOWY, TRWAŁY I WSZECHSTRONNY

2 lata gwarancji

Odchylana głowa
– szybka i łatwa wymiana końcówek oraz wyjmowanie miski. Funkcjonalność ta znacznie ułatwia dodawanie składników i dostęp do boków miski.

Metalowe koła zębate
Twarde metalowe koła zębate dostosowują prędkość i moment obrotowy dla wszystkich trzech końcówek.



Mocne końcówki
Stal nierdzewna. Wytrzymały hak do ciasta, ubijak i trzepaczka mają osłony przeciwbryzgowe, które utrzymują składniki z dala od obszaru piasty.

Korpus z odlewanego aluminium
Gładki, elegancki i zbudowany, aby przetrwać lata codziennego użytkowania. Powierzchnia łatwo się czyści.

Siedem poziomów szybkości + tryb pulsacji
Elektroniczna kontrola prędkości. Dostosuj prędkość mieszania podczas pracy.

8-litrowa miska ze stali nierdzewnej
Wyposażona w 2 uchwyty umożliwiające bezpieczne przenoszenie zawartości.

Łatwe w obsłudze przyciski START / STOP
Łatwe w obsłudze i uszczelnione, zapewniają wyjątkową czystość, trwałość i wodoodporność. Migające światło LED informuje, kiedy urządzenie jest włączone i gotowe do użycia.

Globalna Gwarancja
Obejmuje ona wady materiałowe i produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu.

Plastikowa osłona miski bez BPA
Zapobiega rozpryskiwaniu. Wyposażona w pokrywę ochronną miski z dużą zsuwnią do dodawania składników.



Dodatkowa misa, 7,57 l
BW800SS

Niezależnie od tego, czy prowadzisz małą piekarnię, sieć restauracji, niezależny lokal, firmę cateringową, czy placówkę służby zdrowia, 8-litrowy CPM800 zapewni Ci wszechstronność i funkcjonalność, której potrzebujesz do tworzenia różnorodnych przepisów w niedużych partiach. Zmienna 7-pozycyjna kontrola prędkości oraz wytrzymałe nasadki ze stali nierdzewnej do ubijania, miksowania, bicia i ugniatania czynią z CPM800 niezawodne narzędzie, które usprawni Twoją pracę i pomoże Ci osiągnąć doskonałe rezultaty.

Używaj go do wszystkiego, od bitej śmietany, bezy i polewy po tłuczone ziemniaki, ciasto naleśnikowe – nawet ulubiony przepis na ciasteczka z kawałkami czekolady – wszystko to szybko i wydajnie bez ciężkiej pracy. Zmienne 7-pozycyjne pokrętło zapewnia kontrolę, której potrzebujesz, aby osiągnąć powtarzalny efekt, którego szukasz. Wytrzymałe nasadki ze stali nierdzewnej są zaprojektowane do ubijania, miksowania, bicia i ugniatania – co daje Ci więcej czasu i swobody na kreatywność w swojej kuchni.

kod	mm	W/V	cena (PLN/szt.)	
CPM800-CE	350x430x(H)400	1500/230	~~4999,00~~	**4499,00**
BW800SS	Misa z uchwytami, 7,57 l		~~1265,00~~	**1138,00**



CYRKULATOR ZANURZENIOWY ACUVIDE ™ 1000

STWORZONY Z MYŚLĄ O KUCHNIACH KOMERCYJNYCH

Cyrkulator strumienia wody – ciągle miesza podgrzaną wodę (ogrzewa do 95°C) w celu jednolitego gotowania. Pompa o mocy 1200 W utrzymuje nawet 30 litrów wody w równej, stałej temperaturze.
Czytelny wyświetlacz z elementami sterującymi touchpada.
W połączeniu z pakowarkami komorowymi z linii PrimaVac™ stanowi kompletne rozwiązanie do komercyjnego gotowania sous vide.
Konstrukcja IPX7 – zapobiega usterkom w razie przypadkowego upuszczenia do wody.
Oznaczenia poziomu wody
Cykl czyszczenia i przypomnienie – usuwa zwapnienie, aby zapewnić prawidłowe działanie pompy cyrkulacyjnej
Regulowany zacisk – łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach. Nie są potrzebne żadne dodatkowe narzędzia.
Można myć w zmywarce Obudowę ze stali nierdzewnej można zdjąć z urządzenia i umieścić w zmywarce.

kod	W/V	cena (PLN/szt.)
HSV1000-CE	1200/230	~~2299,00~~ **2069,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KONTENER NA ODPADY

Wykonane z mocnego tworzywa kontenery do różnych zastosowań. Konstrukcja nie pęka i nie ściera się oraz jest odporna na wgniecenia. Specjalnie zaprojektowany system pokryw Amerbox ułatwi codzienną pracę.













KONTENER OKRĄGŁY

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN/szt.)	
691038	120	650x550x(H)690	~~384,00~~	**326,00**
691403	80	ø490x(H)620	~~315,00~~	**268,00**

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	do kontenera	mm	cena (PLN/szt.)	
691410	80 l	550x505x(H)35	~~81,00~~	**69,00**

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	do kontenera	mm	cena (PLN/szt.)	
691052	120 l	595x570x(H)135	~~155,00~~	**132,00**
691427	80 l	520x510x(H)120	~~127,00~~	**108,00**

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	do kontenera	mm	cena (PLN/szt.)	
691069	120 l	ø580x(H)190	~~208,00~~	**177,00**
691434	80 l	555x505x(H)190	~~134,00~~	**114,00**

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	do kontenera	mm	cena (PLN/szt.)	
691076	120 l	ø455x(H)165	~~213,00~~	**181,00**
691441	80 l	ø400x(H)165	~~152,00~~	**129,00**

POJEMNIKI NA ODPADY

Pojemniki na odpady są idealne do wyrzucania odpadków bez użycia rąk – pomogą zapewnić pełną higienę w twojej kuchni. Dobrze dopasowana, zachodząca na pojemnik pokrywa pomaga powstrzymać zapachy.

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	mm	poj. (l)	cena (PLN/szt.)	
691151	490x410x(H)660	68	~~291,00~~	**247,00**
691168	500x410x(H)815	87	~~479,00~~	**407,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%



ergonomiczne uchwyty



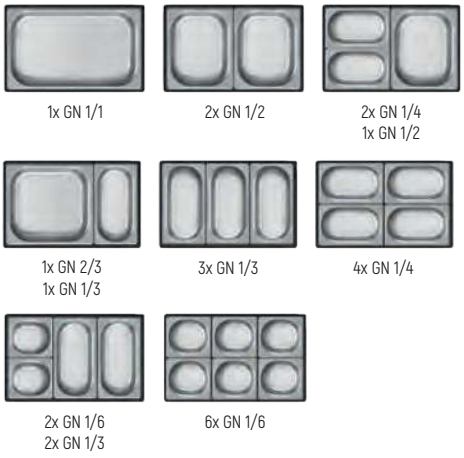
różne konfiguracje pojemników GN

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY BASIC GN 1/1 200

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów.
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej.
- Odporność termiczna: od -20°C do +110°C.
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe.

kod	708019
pojemność	40 l
wymiary	600x400x(H)285 mm
cena (PLN)	~~139,00~~ **118,00**





POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI GN 1/1 200

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej.
- Spełnia standardy HACCP.
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny.
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości.
- Odporność termiczna: od -20°C do +110°C.
- Specjalna plastikowa powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem, łatwa do czyszczenia.
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej.

kod	708026
pojemność	39 l
wymiary	674x400x(H)287 mm
cena (PLN)	~~347,00~~ **295,00**



ergonomiczne uchwyty



bardzo wytrzymała konstrukcja



specjalna plastikowa powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem, łatwa do czyszczenia

SYSTEM TRANSPORTU, MAGAZYNOWANIA I MYCIA NACZYŃ

Nowoczesny system koszy AMERBOX pozwala nie tylko na szybkie i dokładne mycie szkła w koszach specjalnie dobranych do Twoich potrzeb, lecz ogranicza także koszty poprzez możliwość bezpiecznego przechowywania i transportu szkła na duże odległości bez ryzyka potłuczenia.

Kosze AMERBOX to gwarancja:

- Wydajnego i efektywnego mycia szła
- Bezpiecznego przechowywania
- Szybkiej kontroli zapasów szkła
- Bezpiecznego i higienicznego transportu







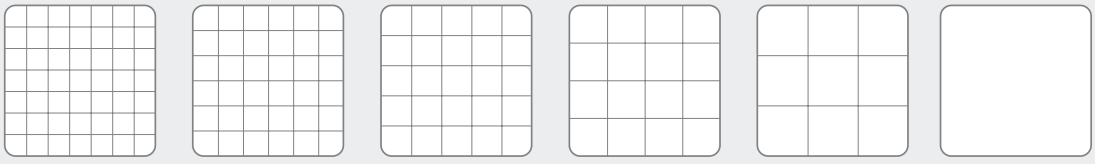
BEZPIECZEŃSTWO SANITARNO--EPIDEMIOLOGICZNE

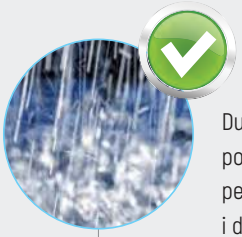
Pełne boki kosza oraz dodatkowe opcje w postaci górnej pokrywy oraz wózka zapewniają sprawny i bezpieczny transport szkła oraz zabezpieczają je przed gryzoniami i insektami.



NIGDY WIĘCEJ MOKREJ PODŁOGI

Atutem wózka jest wanna, zbierająca wodę ociekającą ze szkła umieszczonego w koszach.



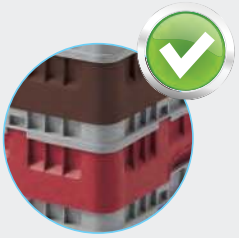


Duża perforacja dna pozwala na dokładną penetrację wody i detergentów w trakcie mycia.



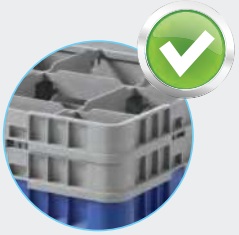
ŻADNYCH ODCISKÓW PALCÓW NA SZKLE

Pełne boki kosza, chronią umyte szkło przed niepotrzebnym dotykiem w trakcie składowania lub transportu do miejsca docelowego, co ogranicza czas dodatkowego polerowania szkła.



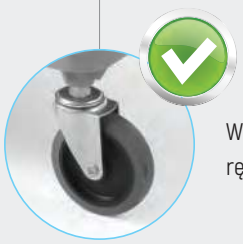
SZYBKA IDENTYFIKACJA SZKŁA

Różna kolorystyka podstawy koszy pozwala na szybką identyfikację rodzaju szkła nawet z dużej odległości bez konieczności zdejmowania piętrowo ułożonych koszy.

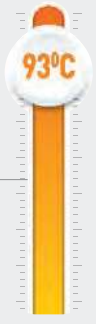


WYGODA W PRZECHOWYWANIU I TRANSPORCIE

Odpowiednio wyprofilowane brzegi kosza pozwalają na ich piętrowanie, co wpływa na zmniejszenie koniecznej powierzchni magazynowej i zwiększa wydajność podczas pakowania i transportu.

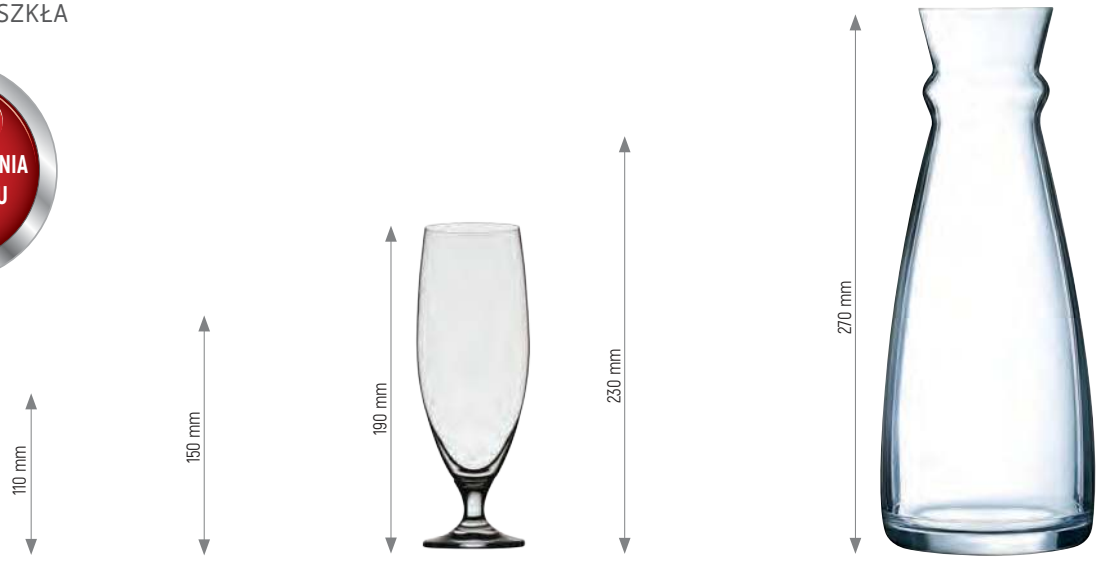


Wygodne w transporcie ręcznym i samochodowym.



Wykonane z polipropylenu o wysokiej wytrzymałości na detergenty i temperaturę (do +93°C)

DO MYCIA, PRZECHOWYWANIA I TRANSPORTU



1x kosz podstawowy + pierwsza nadstawa

1x kosz podstawowy + pierwsza nadstawa + kolejna nadstawa

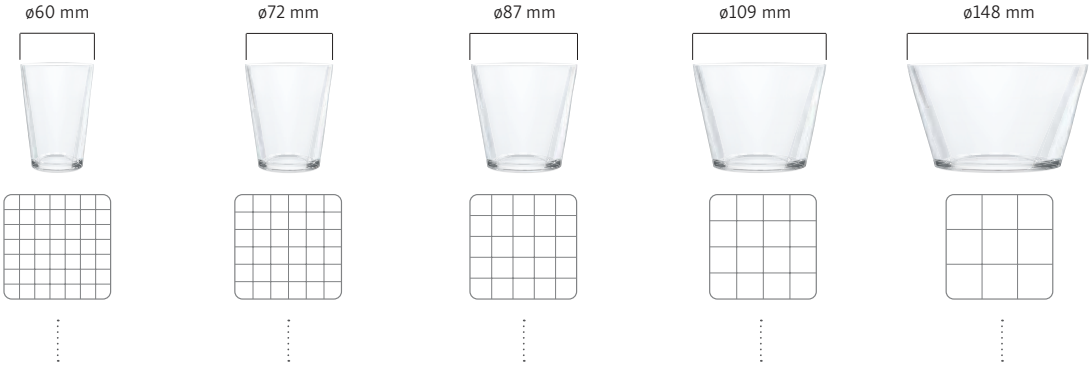
1 x kosz podstawowy + pierwsza nadstawa + 2 kolejne nadstawy

1 x kosz podstawowy + pierwsza nadstawa + 3 kolejne nadstawy

1 x kosz podstawowy + pierwsza nadstawa + 4 kolejne nadstawy



KOSZ PODSTAWOWY	KOSZ PODSTAWOWY	KOSZ PODSTAWOWY	KOSZ PODSTAWOWY	KOSZ PODSTAWOWY
877586	877579	877555	877593	877562
szary	zielony	niebieski	bordowy	brązowy
maks. wys. szkła: 70 mm	maks. wys. szkła: 70 mm	maks. wys. szkła: 70 mm	maks. wys. szkła: 70 mm	maks. wys. szkła: 70 mm
500x500x(H)100 mm	500x500x(H)100 mm	500x500x(H)100 mm	500x500x(H)100 mm	500x500x(H)100 mm
~~79,00~~ **67,00**	~~79,00~~ **67,00**	~~79,00~~ **67,00**	~~87,00~~ **74,00**	~~87,00~~ **74,00**



KOLEJNA NADSTAWA	KOLEJNA NADSTAWA	KOLEJNA NADSTAWA	KOLEJNA NADSTAWA	KOLEJNA NADSTAWA
877753	877722	877692	877661	877630
49 szt. szkła	36 szt. szkła	25 szt. szkła	16 szt. szkła	9 szt. szkła
maks. ø szkła: 60 mm	maks. ø szkła: 72 mm	maks. ø szkła: 87 mm	maks. ø szkła: 109 mm	maks. ø szkła: 148 mm
500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm
~~54,00~~ **46,00**	~~48,40~~ **41,00**	~~48,40~~ **41,00**	~~48,40~~ **41,00**	~~54,00~~ **46,00**

PIERWSZA NADSTAWA	PIERWSZA NADSTAWA	PIERWSZA NADSTAWA	PIERWSZA NADSTAWA	PIERWSZA NADSTAWA
877494	877487	877470	877463	877456
49 szt. szkła	36 szt. szkła	25 szt. szkła	16 szt. szkła	9 szt. szkła
maks. ø szkła: 60 mm	maks. ø szkła: 72 mm	maks. ø szkła: 87 mm	maks. ø szkła: 109 mm	maks. ø szkła: 148 mm
500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm	500x500x(H)40 mm
~~56,00~~ **48,00**	~~54,00~~ **46,00**	~~49,00~~ **42,00**	~~48,40~~ **41,00**	~~49,00~~ **42,00**



NADSTAWA OTWARTA	KOSZ NA SZTUĆCE	KOSZ NA KUBKI 20 ELEMENTÓW
877357	877395	877449
500x500x(H)75 mm	500x500x(H)101 mm	500x500x(H)101 mm
~~49,00~~ **41,00**	~~87,00~~ **74,00**	~~99,00~~ **84,00**

WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE CAMRACK® 500X500 MM

- Przeznaczony do transportu uniwersalnych koszy Camrack® 500x500 mm
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pękanie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom

kod	mm	PLN
877807	500x500x(H)180 mm	~~320,00~~ **272,00**

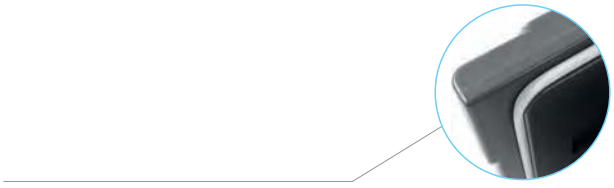
POKRYWA NA KOSZE

- Zabezpiecza kosze z umytymi naczyniami przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych
- Zwiększa higienę przechowywania naczyń, minimalizując ryzyko osiadania kurzu i zanieczyszczeń
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
877791	500x500x(H)35 mm	~~79,00~~ **67,00**

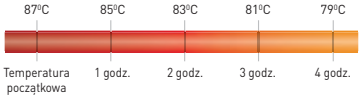
AMER★BOX®



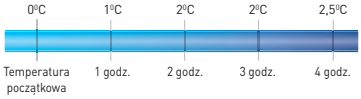


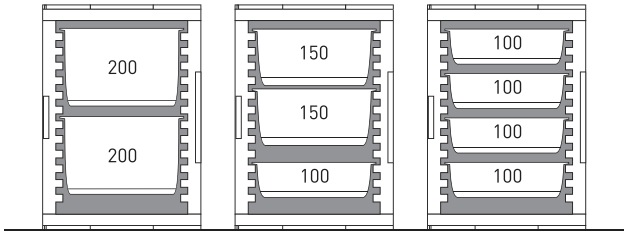
Utrzymanie temperatury

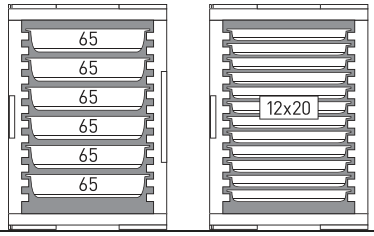
potrawy gorące



potrawy zimne







TERMOS ŁADOWANY OD FRONTU
2x GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE.
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości.
- Wyposażony w dwa solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika.
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN - 20 mm wysokości: 12 szt.
  - GN - 65 mm wysokości: 6 szt.
  - GN - 100 mm wysokości: 4 szt.
  - GN - 150 mm wysokości: 2 szt. + 1 szt. 100 mm
  - GN - 200 mm wysokości: 2 szt.
- Produkt dostępny w kolorze czarnym i szarym.

kod	877814
wymiary zew.	477x680x(H)620 mm
wymiary wew.	335x533x(H)590 mm
ilość prowadnic	12 par
cena (PLN)	~~1328,00~~ **1129,00**



WÓZEK DO TERMOSU

kod	877821
wymiary	530x710x(H)230 mm
cena (PLN)	~~585,00~~ **497,00**



TERMOS ŁADOWANY OD FRONTU Z ZASILANIEM ELEKTRYCZNYM

- Trwała i bezpieczna konstrukcja. Termos nadaje się do przechowywania i transportu różnych rozmiarów pojemników GN.
- Polietylen HDPE z grubą piankową izolacją zapewnia bezpieczeństwo żywności przez 4 godziny bez prądu.
- Zaślepki wentylacyjne z przodu drzwi pomagają uwolnić parę i ciśnienie wewnątrz, dzięki temu żywność pozostaje naturalnie wilgotna.
- Po podłączeniu dioda LED zaświeci się, wskazując, że urządzenie się dogrzewa, aby utrzymać ciepło potraw.
- Czytelny cyfrowy wyświetlacz pokazujący temperaturę wewnątrz urządzenia.
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości.
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory.
- Dwa duże ergonomiczne uchwyty.
- Wymiary wewnętrzne: 335x533x(H)590 mm.
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  – 20 mm wysokości: 12 szt.
  – 65 mm wysokości: 6 szt.
  – 100 mm wysokości: 4 szt.
  – 150 mm wysokości: 3 szt.
  – 200 mm wysokości: 2 szt.
  oraz GN 1/2 – 150 mm wysokości: 6 szt.

kod	707692
wymiary zew.	477x680x(H)620 mm
wymiary wew.	335x533x(H)590 mm
moc	200 W
napięcie	230 V
stopień wodoodporności	IPX3
cena (PLN)	~~3303,00~~ **2808,00**

SUPER CENA



grzałka elektryczna



cyfrowy wyświetlacz



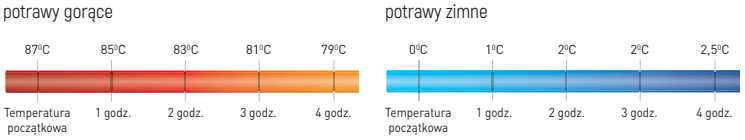
ergonomiczne uchwyty



AMER★BOX®



Utrzymanie temperatury



TERMOS ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu LLDPE.
- Podwójne ścianki zapewniają długie utrzymanie temperatury potraw.
- Ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniającą doskonałą izolację termiczną.
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych.

kod	877852
wymiary	630x440x(H)305 mm
wysokość GN	200 mm
cena (PLN)	~~855,00~~ **727,00**

TERMOS DO NAPOJÓW

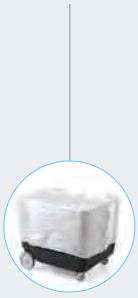
- Wytrzymała obudowa z polietylenu LDPE i gruba izolacja z pianki poliuretanowej zapewniają długotrwałe utrzymanie temperatury.
- 2 lub 4 wytrzymałe klamry, wygodne uchwyty transportowe, kran umieszczony w zagłębieniu i naklejki do identyfikacji napoju to tylko niektóre z funkcjonalnych cech termosów Amerbox.
- Odporne na wstrząsy i uderzenia, z zaokrągloną komorą i przetłoczeniami, sprawdzą się w każdych warunkach.

kod	877869	877876
wymiary	230x420x(H)470 mm	230x420x(H)620 mm
pojemność	9,4 l	18 l
cena (PLN)	~~713,00~~ **606,00**	~~855,00~~ **727,00**

SUPER CENA

AMER★BOX®

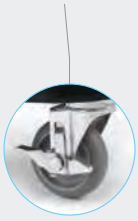
NSF®



pokrowiec



do 50 talerzy
w jednym stosie



2 kółka skrętne
z hamulcem

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny
talerze ø225–330 mm



6 kolumn
talerze ø140-175 mm



4 kolumny – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø140-175 mm
2 kolumny – ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm
3 kolumny – talerze ø175-225 mm



5 kolumn – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø225-330 mm

WÓZEK NA TALERZE

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej. Ruchome ramiona ograniczające, wykonane z polietylenu, umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości.
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza zastawę przed wyszczerbieniem lub zbiciem.
- Kółka odporne na nierówności podłoża oraz nie zostawiające śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka.
- Dwa kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, duże kółka ø20 mm.
- Odporny na wstrząsy i uderzenia.
- Nie ulega korozji.
- W standardzie winylowy pokrowiec, dla zachowania wysokich norm sanitarnych.

kod	877906
wymiary	930x720x(H)800 mm
ilość stosów talerzy	6
ilość talerzy w stosie	50
średnica talerzy	od 115 do 330 mm
cena (PLN)	~~2599,00~~ **2209,00**

WÓZEK NA PRANIE

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej z wyjmowaną torbą na pranie.
- 4 koła, z których 2 skrętne.

kod	691083
wymiary	900x650x(H)850 mm
cena (PLN)	~~559,00~~ **475,00**

WÓZEK SERWISOWY 3-PÓŁKOWY

- Wózek 3-półkowy z polipropylenu to doskonałe mobilne narzędzie pracy, które sprawdzi się w różnych warunkach. Dzięki 4 obrotowym kółkom, w tym 2 z hamulcami, płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy wąskich przejściach, zapewniając wygodę i stabilność.
- Kluczowe zalety:
  - Ergonomiczna konstrukcja: górna półka umieszczona na wygodnej wysokości zapewnia większy komfort pracy.
  - Wytrzymałość: Każda półka może udźwignąć nawet 50 kg (przy równomiernym rozłożeniu obciążenia).
  - Bezpieczeństwo: zaokrąglone krawędzie chronią przed urazami, a kółka z hamulcami gwarantują stabilność podczas pracy.
  - Uniwersalne wymiary: półki o wymiarach 842x486 mm i odległości między nimi 308 mm (810200 – 340 mm) pozwalają na przechowywanie różnorodnych przedmiotów.



kod	816264	816271	810200
typ		z panelami bocznymi	
wymiary	1010x500x(H)960 mm	1010x500x(H)960 mm	800x410x(H)950
cena (PLN)	~~367,00~~ **312,00**	~~569,00~~ **484,00**	~~293,00~~ **249,00**

POJEMNIK NA SZTUĆCE

kod	816295
wymiary	325x240x(H)180 mm
wymiary dna	294x185 mm
cena (PLN)	~~22,00~~ **19,00**



POJEMNIK NA ODPADY

kod	816288
wymiary	325x240x(H)447 mm
wymiary dna	238x173 mm
cena (PLN)	~~48,00~~ **41,00**

MADE IN EU

Fine Dine

WÓZEK KELNERSKI MADEIRA

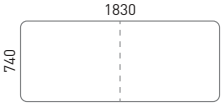
kod	664483
wymiary	820x460x(H)850 mm
cena (PLN)	2383,00 **2026,00**



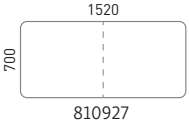
WÓZEK KELNERSKI MADEIRA BLACK

kod	504963
wymiary	820x460x(H)850 mm
cena (PLN)	2392,00 **2033,00**





810910



810927

STÓŁ CATERINGOWY ZE SKŁADANYM BLATEM

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie.

kod	wymiary (mm)	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810910	1830x750x(H)740	150	~~352,00~~ **299,00**
810927	1520x700x(H)740	150	~~320,00~~ **272,00**

STÓŁ CATERINGOWY

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
810897	1800x740x(H)740	~~341,00~~ **290,00**



STÓŁ CATERINGOWY KWADRATOWY, SKŁADANY

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810347	870x870x(H)740	~~227,00~~	**193,00**

KRZESŁO CATERINGOWE – BIAŁE

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810965	540x440x(H)840	~~117,00~~	**99,00**

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810958	ø800x(H)1100	~~268,00~~	**228,00**



SKŁADANA ŁAWKA CATERINGOWA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
811191	1830x280x(H)430	~~215,00~~	**183,00**

810941

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- Składane nogi

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810941	ø1800x(H)740	~~1039,00~~	**883,00**

810996

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

- Składane nogi oraz blat

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810996	ø1500x(H)740	~~591,00~~	**502,00**

STÓŁ CATERINGOWY

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)	
810934	1220x610x(H)740	~~236,00~~	**201,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW CATERINGOWYCH

- Lakierowany proszkowo metal.
- Ułatwia transport okrągłych i kwadratowych stołów.
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub 20+ prostokątnych.
- Stoły ułożone w stos.

kod	811221
wymiary	1800x850x(H)990 mm
cena (PLN)	~~1162,00~~ **988,00**



Zróbmy razem doskonały bar



IMQ

www.imq.it

IQNET

CERTYFIKAT NR.
CERTIFICATE N. 1203.2021

FINE DINE EUROPE Sp. z o. o.
ul. Firmowa 12, 62 – 023 RÓBAKOWO – POLSKA

BARMATIC
ul. Firmowa 12, 62 – 023 RÓBAKOWO – POLSKA
Magazyn Centralny
Ul. Sikorskiego 3, 62 – 023 KOMINKO – POLSKA

ISO 14001:2015

Dystrybucja sprzętu gastronomicznego. Dystrybucja produktów do higieny osobistej i środków czystości.
Distribution of catering equipment. Distribution of products for personal hygiene and cleaning products.

Data:	PIERWSZA CERTYFIKACJA:	BIEŻĄCE WYDANIE:	WAŻNOŚĆ:
	FIRST CERTIFICATION:	*CURRENT ISSUE*	*EXPIRY*
	2021-05-17	2025-03-04	2027-05-16

ACCREDIA

CISQ



BARMATIC

Barmatic to dostawca doskonałej jakości urządzeń barowych, które zaspokajają potrzeby barmanów z prawdziwą pasją, usprawniają pracę zawodowców i pomagają mniej doświadczonym pracownikom lokali gastronomicznych.

BARUP THE BARWARE

Marka Bar up oferuję szeroką gamę produktów, wśród których można znaleźć shakery, łyżki barowe, muddlery, wyciskarki do cytrusów i wszystko czego potrzebujesz, aby wykonać perfekcyjny koktajl.
Akcesoria te są zaprojektowane w celu zapewnienia optymalnego wyglądu, temperatury, konsystencji i proporcji w każdym szkle - z mistrzowskimi wynikami.

Hamilton Beach COMMERCIAL

Hamilton Beach Commercial jest niekwestionowanym liderem na rynku amerykańskim jak i światowym. Od ponad 100 lat nieprzerwanie dostarcza wysokiej jakości, innowacyjne produkty do hoteli, restauracji i barów.
Gama produktów obejmuje zarówno podstawowe blendery barowe i miksery, w pełni automatyczne i programowalne blendery i wyciskarki oraz samoobsługowe stacje blendujące idealne do wszelkich placówek gastronomicznych.

BARFLY® MIXOLOGY GEAR

Co wyróżnia Barfly? Podejście do sztuki koktajlu. Znajduje się to w DNA marki. Za Barfly stoi Mercer Culinary – rodzina, która od dwóch pokoleń buduje kulturę opartą na innowacjach produktowych i ukierunkowaniu na klienta na rynku profesjonalnych usług gastronomicznych. Marka Barfly z dumą wyposaża najlepsze bary na świecie.



Kacper Smarz, Mistrz Świata Flair IBA i ambasador marki Barmatic, aktywnie uczestniczy w testowaniu oraz opiniowaniu sprzętu barowego. Swoim doświadczeniem zdobytym na międzynarodowej scenie barmańskiej wspiera rozwój produktów, które odpowiadają realnym potrzebom profesjonalistów. Wybrane narzędzia Barmatic są sygnowane jego nazwiskiem jako potwierdzenie jakości, ergonomii i niezawodności.

BARMATIC

DZIAŁAMY Z PASJĄ

Jesteśmy maniakami barów i mamy w sobie mnóstwo pasji. Uwielbiamy naszą pracę i uwielbiamy działać. Spotkajmy się – od razu zrozumiesz dlaczego powinieneś pracować właśnie z nami.

MAMY DOŚWIADCZENIE

Posiadamy dogłębną wiedzę na temat technologii barowych. Nasz zespół składa się z barmanów o wieloletnim doświadczeniu i z licznymi osiągnięciami.

TESTUJEMY URZĄDZENIA

Jesteśmy praktykami – wszystkie polecane urządzenia testujemy osobiście. Na naszych profilach w mediach społecznościowych znajdziesz porady oraz filmy z sesji testowych. Sprawdź koniecznie!

TWORZYMY ROZWIĄZANIA SZYTE NA MIARĘ

Rozumiemy, że każdy lokal jest inny i potrafimy dostosować ofertę do Twoich indywidualnych potrzeb. Idealnie dopasowane elementy zepniemy w doskonale zorganizowanym projekcie technologicznym. Nasze studia projektowe należą do Foodservice Consultants Society International.

Skompletuj i wyposaż swój bar w 48 h!

SZKOLIMY

Wszyscy nasi klienci mogą bezpłatnie korzystać z naszego systemu szkoleniowego. Oferujemy 4 warianty szkoleń dostosowane do zakupionych rodzajów wyposażenia.

KONSULTUJEMY OFERTY

Bez względu na to czy planujesz otworzyć kawiarnie, pub, restaurację, klub lub fresh point – pomożemy Ci stworzyć atrakcyjną ofertę dla Twoich konsumentów. Wesprzemy w ułożeniu karty drinków, koktajli, deserów lub przekąsek.

WSPIERAMY OTWARCIA BARÓW

Obawiasz się czy poradzisz sobie w dniu otwarcia? Z nami to będzie czysta przyjemność. Nasi barmani będą Cię wspierać, pomogą zorganizować pracę zespołu i uniknąć ewentualnych błędów.

SYSTEM MEBLI BAROWYCH OXYGEN

Kolekcja mebli barowych umożliwiających szeroki zakres konfiguracji. Charakterystyczną cechą jest możliwość zestawienia z różnego rodzaju urządzeniami chłodniczymi, myjącymi i produkcyjnymi. Meble doskonale sprawdzą się w koktajl barach, kawiarniach czy przestrzeniach winiarskich.
Ergonomia – przy projektowaniu brano pod uwagę opinie czołowych barmanów z całego świata. Dzięki ich sugestiom dobrano wysokości, głębokości, płyty ociekowe, czy nawisy.

Meble OXYGEN stanowią przełom w dziedzinie przestrzeni roboczej MODUŁOWEJ. Wystarczy pomysł na bar, a technologia układu meblowego sama poprowadzi Cię przez gamę produktów do efektu końcowego, jakim będzie optymalnie ułożony front i back bar.

Dlaczego OXYGEN:
– **WYTRZYMAŁOŚĆ/TRWAŁOŚĆ** – istotną rolę odgrywa odpowiednia mieszanka tlenu wykorzystywany przy spawaniu elementów. To O_2 stanowi klucz do stabilności spoinowej.



STACJA BAROWA
APERITIF OXYGEN

MODUŁ DO SZYBKIEJ PRACY
NA SZKLE OXYGEN

BARMATIC

MADE IN EU

- **OTWARTY SZKIELET** – to rozwiązanie umożliwia doprowadzenie połączeń mediowych do zaimplementowanych w meblu urządzeń.
- **POWIERZCHNIA ROBOCZA** – głęboka na 650 mm i ustawiona na wysokości 900 mm stanowi najbardziej optymalny układ roboczy w barze. Stanowi to normę barmańską stosowaną w większości profesjonalnych tego typu przestrzeni na świecie. Umożliwia to ergonomiczną pozycję dla osób o zróżnicowanym wzroście.
- **STANDARYZACJA** – wymiary wewnętrzne umożliwiają zastosowanie urządzeń barmańskich – chłodniczych, zmywających, wytwarzających lód. Standaryzacja ta umożliwia łatwe zestawienie technologii, uwzględniającej kanały cyrkulacyjne i inne ważne aspekty przy tworzeniu baru.
- **JAKOŚĆ** – powierzchnie mające styczność z woda i lodem wykonane są z austenicznej stali chromo-niklowej AISI 304. Przy zachowaniu codziennych, niezbędnych działań konserwacyjnych stal ta jest wysoko odporna na utlenianie co przekłada się na jej długoletnie wykorzystanie w codziennej pracy barowej.



Wersja mobilna
patrz strona 305



STÓŁ ZE ZLEWEM I MIEJSCEM NA ZMYWARKĘ/ZAMRAŻARKĘ

CHŁODZIARKA CANDOUR



szuflady cargo
nośność 50 kg



BOSTOŃSKA STACJA DO MYCIA

- Moduł stanowiący uzupełnienie dla stacji barowych Boston lub stanowiący dodatkowy punkt myjący w barze.
- Wyposażony w duży zlew ze zraszaczem do dynamicznego płukania narzędzi barmańskich i zwilżania szkła do piwa, przesuwną deskę
- do krojenia pod którą znajduje się luk szpara ze zrzutnią odpadów.
- Duży pojemnik na odpady organiczne lub mieszane z frontowym oknem wrzutowym.
- Moduł nie zawiera w zestawie baterii umywalkowej.

kod	200438
wymiary	400x650x(H)900 mm
cena	~~4599,00~~ 4139,00

* Oferta dotyczy leasingu. Kalkulacje oparta na finansowaniu 60 miesięcy. O szczegóły zapytaj naszego doradcy.

SUPER CENA

BARMATIC

MADE IN EU

już od
435 zł
netto/mc*



Wersja mobilna
patrz strona 305



szuflady cargo
nośność 50 kg

STACJA BAROWA APERITIF OXYGEN

- Stacja stosowana głównie w barach o mniejszej powierzchni, barach aperitifowych lub klubokawiarniach.
- Posiada cargo wykorzystane opakowania tetra/pet/szkło i duży zbiornik na mieszaną organikę.
- Wyposażona w zlew ze zraszaczem do dynamicznego płukania narzędzi barmańskich i nawilżania szkła do piwa.
- Dodatkowym atutem jest deska do krojenia przesuwająca się na poręczach kryjąca luk szparę ze zrzutnią odpadów.
- Stacja posiada 2 przedziały lodowe termoizolowane z odciekiem i miejsce na 5 GN'ów 1/9 (dodatki koktajlowe).
- W przedniej strefie zmieścisz do 7 butelek alkoholu najczęściej stosowanego w barze.
- Moduł nie zawiera w zestawie baterii i pojemników GN.

kod	200049
wymiary	1000x650x(H)900 mm
cena	~~7599,00~~ 6839,00



szuflady cargo
nośność 50 kg

BOSTOŃSKA STACJA BAROWA

- Obszerny moduł wanny termicznej umożliwiające podzielenie na 4 boxy (sour zone/crusher ice/cube ice/natural cold alkohol).
- Miejsce na 8x GN 1/9 (dodatki koktajlowe), speed rack (półka podręczna) na nawet 12 butelek alkoholu, 2x cargo na segregację wykorzystanych opakowań.
- Moduł nie zawiera w zestawie pojemników GN.

kod	200445
wymiary	1000x650x(H)900 mm
cena	~~7099,00~~ 6389,00







MODUŁ POMOCNICZY BOSTON CADDY

Moduł pomocniczy przy stacjach barmańskich zawiera:
- Basen lodowy z trapem izolującym
- Myjkę wysokociśnieniowa do shakerów/jigerów
- Piórnik barowy (podręczny box napełniany wodą na łyżki, sitka, pęsety, mudlery)
- 2 x pojemne cargo na napoje

kod	817469
wymiary	400x650x(H)900 mm
cena	~~4399,00~~ 3959,00

MODUŁ POMOCNICZY BOSTON CAFE

Moduł pomocniczy ze zlewem, myjką wysokociśnieniową, lukszparą + przesuwna deska do krojenia, dużym pojemnikiem na śmieci i wychylnym odbijakiem fusów.

kod	817476
wymiary	400x650x(H)900 mm
cena	~~4699,00~~ 4229,00







NAROŻNY STÓŁ OXYGEN HYBRID Z UKRYTĄ KOMORĄ ZLEWOWĄ I MYJKĄ DO PŁUKANIA DZBANKÓW

Możliwe ustawienia:

- narożnik z odciekiem dwutrapowym
- narożnik z komora zlewu wychylnym kranem i jednym trapem odciekowym
- narożnik z komora zlewu wychylnym kranem i podestem z myjką wysokociśnieniową do dzbanków blenderów.

kod	817483
wymiary	650x650x(H)900 mm
cena	~~4199,00~~ 3779,00

Przekształć swoją stacjonarną stację barową w pełni mobilne centrum obsługi. Zestaw składający się z wewnętrznych rolek jezdnych (z hamulcem i bez), zewnętrznych rolek jezdnych oraz specjalistycznych łączników międzymodułowych umożliwia błyskawiczne dostosowanie układu baru do dowolnego wydarzenia.



kod		cena
967713	Wewnętrzne rolki jezdne do profili pionowych Oxygen, zestaw 2 szt. (1 szt. z hamulcem + 1 szt. bez hamulca)	~~299,00~~ 269,00
966877	Zewnętrzne rolki jezdne do profili pionowych Oxygen, komplet 2 szt.	~~149,00~~ 134,00
966884	Łączniki międzymodułowe Oxygen, komplet 2 szt.	~~109,00~~ 98,00



STÓŁ DO INSTALACJI PIWNEJ OXYGEN

- Stół umożliwia szeroki zakres konfiguracyjny.
- Zmieści się pod nim 2x keg 30 l/4x keg 20 l (slim) z piwem lub chłodziarkę barmańską dwudrzwiową.
- Na wierzchu zastosowana została płyta ociekowa.
- Tylny rant stołu zakończony na wysokości 50 mm.

kod	200018
wymiary	1000x650x(H)900 mm
cena	~~3699,00~~ 3329,00



NAROŻNY STÓŁ BAROWY OXYGEN

- Stół narożny umożliwiający kontynuację modułową dla barów w konfiguracji „L" lub „U".
- Moduł zaopatrzony w płytę ociekową.

kod	200025
wymiary	650x650x(H)900 mm
cena	~~2499,00~~ 2249,00



BAROWY STÓŁ KONSTRUKCYJNY OXYGEN Z TRAPAMI I PŁYTĄ OCIEKOWĄ

- Barowy stół konstrukcyjny Oxygen, 600 mm przygotowany do tego, żeby pod nim wstawić kostkarkę ICE 500 czy chłodziarkę Candour jednodrzwiową. Daje również możliwość wstawienia chłodziarki do piwa czterobiegowej.
- Na blacie zamontowana jest płyta ociekowa i miejsce do ewentualnej instalacji kranu piwnego.

kod	817292
wymiary	600x650x(H)900 mm
cena	~~1999,00~~ 1799,00



BAROWY STÓŁ KONSTRUKCYJNY OXYGEN

- Barowy stół konstrukcyjny Oxygen, to jest mebel pod którym można wstawić zamrażarkę lub chłodziarkę Mistral Barmatica, chłodziarkę do wina Aurora czy zmywarkę.
- Posiada lity, wzmocniony blat.
- Wersja 700 umożliwia ustawienie pod nim chłodziarek/zamrażarek Mistral lub chłodziarki do wina podblatowej Aurora
- Wersja 800 umożliwia ustawienie pod blatem kostkarek serii Coolice lub ICE900.
- Wersja 900 dostosowana do chłodziarki podwójnej Candour. Na blacie zmieści się np. ekspres 2-grupowy i młynek do kawy.

kod	817360	817612 NEW	816387
wymiary	700x650 x(H)900 mm	800x650 x(H)900 mm	1000x650 x(H)900 mm
cena	~~1799,00~~ 1619,00	~~2499,00~~ 2299	~~2699,00~~ 2429,00



NEW









MODUŁ DO SZYBKIEJ PRACY NA SZKLE OXYGEN

- Umożliwia dostęp do nawet 100 naczyń barowych.
- Łatwo wysuwane pokłady na których zdeponowano 3 kosze ze szkłem.
- Szybki dostęp dla barmana, szybkie uzupełnianie przez barback-a.
- Moduł nie zawiera koszy w zestawie.

kod	200032
wymiary	600x650x(H)900 mm
cena	~~3499,00~~ 3149,00

MODUŁ OXYGEN Z PEŁNYMI SZUFLADAMI

- Barowy moduł zaopatrzeniowy umożliwia przechowywanie zapasu napojów bezalkoholowych, owoców, alkoholu oraz akcesoriów barowych.
- Wyposażony w trzy pojemne szuflady typu cargo, zapewniające wygodny dostęp i ergonomiczną organizację.
- Moduł utrzymuje temperaturę otoczenia i stanowi funkcjonalne uzupełnienie profesjonalnej zabudowy barowej.

kod	816462
wymiary	600x650x(H)900 mm
cena	~~4299,00~~ 3899,00

STÓŁ ZE ZLEWEM I MIEJSCEM NA ZMYWARKĘ/ZAMRAŻARKĘ

- Moduł stanowiący uzupełnienie dla stacji barowych BOSTON lub stanowiący dodatkowy punkt myjący w barze.
- Stół ze zlewem i miejscem na instalację zmywarki o głębokości do 620 mm. Pod zlewem zmieścisz odwróconą osmozę Slim, 2 pojemniki po 5 l z chemią myjącą i nabłyszczającą. Jest też przestrzeń na mały resztkownik.

kod	200179
wymiary	1200x650x(H)900 mm
cena	~~3999,00~~ 3599,00

ŚCIANKA BAROWA OXYGEN, PANEL 1000 MM

- Ścianka barowa wyposażona jest w kanał mediowy, ociekacz skroplin na stronę barmana i konstrukcję nośną do umieszczenia blatów kamiennych lub drewnianych.

kod	557532
wymiary	1000x200/600x(H)1100 mm
cena	~~2999,00~~ 2699,00

BARMAŃSKA SKRZYNKA NA LÓD OXYGEN

kod	200162
wymiary	305x484x(H)367 mm
cena	~~1699,00~~ 1529,00



OCIEKACZ BAROWY OXYGEN

kod	200469
wymiary	1000x100 mm
cena	~~499,00~~ 449,00

CHŁODNICTWO

CHŁODZIARKA BAROWA PODBLATOWA BARMATIC CANDOUR

- Kompaktowa lodówka idealnie nadająca się na alkohole, z przeznaczeniem do sklepów, barów oraz hoteli. Posiada przezroczyste szklane drzwi, przez które świetnie widać całą zawartość.
- Dostępne dwie wersję
  - jednodrzwiowa: wytłaczana komora aluminiowa, drzwi metalowe z hartowanym szkłem
  - dwudrzwiowa: komora ze stali nierdzewnej, drzwi rozsuwane z wykończeniem ze stali nierdzewnej stanowiące jednocześnie świetną izolację
- W modelach 235980 i 235997 obudowa i wnętrze malowane proszkowo



NOWY BEZPIECZNY ŚRODEK CHŁODNICZY

FUNKCJA AUTOMATY-CZNEGO DOMYKANIA DRZWI

SUPER CENA

BARMATIC

ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA Z WYŚWIETLACZEM

Panel sterowania wyświetla bieżącą wartość temperatury wewnątrz kabiny. PROGRAMOWANIE WŁASNE

DWIE BEZPIECZNE PÓŁKI

Chłodziarka barmańska posiada dwie półki charakteryzujące się wysoką tolerancją na obciążenia. Zmieścisz tu wiele butelek napojów, alkoholi

ATRAKCYJNA EKSPOZYCJA

Produkty umieszczone wewnątrz podświetlane są systemem LED o dostosowanej intensywności świecenia do warunków w barze

WYMUSZONY PRZEZ WENTYLATOR OBIEG ZIMNEGO POWIETRZA

Produkty znajdujące się z przodu i z tyłu, na dole i na górze – są schładzane równomiernie



Szyby naszych chłodziarek są mniej narażone na skraplanie wody przy dużych różnicach temperatur latem. Korzystamy wyłącznie z szyb zespolonych z umieszczonym pomiędzy taflami szlachetnym gazem.

AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

W pełni automatyczny system odszraniający pozwala na zachowanie idealnej ekspozycji produktów

WZMACNIANA RAMA DRZWI

Wzmacniana rama drzwi gwarantująca długoletnie i bezawaryjne użytkowanie

SOLIDNA KONSTRUKCJA

Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej

IDEALNA DO INSTALACJI W KONSTRUKCJACH BAROWYCH

Przeniesiony system pozyskiwania świeżego powietrza do stopki nie zakłóca możliwości instalacyjnych na burtach

GRUBE WARSTWY TERMOIZOLACYJNE SEPARUJĄ BOKI CHŁODZIARKI OD INNYCH EMITERÓW CIEPŁA ZNAJDUJĄCYCH SIĘ POD BLATEM BARU





	235843	235980	233771	235997
kolor	srebrny	czarny	srebrny	czarny
pojemność	97 l	97 l	188 l	188 l
wymiary	530x500x(H)835 mm	530x500x(H)835 mm	900x520x(H)835 mm	900x520x(H)835 mm
zakres temperatury	2-10 °C	2-10 °C	2-10 °C	2-10 °C
środek chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
napięcie	230 V	230 V	175 W/230 V	175 W/230 V
obudowa wewnętrzna	tłoczone aluminium	stal nierdzewna malowana proszkowo	tłoczone aluminium	stal nierdzewna malowana proszkowo
obudowa zewnętrzna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
termostat	tak	tak	tak	tak
cena (PLN)	~~2729,00~~ **2499,00**	~~2449,00~~ **2199,00**	~~3599,00~~ **3299,00**	~~3099,00~~ **2799,00**

CHŁODZIARKA DO WINA BARMATIC AURORA

Chłodziarka do wina Aurora marki Barmatic została zaprojektowana w celu przechowywania wina w idealnych warunkach temperatury, światła i wilgotności. Dzięki dwóm strefom i regulowanemu zakresowi temperatur (od +5°C do +22°C) w chłodziarce można przechowywać jednocześnie różne gatunki win. Wygodne monitorowanie i regulacja temperatury (°C lub °F) za pomocą cyfrowego wyświetlacza i elektronicznego termostatu.
Czarna, malowana proszkowo obudowa, szklane drzwi (zatrzymujące promienie UV) z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej.
Klasa klimatyczna: N-ST.
Klasa energetyczna: G (A-G).



SUPER CENA

BARMATIC

CICHA PRACA

Dzięki głęboko osadzonym w komorze cyrkulatorom powietrza i niskoemisyjnym kompresorze

BEZPROBLEMOWY SERWIS

Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki

ZABEZPIECZENIE

Zamek dostępu i uszczelnienie magnetyczne

KLASA KLIMATYCZNA

Umożliwia zastosowanie nawet w miejscach, gdzie temperatura dochodzi do 32 °C



FUNKCJA PIWNICZNA

Stalowe ściany z membraną poliuretanową stanowią osłonę stabilizującą temperaturę i eliminuje częstotliwość skoków ciepła

SMOOTH BLUE LED

Nieagresywne doświetlenie wnętrza umożliwia rozpoznanie wina

ENO-TRONIC

Dwie strefy temperatur sterowane elektronicznym systemem termostatowym

AIRBAG

Amortyzator kompresora niweluje drgania sprężarki, które mogłyby wpłynąć negatywnie na strukturę wina

PODBLATOWA

Niski profil umożliwia wykorzystanie pod blatem, dzięki frontowemu chłodzeniu urządzenie można zabudować po obu stronach, można zmienić kierunek otwierania drzwi

UKŁAD SOMMELIERSKI

Rozmieszczenie półek w chłodziarce (od góry): 2x wino czerwone, wino białe, wino białe/różowe, wino musujące

PODWÓJNA/ARGONOWA SZYBA

zapobiegająca skraplaniu

FILTR UV

zapobiegający degradacji win starzejących



DWIE OSOBNE KABINY

Strefy posiadają osobne drzwi, zapobiega to ingerencji w temperaturę w obszarach, których nie musimy otwierać. Niezależne chłodzenie kabin z możliwością dezaktywacji stref

INTELIGENTNY POMIAR TEMPERATURY

Uwzględnia straty przy otwartych drzwiach.

DOLNY POBÓR POWIETRZA

Umożliwia zabudowę boczną. Dwa kompresory z niskim poborem prądu.

	237663	237748
kolor	czarny	czarny
pojemność	133 l, 46 butelek	450 l, 142 butelek
ilość półek	5 z drewna bukowego	13 z drewna bukowego
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x680x(H)1805 mm
zakres temperatury	5-22 °C	5-22 °C
środek chłodniczy	R600a	R600a
moc/napięcie	90 W/230 V	90 W/230 V
cena (PLN)	~~3999,00~~ **3599,00**	~~8599,00~~ **7739,00**

ZAMRAŻARKA BAROWA, PODBLATOWA MISTRAL

Nowoczesna i kompaktowa zamrażarka to niezbędny element wyposażenia każdego baru i kawiarni.
Wykonana została ze **stali nierdzewnej** na zewnątrz i mocnego tworzywa ABS wewnątrz, co sprawia, że jest trwała i łatwa do utrzymania w czystości. Walory estetyczne dodatkowo wzmacnia podświetlony na niebiesko włącznik główny na panelu sterowania i drzwi z eleganckimi skosami bocznymi. Urządzenie jest zaopatrzone w **cyfrowy termostat**, który pozwala na proste, szybkie i dokładne określenie temperatury wewnątrz kabiny zamrażarki. Obniża to koszt eksploatacji, stabilizuje wartość chłodniczą i zwiększa przydatność przechowywanych produktów.

Zamrażarka może pracować w bardzo dużym **zakresie temperatur chłodniczych: -23/-18 °C**. Zabezpieczenie w postaci **sygnału w sytuacji źle domkniętych drzwi** redukuje straty w żywności i w sposób istotny wpływa na energooszczędność.
System rozmrażania (włączany jest manualnie) zapobiega gromadzeniu się lodu na parowniku i zwiększa efektywność mroźniczą.
W przypadku wykorzystania w zabudowie mamy do dyspozycji dwie nóżki z przodu z regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania zamrażarki.
Przestawne drzwi zamykane na kluczyk dopasowują szafę do potrzeb i warunków.

model	229941
pojemność	200 l
wymiary	598x625/675 (z relingiem) x(H)838 mm
wymiary komory	493x478x(H)635 mm
izolacja	50 mm
ilość półek	2
zakres temperatur	-23 – -18 °C
klasa energetyczna	A
moc	56 W
napięcie	230 V
waga	41 kg
poziom hałasu	40 dB
cena	~~3299,00~~ **2999,00**

KONSTRUKCJA COOLHOOD

długotrwałe utrzymanie temperatury zapewnia wykorzystany w izolacji ścian chłodziarki materiał: C5H10 (grubość 70 mm)

EKOLOGICZNA

w zamrażarce wykorzystano ekologiczny czynnik chłodniczy R290

DRZWI MAGNETYCZNE

szczelne drzwi zwiększają efektywność chłodniczą i wpływają na trwałość produktów

CICHA

dzięki nowoczesnemu kompresorowi i osłonom wygłuszającym – pozwalają na cichą pracę w barze, co szczególnie ważne jeśli chłodziarka jest instalowane na froncie



DUŻA POJEMNOŚĆ

komora zamrażarki o pojemności 200 l podzielona jest za pomocą dwóch półek. Zmieścisz tam około 48 regularnych butelek alkoholu.

TURBINA CYRKULACYJNA

wspomaga chłodzenie statyczne i gwarantuje równomierne rozprowadzenie mroźnego powietrza w komorze

KLASA KLIMATYCZNA D

pozwala na efektywną pracę urządzenia w pomieszczeniach i zabudowach barowych z podwyższoną temperaturą powietrza (+30°C) oraz 60% wilgotności względnej

CHŁODZIARKA BAROWA, PODBLATOWA MISTRAL

Kompaktowa chłodziarka solidnie wykonana ze stali nierdzewnej to doskonałe rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych, takich jak bary i kawiarnie, które nie potrzebują dużego i ciężkiego sprzętu chłodniczego.
Zastosowany nowoczesny kompresor i osłony wygłuszające zapewniają cichą pracę w lokalu. Wykorzystany w izolacji ścian chłodziarki izolator **C5H10** o grubości 70 mm gwarantuje długotrwałe utrzymanie temperatury (**konstrukcja Coolhood**). Wpływa on tym samym na bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne przechowywanych produktów, a także zmniejsza zużycie energii elektrycznej.
Chłodziarka Mistral to dobry wybór dla dbających o środowisko naturalne, dzięki zastosowaniu ekologicznego czynnika chłodniczego **R600a**. Element chłodniczy umieszczony jest wzdłuż tylnej ściany komory, a chłodzenie wspomagane jest **turbiną cyrkulacyjną** gwarantującą równomierne rozprowadzenie schłodzonego powietrza w całej komorze. Szczelne drzwi z magnetycznym domknięciem zwiększają efektywność chłodniczą i wpływają na trwałość produktów. **Wysoka klasa klimatyczna** 3 pozwala na efektywną pracę urządzenia w pomieszczeniach i zabudowach barowych z podwyższoną temperaturą powietrza (+30 °C) oraz 60% wilgotności względnej.
Kluczyk zabezpiecza przed nieautoryzowanym dostępem.
Elegancki **barowy design** osiągnięto dzięki podświetlonemu na niebiesko włącznikowi głównemu na panelu sterowania. Nowoczesne drzwi ze skosami bocznymi, są również przestawne, co pozwala dopasować chłodziarkę do potrzeb i warunków lokalowych klienta.
Z przodu zastosowano dwie nóżki z regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu, a z tyłu dwie rolki pomocne podczas przesuwania.

model	236581
pojemność	200 l
wymiary	598x625/675 (z relingiem) x(H)838 mm
wymiary komory	477x443x(H)652 mm
ilość półek	2 + 1 na dnie
zakres temperatur	0 – 8 °C
klasa energetyczna	A++
moc	56 W
napięcie	230 V
waga	43 kg
poziom hałasu	40 dB
cena	2999,00 **2699,00**

NIŻSZE KOSZTY

klasa energetyczna na poziomie A++ powoduje, iż nie znajduje ona konkurencji na rynku jeśli chodzi o koszty eksploatacji

TRWAŁOŚĆ

obudowa zewnętrzna wykonana ze stali nierdzewnej, natomiast obudowa wewnętrzna z mocnego ABS łatwego do utrzymania w czystości

DUŻA POJEMNOŚĆ

komora chłodziarki podzielona za pomoca dwóch półek z możliwością regulacji. Pojemność komory 200 l



AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE

ustawione czasowo – zapobiega gromadzeniu się lodu na parowniku

ALARM

sygnał dźwiękowy i świetlny inicjowany w sytuacji źle domkniętych drzwi. Zabezpieczenie to redukuje straty na produktach organicznych i w sposób istotny wpływa na energooszczędność

PROGRAMATOR CYFROWY

termostat pozwala na proste, szybkie i dokładne określenie temperatury wewnątrz kabiny chłodziarki barowej. Obniża koszt eksploatacji, stabilizuje wartość chłodniczą i zwiększa przydatność deponowanych produktów

DUŻA SKALA CHŁODZENIA

urządzenie może pracować w zakresie temperatur: 0 do +8 °C

WYTWORNICE KOSTEK LODU DICE

NEW

Nowa linia modułowych wytwornic kostek lodu o innowacyjnym, liniowym designie, charakteryzująca się wysoką niezawodnością i niezwykłą łatwością obsługi. Profesjonalne urządzenia o dużej wydajności, zaprojektowane z myślą o wymagających zastosowaniach w hotelach, restauracjach, barach, dyskotekach i innych punktach gastronomicznych o wysokim zużyciu lodu.

Urządzenia wytwarzają pełne, przezroczyste kostki lodu metodą rozprowadzania wody na pionowym parowniku z kratownicą. Równomierny i stały przepływ wody na schłodzonej powierzchni, specjalnie zaprojektowanej w celu uzyskania dużej objętości lodu, gwarantuje krystaliczną przezroczystość kostek oraz jednolitą strukturę pozbawioną pęcherzyków powietrza.

Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej zapewnia łatwą konserwację, czyszczenie oraz trwałość na lata. Nowoczesne sterowanie elektroniczne z dotykowym panelem pojemnościowym umożliwia precyzyjną kontrolę pracy urządzenia. Automatyczny system mycia oraz dostęp USB z pamięcią parametrów znacznie ułatwiają konserwację i serwis. W ofercie dostępne są dwa modele eco, wykorzystujące ekologiczny czynnik chłodniczy R290.

Urządzenia wymagają podłączenia do wody oraz odpływu kanalizacyjnego i wyposażone są w przewód z wtyczką 230 V z uziemieniem. Są w pełni kompatybilne z pojemnikami zapasu Icematic (dostępne osobno). Bardzo łatwy dostęp inspekcyjny i boczne, wymienne filtry zdejmowane do mycia sprawiają, że eksploatacja jest prosta i bezproblemowa.

Icematic oferuje aplikację „My Ice" do zdalnego zarządzania kostkarkami i łuskarkami przez Bluetooth lub Wi-Fi. Aplikacja pozwala programować produkcję, monitorować stan urządzenia, kontrolować zapasy oraz uruchamiać cykle mycia i ozonowania. Aby połączyć urządzenie, włącz Bluetooth i zbliż się do kostkarki – parowanie nastąpi automatycznie.



BOCZNY FILTR ZMIENNY

Możliwość mycia i wymiany

OBROTOWY REGULATOR MASY KOSTKI LODU

Ułatwienie serwisowe

KORPUS Z WYSOKOGATUNKOWEJ STALI NIERDZEWNEJ

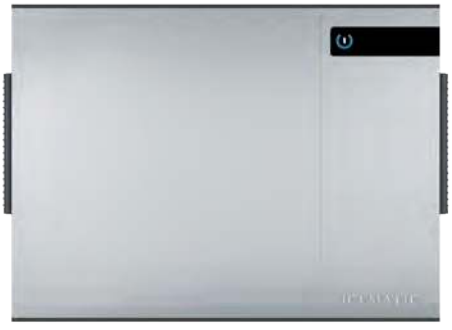
Łatwa konserwacja i czyszczenie, trwałość na lata

CZYNNIK CHŁODNICZY R290

Ekologiczne rozwiązanie







	WYTWORNICA KOSTEK LODU DICE CHŁODZONA POWIETRZEM	WYTWORNICA KOSTEK LODU DICE CHŁODZONA POWIETRZEM
kod	M145A	M205A
wymiary	560x620x(H)575 mm	760x620x(H)575 mm
wydajność	do 145 kg/24 h	do 220 kg/24 h
kostki na cykl	234 szt. x 10 g	168 szt. x 10 g
pojemność zbiornika	zbiornik MG255 sprzedawany oddzielnie	zbiornik MG105 sprzedawany oddzielnie
czynnik chłodniczy	R290	R290
moc/napięcie	1967 W/230 V	2834 W/230 V
waga	53 kg	70 kg
cena	~~19999,00~~ **17999,00**	~~21999,00~~ **19799,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SUPER CENA

Icematic

4CLICK

Umożliwia beznarzędziowy wgląd do komory produkcyjnej

PIONOWY PAROWNIK

Grawitacyjno-mechaniczna technologia umożliwia szybkie wytwarzanie kostek lodu

DOTYKOWY PANEL POJEMNOŚCIOWY

Sterowanie stand-by i reset



UKŁAD CHŁODZENIA WSPARTY PREFILTRAMI POWIETRZA

Zapobiega zapyleniu skraplacza i w konsekwencji uszkodzeniu jednostki

WASH SYSTEM

Automatyczne mycie - ręcznie inicjowany tryb mycia i odkamieniania bez konieczności wzywania serwisu

DOSTĘP USB Z PAMIĘCIĄ PARAMETRÓW

Ułatwienie diagnostyczne i serwisowe

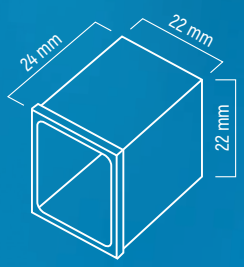
WYSOKOEFEKTYWNA KONSTRUKCJA CHŁODZĄCA

Wentylator zasysający pięciora-mienny, wyposażony w metalowe łopatki strumieniowe

PEŁNA KOMPATYBILNOŚĆ Z POJEMNIKAMI ICEMATIC

Wysoka wydajność i łatwa integracja









	POJEMNIK ZAPASU DO WYTWORNIC KOSTEK LODU DICE	POJEMNIK ZAPASU DO WYTWORNIC KOSTEK LODU DICE
kod	MG105	MG255
wymiary	570x850x(H)1050 mm	770x850x(H)1050 mm
pojemność zbiornika	101 kg	191 kg
waga	36 kg	43 kg
cena	~~7099,00~~ **6399,00**	~~10299,00~~ **9299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSTKARKI BARMATIC COOLICE

Nowe kostkarki do lodu marki Barmatic dostarczą kostki lodu do napojów lub do chłodzenia produktów spożywczych w barach, restauracjach, hotelach i marketach. Stanowią połączenie solidności i wytrzymałości z profesjonalnym wykonaniem. Urządzenia produkują krystalicznie przejrzysty lód Bright Ice metodą natryskową, przy niewielkim zużyciu energii, oszczędnie, wydajnie i cicho.
Każda kostkarka z serii Coolice przechodzi nie tylko testy elektryczne i testy bezpieczeństwa, ale również obwodowy test czynnika chłodniczego oraz instalacji wodnej, co gwarantuje jej 100% szczelność*. W trakcie badania próby lodu sprawdzamy zgodność z założeniami ilości produkcyjnej, wielkości i transparentności kości.
Kostkarki serii Coolice poddaje się także badaniom wydajnościowym w specjalnie skonstruowanych kabinach, gdzie warunki jakim muszą sprostać odzwierciedlają wilgotność i temperaturę tropikalną. Kostkarki serii Coolice chłodzone powietrzem można wykorzystać wszędzie tam gdzie inne maszyny przestały funkcjonować, a chłodzenie wodne nie jest możliwe z uwagi na małe zasoby.

* Razem z kostkarką dostajesz listę kontrolną potwierdzoną przez inżynierów produkcji



Kostkarki Barmatic Coolice to urządzenia:

GWARANTUJĄCE KOMFORT KLIENTOM BARU

- Cicha produkcja i lód o doskonałych właściwościach
- Wyciszony moduł konstrukcyjny – poliuretanowy bezmostkowy
- Cicha produkcja – pompa magnetyczna
- Nowoczesny silnik Embraco na poduszkach amortyzujących

POSZUKIWANE PRZEZ BARMANÓW

- Zbiorniki XXL
- Perfekcyjnie klarowne kostki – technologia wysokociśnieniowego natrysku z metalowym spustem
- Wielkość kostki – masa 18 g, 35x31x31 mm
- Speed door – szynowe wrote chowane w korpus
- Redukcja topnienia – dzięki zbiornikowi wykonanemu w technologii sandwich i rdzeniowi z pianki poliuretanowej
- „Tropikalna klasa" – umożliwia działanie nawet przy wysokiej temperaturze

DOCENIANE PRZEZ INSPEKTORÓW SANITARNYCH

- Antybakteryjny zbiornik lodu i komora produkcji
- Dedykowany program myjący – włącznik na front panelu – możliwa regularna dezynfekcja
- Antybakteryjna miedziana matryca – zapobiega gromadzeniu się minerałów w koszykach lodowych
- Bezszwowa konstrukcja zbiornika – brak miejsc gromadzących zabrudzenia i łatwe czyszczenie

WYCZEKIWANE PRZEZ TECHNOLOGA I ARCHITEKTA

- Wydajność nawet 90 kg/24 h umieszczone pod blatem – maksymalna wysokość urządzenia 822 mm
- Pełna zabudowa z obu stron, układ wentylacyjny niewymagający bocznych dystansów
- Bardzo mała głębokość konstrukcyjna max 600 mm – urządzenie zmieścisz na backbarze
- Odpływ kostkarki wsparty pompą – umiejscowienie kostkarki niezależnie od wysokości ujścia wodnego

DAJĄCE PEWNOŚĆ SERWISOM TECHNICZNYM

- Wieloetapowa kontrola – każdy egzemplarz ze sprawdzonym produkcyjnie układem chłodniczym, elektrycznym, wodnym, wentylującym. Na ostatnim etapie kontrola zgodności produkcji i jakości kostek
- Status klasy premium – zastosowanie komponentów renomowanych marek
- Unifikacja części elektronicznych – programowane podzespoły – jedna płyta elektroniczna do wszystkich modeli
- Depozyty części serwisowych zlokalizowane w Polsce

ZASPOKAJAJĄCE POPYT NA EKOLOGIĘ

- Kostkarka wykorzystuje neutralny dla środowiska czynnik chłodniczy R290 – nie niszczy ozonu.
- Zerowaste – nawet po wielu latach zdołasz odnowić maszynę z wykorzystaniem wciąż dostępnych części
- 90% części możesz poddać recyclingowi

SATYSFAKCJONUJĄCE INWESTORÓW

- Szybki zwrot inwestycji – dzięki kostkarce serii Collice wytworzysz dziennie od 100 aż do 450 koktajli
- Niskie koszty eksploatacji
- Trwałość – dedykowany tor chłodzenia zapobiega przegrzewaniu pomp, kompresora i układów elektronicznych, kostkarka spełnia najwyższe europejskie normy
- Konserwacja (czyszczenie i odkamienianie) we własnym zakresie – bez kosztów serwisowych
- Estetyka i łatwe utrzymanie czystości- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali
- Dostęp do seminariów szkoleniowych



kod	ICE250*	ICE350	ICE500	ICE900
wymiary	355x435x(H)590 mm	500x580x(H)690 mm	500x580x(H)800 mm	738x600x(H)822 mm
wydajność	21 kg/24 h	33 kg/24 h	47 kg/24 h	85 kg/24 h
pojemność zbiornika	4 kg	16 kg	28 kg	40 kg
czynnik chłodniczy	R290	R290	R290	R290
moc/napięcie	310 W/230 V	510 W/230 V	590 W/230 V	1070 W/230 V
waga	26 kg	38 kg	45 kg	83 kg
cena	~~5299,00~~ **4769,00**	~~6999,00~~ **6299,00**	~~8299,00~~ **7469,00**	~~11999,00~~ **10799,00**

* brak pompy odpływu

Natrysk z metalowych głowic



Pompa odpływowa



Prefiltry powietrza – łatwe czyszczenie



Wypełnienie stalowej konstrukcji termopianą



KOSTKARKI BAROWE BARMATIC BULLET DARK

Nowoczesna linia urządzeń do produkcji lodu typu bullet, zaprojektowana z myślą o intensywnej, codziennej pracy w barach, kawiarniach oraz małej i średniej gastronomii. Połączenie kompaktowej konstrukcji, eleganckiej czarnej obudowy oraz dopracowanych rozwiązań technologicznych gwarantuje wysoką jakość lodu, stabilność pracy i energooszczędność - nawet w trudnych warunkach otoczenia.
Urządzenia zostały stworzone z myślą o realnych wyzwaniach lokali gastronomicznych: zmiennej jakości wody, podwyższonej temperaturze otoczenia oraz konieczności zachowania wysokich standardów higieny. Dzięki zastosowaniu nowych technologii, niedostępnych w dotychczasowych modelach, linia Bullet Dark zapewnia powtarzalną jakość lodu, wydajne cykle produkcyjne oraz długą żywotność podzespołów. To rozwiązanie dla profesjonalistów, którzy oczekują niezawodności, niskich kosztów eksploatacji i nowoczesnego wyglądu urządzenia.

3 LATA GWARANCJI BARMATIC

ALWAYS FRESH ICE

technologia zapewniająca dopływ świeżej wody do każdej porcji produkowanego lodu, co przekłada się na jego czystość, smak i wysoką jakość. *(nowość w dotychczasowych maszynach)*

HARD DEEP WATER

system zanurzonego parownika umożliwiający niezawodną pracę i produkcję lodu nawet w miejscach o bardzo wysokiej twardości wody, gdzie inne technologie zawodzą. *(nowość w dotychczasowych maszynach)*

LOW ENERGY FACTOR

zoptymalizowana konstrukcja komory produkcyjnej z separowaną, uchylną platformą basenową ogranicza wpływ wysokich temperatur zewnętrznych, zapewniając wydajne cykle produkcyjne i niski pobór energii. *(nowość w dotychczasowych maszynach)*

NIEBIESKIE OŚWIETLENIE KABINY

poprawia widoczność zasobów lodu oraz ułatwia czyszczenie wnętrza urządzenia.



kod	272053	272060
wymiary	330x502x(H)577 mm	398x542x(H)652 mm
wydajność	20 kg/24 h	50 kg/24 h
pojemność zbiornika	5 kg	7 kg
czynnik chłodniczy	R290	R290
moc/napięcie	185 W / 230 V	425 W / 230 V
cena	~~2699,00~~ **2499,00**	~~3499,00~~ **3199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SUPER CENA

BARMATIC

NEW



CHŁODZENIE POWIETRZEM – KLASA KLIMATYCZNA 4 I 5

Wysokowydajny układ chłodzenia umożliwiający stabilną pracę w podwyższonych temperaturach otoczenia.

ZINTEGROWANY OBIEG CZYSZCZĄCY

Ułatwia utrzymanie higieny wnętrza urządzenia i wspiera bezpieczną eksploatację.

CICHA PRACA

Niskodźwiękowy układ technologiczny zgodny z wymogami długookresowej ekspozycji dla ludzi.

AUTONOMICZNY SYSTEM AUTODIAGNOSTYKI

monitoruje stabilność i poprawność procesu produkcji lodu, zwiększając bezpieczeństwo i niezawodność pracy urządzenia.

EKOLOGICZNY CZYNNIK CHŁODNICZY R290

Naturalny gaz chłodniczy zgodny z europejskimi normami środowiskowymi.

GWARANCJA

Standardowa gwarancja 1 rok na całe urządzenie oraz 3 lata gwarancji na sprężarkę.

WYTWORNICA GRANULATU LODOWEGO NUGGET120

Potrzebujesz dużych ilości lodu kruszonego i nie lubisz tracić czasu? Wytwornica granulatu lodowego jest dla Ciebie idealnym rozwiązaniem. Posiada dużą wydajność, a dzięki temu, że produkuje lód w warunkach obniżonej wilgotności (maksymalnie 10%) – nie musisz go dodatkowo kruszyć!
Jak to działa? Niska wilgotność sprawia, że lód się nie skleja i trafia do zasobników w postaci gotowych bryłek o wielkości 11x13 mm.
Walory estetyczne lodu w bryłkach sprawiają, że jest on idealnym rozwiązaniem dla systemów ekspozycyjnych.
Sprawdzi się świetnie w barach koktajlowych, fresh pointach, bistrach czy kawiarniach.



2 LATA GWARANCJI BARMATIC

kod	NUGGET120A
wymiary	738x690x(H)822 mm
wydajność	120 kg/24 godz.*
pojemnik zapasu	40 kg
czynnik chłodniczy	R290
zużycie prądu na 100 kg lodu	17,2 kWh/100 kg
moc	1050 W
napięcie	230 V
waga	98 kg
cena	~~15999,00~~ **14399,00**

*przy temp. wody zasilającej +10°C i temp. otoczenia +10°C

- Urządzenie nie wymaga dozoru – po zapełnieniu opcjonalnego pojemnika zapasu urządzenie przerywa produkcję lodu
- Obudowa wykonana całkowicie ze stali nierdzewnej gwarantująca długoletnie użytkowanie
- Sterowanie elektroniczne
- Łatwy i szybki montaż
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego
- Dostarczane z przewodem elektrycznym bez wtyczki
- Dostępny tylko w wersji chłodzonej powietrzem

Technologia powstawania granulatu
Granulat lodowy wytwarzany jest przez pionowy cylinder, z wewnętrznym ślimakiem obrotowym, który zeskrobuje lód z wewnętrznej powierzchni parownika. Taki lód podnoszony jest do wyjścia z cylindra, i dalej ląduje w zbiorniku zapasu. Pojemność tego zbiornika to 40 kg.





FILTRY DO KOSTKAREK

MADE IN EU



FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych.
Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 litrów. Stacja posiada naścienny system mocujący.

kod	947012
wymiary	180x90x(H)340 mm
cena	~~699,00~~ **594,00**



FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 9.0

Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek, łuskarek, wytwornic Nugget o wydajnościach powyżej 55 kg lodu na 24 h. Wydajność przepływowa 90 000 litrów. Stacja posiada naścienny system mocujący.

kod	947036
wymiary	340x90x(H)340 mm
cena	~~949,00~~ **807,00**



POMPA ODPŁYWOWA DO KOSTKAREK

Dynamiczna pompa do kostkarek. Umożliwia odprowadzenie skroplin **nawet na wysokość 5,5 m**.
Pompa z osprzętem gotowa do montażu na ścianie lub posadzce.
Dostosowana do czterech przyłączy wlotowych.
Cicha i niezawodna praca.
Alarm zintegrowany z drugim łącznikiem poziomu.
Zabezpieczenie termiczne silnika.
Duża objętość zbiornika.

kod	229514
cena	~~699,00~~ **629,00**



WKŁAD DO FILTRA DO KOSTKAREK 3.0

Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 litrów.

kod	947029
cena	~~99,00~~ **84,00**

WKŁADY DO FILTRA DO KOSTKAREK 9.0

Zestaw wymiennych wkładów.
Wydajność przepływowa 90 000 litrów.

kod	947043
cena	~~284,00~~ **249,00**

ZESTAW PRO – BLENDER BAROWY STORM Z TAMPEREM I DZBANKIEM DO SPIENIANIA MLEKA

NEW



2 LATA GWARANCJI NA SILNIK BARMATIC

DESIGNED IN EU

*



Zestaw Pro Barmatic Storm to profesjonalne, kompleksowe rozwiązanie rewolucjonizujące pracę w barach i kawiarniach. Łączy w sobie potężną moc 1680 W, precyzję sterowania i cichą pracę, dzięki zaawansowanej osłonie wygłuszającej. W skład zestawu wchodzą dwa specjalistyczne dzbanki: standardowy z tytanowym ostrzem InfinityCut™ do kruszenia lodu i blendowania, oraz innowacyjny Whipper o kształcie HEMISPHERE do perfekcyjnego spieniania mleka i tworzenia piany do Cold Brew.

ZAWARTOŚĆ ZESTAWU

- Blender barowy Storm 1680 W
- Dzbanek Blend Jug 1,8 l z ostrzem InfinityCut™ (powłoka tytanowa)
- Dzbanek Whipper® 1,8 l
- Profesjonalny tamper
- Pokrywa z systemem BlendGate™



Konstrukcja silnika bezszczotkowego gwarantuje wydłużoną żywotność nawet przy intensywnej eksploatacji.



238172

225x300x(H)480 mm

1680 W/230 V

2 dzbanki z Tritanu 1,8 l

osłona wygłuszająca

zabezpieczenie przed przegrzaniem

~~5499,00~~ **4949,00**

238196

Dzbanek do spieniania mleka Whipper Storm, wolny od BPA, 1,8 l

~~599,00~~ **509,00**

238189

Dzbanek Storm z ostrzem powlekanym tytanem, wolny od BPA, 1,8 l

~~449,00~~ **382,00**

972298

Zestaw wymiennych ostrzy do dzbanka Storm 238172

~~329,00~~ **280,00**



Dzbanek Whipper®
Innowacja w spienianiu mleka
Zastosowania Whipper:

- **Cold Brew + Cold Milk Foam** – najmodniejszy trend kawowy
- **Bavarian Tea** – herbata z mleczną pianą
- **Bubble Tea** – perfekcyjna tekstura
- **Koktajle barowe** – White Russian, Whisky Sour
- **Desery lodowe** – aksamitna konsystencja
- **Infuzje na zimno** – herbaty, zioła z doskonałą aromatyzacją

Produkty oznaczone symbolami ® i TM są zastrzeżonymi rozwiązaniami marki Barmatic objętymi ochroną wzoru użytkowego.



SYSTEM BLENDGATE™ – Innowacyjny otwór w pokrywie wygłuszającej umożliwia bezpieczne użycie tampera i dodawanie składników bez konieczności zatrzymywania silnika i otwierania komory.



DZBANEK WHIPPER® (HEMISPHERE) – Unikalny, półkolisty kształt drugiego dzbanka ponad dwukrotnie zwiększa objętość spienionego mleka, tworząc gęstą, zwartą pianę idealną do Latte Art, deserów i koktajli.



TECHNOLOGIA QUIETPOWER – Bezszczotkowy silnik nowej generacji – wysoka wydajność, niskie zużycie energii i cicha praca nawet przy pełnym obciążeniu.



STABLECORE – gumowa podstawa eliminuje wibracje i zapewnia stabilność podczas pracy przy maksymalnych obrotach.



OSŁONA WYGŁUSZAJĄCA – Redukuje hałas do poziomu rozmowy, umożliwiając komfortową pracę przy barze i bezpośredni kontakt z klientem.



DZBANKI BPA Free – Wykonane z Tritanu, o wzmocnionej konstrukcji przemysłowej.



OSTRZA INFINITYCUT TITANIUM – Tytanowa powłoka i konfiguracja 3D ostrzy w głównym dzbanku zapewniają trwałość przemysłową i perfekcyjne radzenie sobie z lodem oraz mrożonymi owocami.



JUG STRING LID – System zabezpieczający przed wyciekiem nawet przy najintensywniejszym miksowaniu.



SPEED + TIME = MANUAL
pełna kontrola manualna dla profesjonalistów

SMOOTHIES
świeże i mrożone owoce, kremowa struktura

COCKTAIL BARTENDER
klasyczne i mrożone drinki

CROSS MIXTURA
uniwersalny program intensywnego miksowania

WHIPPER
dedykowany do spieniania mleka i pianek

ICE TEA / LEMONADE
lód, zioła, cytrusy

MILK SHAKE / ICE COFFEE
gładkie desery i kawy mrożone

AI MODE
automatyczne dopasowanie parametrów do jednej lub wielu porcji







Ostrza ze stali nierdzewnej szybko poradzą sobie z miękkimi składnikami i kruszonem lodem

BLENDER BARMAŃSKI HBB 908R®

Podstawowy blender barmański dedykowany do małej gastronomii daje możliwość zblendowania miękkich składników nawet w 25 sekund.
Dwie prędkości - precyzja blendowania dla szerokiej gamy drinków.
Trwałość i efektywność - cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej.
Dzbanek 1,25 l - odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie.
Wygodny uchwyt ułatwia nalewanie.
Mocny silnik o szczytowej mocy 1 KM. Sprawdza się nawet przy intensywnym użytkowaniu.
Czujnik otwarcia pokrywy zapobiega blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka.

kod	HBB908R-CE
dzbanek	dzbanek z miarką z poliwęglanu o poj. 1,25 l
sterowanie	przełącznik, 2 prędkości
wymiary	195x205x(H)400 mm
moc	746 W
napięcie	230 V
waga	3,28 kg
cena (PLN)	~~1459,00~~ **1313,00**
akcesoria	dzbanek z poliwęglanu 1,25 l
kod	6126-908RR
cena (PLN)	~~499,00~~ **449,00**



System Wave-Action® ciągle popycha mieszankę w dół w stronę ostrzy dla efektu smoothie



HBB255-CE HBB255S-CE



2 prędkości, blend pulsacyjny, uszczelnione przełączniki zapewniają długą żywotność

System SureGrip™ gwarantuje stabilność blendera



Timer z auto wyłącznikiem

BLENDERY BARMAŃSKIE HBB 255 RIO/S®

System Wave-Action® - zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany pojemnik oraz ostrza dla efektu smoothie. Pomocniczy blender barmański dedykowany do małej gastronomii, dający możliwość stworzenia ulubionego smoothie w 20 sekund.
Dwie prędkości z opcją blendu pulsacyjnego - oferuje różnorodność i precyzję blendowania dla szerokiej gamy drinków.
Trwałość i efektywność - cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej. Solidne, **metalowe sprzęgło** napędowe zapewnia ostrzu wystarczającą moc i moment obrotowy.
Mocny silnik o szczytowej mocy 1,6 KM.
Szeroki otwór dzbanka pomieści nawet duże składniki, co skraca czas przygotowania koktajli.

kod	HBB255-CE	HBB255S-CE
dzbanek	sztaplowany dzbanek z copoliestru o poj. 1,4 l	dzbanek 0,95 l ze stali nierdzewnej
sterowanie	sterowanie: 2 prędkości, blend pulsacyjny	sterowanie: 2 prędkości, blend pulsacyjny
wymiary	188x216x(H)412 mm	168x216x(H)429 mm
moc	1193 W	1193 W
napięcie	230 V	230 V
waga	4,4 kg	4,5 kg
cena (PLN)	~~2199,00~~ **1969,00**	~~2529,00~~ **2276,00**

akcesoria	dzbanek z copoliestru, 1,4 l
kod	6126-455-CE
cena (PLN)	~~1199,00~~ **1079,00**

BLENDER BARMAŃSKI HBH 455 TANGO®

System Wave-Action® – zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany pojemnik oraz ostrza dla efektu smoothie. Ten model blendera daje możliwość stworzenia ulubionego smoothie w 15 sekund.
Timer i dwie prędkości z opcją blendu pulsacyjnego.
Trwałość i efektywność – cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej.
Solidne, **metalowe sprzęgło** napędowe zapewnia ostrzu wystarczającą moc i moment obrotowy.
Potężny silnik o mocy 2,4 KM.
Trwałe i łatwe w obsłudze **uszczelnione przełączniki** zapewniają długą żywotność.

kod	HBH455-CE
dzbanek	sztaplowany dzbanek z copoliestru o poj. 1,4 l
sterowanie	sterowanie: 2 prędkości, timer, blend pulsacyjny
wymiary	187x216x(H)448 mm
moc	1790 W
napięcie	230 V
waga	5,3 kg
cena (PLN)	~~3855,00~~ **3469,00**

akcesoria	dzbanek z copoliestru, 1,4 l
kod	6126-455-CE
cena (PLN)	~~1199,00~~ **1079,00**





Timer z auto wyłącznikiem, 2 prędkości plus przycisk pulsacji



Dwie prędkości, cykl jump, przycisk pulsacji i timer z auto wyłącznikiem dla maksymalnej różnorodności drinków

BLENDER SPECJALISTYCZNY HBH 550R FURY®

System Wave~Action® - zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany pojemnik oraz ostrza dla efektu smoothie.
Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave~Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji.
Dwie prędkości i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków.
Timer z auto wyłącznikiem
Silnik o mocy 1200 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu, aby zaspokoić potrzeby najbardziej obleganych barów.

kod	HBH550R-CE
dzbanek	z poliwęglanu, poj. 1,8 l
sterowanie	timer z auto wyłącznikiem, 2 prędkości plus przycisk pulsacji
wymiary	178x203x(H)457 mm
moc	1200 W
napięcie	230 V
waga	6,3 kg
cena (PLN)	~~5379,00~~ **4841,00**

akcesoria	dzbanek z poliwęglanu, poj. 1,8 l
kod	6126-650R
cena (PLN)	~~1149,00~~ **1034,00**

BLENDER SPECJALISTYCZNY HBH 650R TEMPEST®

System Wave~Action® - zwykłe blendery obracają zawartość wokół ścianek dzbanka, przez co całe kawałki mogą uniknąć ostrzy. System Wave-Action® to unikalnie zaprojektowany pojemnik oraz ostrza dla efektu smoothie.
Jedwabiście kremowa konsystencja drinków - system Wave~Action® w połączeniu z prędkością blendu i kształtem ostrzy rozkrusza lód, zamieniając grudki w drink o kremowej konsystencji.
Smoothie w 12 sekund - kiedy spragnieni klienci czekają, możesz zblendować 0,5 l drinków w zaledwie 12 sekund.
Dwie prędkości, cykl Jump i blend pulsacyjny - oferują precyzyjny blend dla szerokiej gamy drinków.
Timer z auto wyłącznikiem.
Silnik o mocy 1200 W - konstrukcja z wytrzymałym sprzęgłem napędowym w całości wykonanym z metalu.
Sztaplowany pojemnik 1,8 l - odporny na uderzenia pojemnik z poliwęglanu z czytelną podziałką.

kod	HBH650R-CE
dzbanek	z poliwęglanu, poj. 1,8 l
sterowanie	2 prędkości, cykl jump, przycisk pulsacji i timer z auto wyłącznikiem
wymiary	178x203x(H)457 mm
moc	1200 W
napięcie	230 V
waga	5,1 kg
cena (PLN)	~~6785,00~~ **6106,00**

akcesoria	dzbanek z poliwęglanu, poj. 1,8 l
kod	6126-650R
cena (PLN)	~~1149,00~~ **1034,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%





Czytelny wyświetlacz i intuicyjne programy blendowania za jednym dotknięciem



Auto Blend wyłącza blender po osiągnięciu idealnej konsystencji drinka

BLENDER SPECJALISTYCZNY HBH 755R ECLIPSE®

Technologia QuietBlend™ - znacznie redukuje dźwięk silnika, wraz z obudową Quiet Shield™ pozwala obniżyć hałas do poziomu rozmowy w lokalu.
Kompaktowe rozmiary.
Mocny silnik - silnik o mocy maksymalnej 1000 W ze specjalnie zaprojektowanym obiegiem powietrza, który pomaga zapobiegać przegrzaniu silnika i przedłużyć jego żywotność.
Wgrane programy - popularne drinki dostępne pod 5 przyciskami oraz ponad 100 dodatkowych cykli. Dedykowane programy można łatwo pobrać dzięki karcie pamięci.
Quiet Shield™ Sensor - wyłącza silnik kiedy użytkownik uniesie obudowę QuietShield™.
System Wave-Action®.
Ochrona przed przegrzaniem - wyświetlacz ostrzega użytkownika w przypadku przegrzania silnika i zaleca wykonanie szybkiego cyklu chłodzącego.
Pojemnik 2 l - odporny na uderzenia pojemnik z poliwęglanu z czytelną podziałką.

kod	HBH755R-CE
dzbanek	z poliwęglanu, poj. 2 l
sterowanie	panel dotykowy
wymiary	216x286x(H)470 mm
moc	1000 W
napięcie	230 V
waga	9 kg
cena (PLN)	~~10189,00~~ **9170,00**

akcesoria	dzbanek z poliwęglanu, poj. 2 l
kod	6126-755R
cena (PLN)	~~1235,00~~ **1111,00**

BLENDER SPECJALISTYCZNY HBH 855 SUMMIT®

Blender specjalistyczny Summit Edge to nowy, **mocniejszy i bardziej cichy** model marki Hamilton Beach. Posiada kompaktowy rozmiar, dzięki czemu jest łatwiejszy i wygodniejszy w użyciu. Automatyczny program blendujący dostosowuje czas i prędkość urządzenia do obciążenia, jakie stawiają komponenty.
Urządzenie posiada **silnik indukcyjny** – najmocniejszy wśród wszystkich modeli marki Hamilton Beach. Został on osłonięty podwójną obudową przekierowującą pęd powietrza chłodzącego, dzięki czemu następuje znaczna redukcja hałasu. Dzbanki Summit Edge można ustawiać jeden na drugim, dzięki czemu będą one łatwe do przechowywania w przestrzeni barowej.
Dzięki **USB PORT** można aktualizować oprogramowanie.
Produkt posiada 36 kombinacji ustawień i 5 programów. Dodatkowo istnieje możliwość uruchomienia wysokich i niskich obrotów.

kod	HBH855-CE
dzbanek	z poliwęglanu, poj. 1,4 l
sterowanie	panel dotykowy
wymiary	226x312x(H)473 mm
moc	2000 W
napięcie	230 V
waga	14,5 kg
cena (PLN)	~~10999,00~~ **9899,00**

akcesoria	dzbanek z poliwęglanu, poj. 1,4 l
kod	6126-855R
cena (PLN)	~~1199,00~~ **1079,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



DZBANKI DO BLENDERÓW

Kod dzbanka	Pasuje do blenderów
6126-455-CE	HBB255, HBH455, HBF510
6126-650R	HBH550, HBH650, HBH850, HBF600
6126-751R	HBH750, HBH755, HBH950, HBH550, HBH650, HBF600-Z JP750)
6126-755R	HBH750, HBH755
6126-855R	HBH855
6126-908RR	HBH908



MYJKA DO DZBANKÓW

Przystosowana do mycia różnych dzbanków - myje wszystkie dzbanki, kubki i pojemniki o maksymalnej pojemności 2 l.
Mocna konstrukcja - dysza ze stali nierdzewnej oraz poliwęglan odporny na uderzenia.
Łatwa obsługa - wystarczy nacisnąć aby aktywować rozpylanie.
Kompaktowy kształt i wielkość - przy podstawie 160 mm kwadratowych i wysokości 133 mm łatwo zmieści się w każdym zlewie.
Uniesiona dysza - dla dokładniejszego czyszczenia.
Stopki na przyssawki - zapewniają stabilność myjki.
Elastyczny wąż o długości 0,7 m i średnicy wewnętrznej 3/8" /10 mm z obrotowym przyłączem do węża.
Aktywacja poprzez naciśnięcie.
Nie wymaga zasilania elektrycznego.



Wystarczy nacisnąć, aby aktywować rozpylanie

BCR100R
160x160x(H)133 mm
przepływ wody 8 521 pm (przy 60 psi)
0,5 kg
~~1649,00~~ **1484,00**



DZBANEK AIRWHIP

Dzbanek AirWhip spienia i napowietrza mleko w ciągu kilku sekund. Innowacyjne rozwiązanie Hamilton Beach Commercial, dzięki któremu możemy ubić mleko nawet o niskiej zawartości tłuszczu. Dedykowany do blenderów: HBH750 i HBH950. Do urządzeń HBH550, HBH650, HBH850 potrzebna podkładka JP750.

6126-751R
1,4 l
~~1299,00~~ **1169,00**

Podkładka do dzbanka 6126-751R
JP750
~~109,00~~ **98,00**



MIKSER POJEDYNCZY HDM 200® I POTRÓJNY HMD 400®

Hamilton Beach Commercial® to marka mikserów do napojów z tradycją sięgającą 1911 roku. Ich urządzenia stanowią standard branżowy w przygotowywaniu shake'ów z lodów twardych i miękkich, napojów barowych oraz mieszaniu składników takich jak jajka czy ciasto naleśnikowe. Miksery zostały wykonane z wytrzymałego, odlewanego metalu i wyposażony w wydajny silnik o mocy 1/3 KM (w przypadku HMD400R w 3 silniki) z uszczelnionymi, trwale nasmarowanymi łożyskami kulkowymi, zapewniającymi długotrwałą pracę.

GŁÓWNE CECHY:

Precyzyjny silnik z 3 prędkościami
- Wyważona konstrukcja minimalizująca wibracje
- Uszczelnione, trwale nasmarowane łożyska kulkowe

Wygodna aktywacja na dwa sposoby
- Poprzez uchwyt na kubek
- Za pomocą przycisku pulsacyjnego – dodatkowe napowietrzenie lub wygładzenie struktury koktajlu
- Możliwość pracy bez użycia rąk

Wytrzymała konstrukcja
- Wykonanie z odlewanego metalu
- Uszczelniona tylna obudowa
- Specjalna konstrukcja przepływu powietrza bez konieczności wentylacji
- Eliminacja ryzyka przedostania się wody i awarii silnika

Łatwość czyszczenia
- Gładka obudowa z odlewanego aluminium
- Wyjmowany uchwyt na kubek można myć w zmywarce
- Prosty w utrzymaniu czystości

Udoskonalona konstrukcja
- Zwiększony prześwit na kubek
- Łatwiejsze umieszczanie naczynia bez rozlewania składników
- Dwupoziomowy uchwyt na kubek służący również jako miejsce do odstawienia naczynia

Szybki serwis
- Łatwa wymiana silnika
- System szybkiego montażu
- Minimalizacja przestojów

HMD200R-CE: model jednostanowiskowy z jednym silnikiem
- Jeden kubek ze stali nierdzewnej ok. 950 ml
- Metalowy pręt stabilizujący

HMD400R-CE: model trójstanowiskowy z trzema niezależnymi silnikami
- Trzy kubki ze stali nierdzewnej ok. 950 ml
- Brak pręta stabilizującego (konstrukcja wielostanowiskowa zapewnia stabilność)

kod	HMD200R-CE	HMD400R-CE
wymiary	165x171x(H)521 mm	229x320x(H)546 mm
moc	300 W	900 W
napięcie	230 V	230 V
waga	7 kg	16,8 kg
cena (PLN)	~~3716,00~~ **3344,00**	~~10299,00~~ **9269,00**
akcesoria	pojemnik metalowy	pojemnik metalowy
kod	110E	110E
cena (PLN)	~~199,00~~ **179,00**	~~199,00~~ **179,00**

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW TORNADO 180 W

NEW

*



Profesjonalna wszechstronność dla wymagających lokali

Wyciskarka Tornado 180 W została zaprojektowana z myślą o kawiarniach, hotelach i restauracjach, które oczekują wysokiej wydajności i niezawodności na co dzień. Silnik o mocy 180 W osiąga około 1450 obr./min, dzięki czemu wyciśnięcie szklanki świeżego soku z pomarańczy czy grejpfrutów trwa tylko chwilę. Trzy wymienne głowice o średnicach 50, 60 i 80 mm są wzmocnione stalowymi wkładkami; pozwalają pracować zarówno na małych limonkach, jak i dużych grejpfrutach, nie niszcząc miąższu.
Szybkie sito z perforacją typu D3D zapewnia błyskawiczny przepływ soku i błonnika, dzięki czemu z tej samej ilości owoców uzyskasz więcej napoju w krótszym czasie. Dwustronne sprzęgła stalowe chronią głowice przed uszkodzeniem przy intensywnej eksploatacji, a blokada wylewki pozwala napełniać kilka naczyń w jednym cyklu bez kapania na blat.

Korpus urządzenia wykonano ze stali z grubą warstwą powłoki lakierniczej odpornej na działanie kwasów cytrusowych, stożki wykonane z materiału obojętnego na sok, a wnętrze wypełniono stalówką odporną na ścieranie sprzęgła. Dzięki temu wyciskarka świetnie znosi długotrwałą pracę i łatwo utrzymać ją w czystości – wszystkie elementy mające kontakt z surowcem można zdemontować i umyć w zmywarce. Amortyzator StableCore neutralizuje drgania i wycisza pracę urządzenia, a poliwęglanowa osłona 360° chroni przed przypadkowym pryskaniem.
Wysoka wylewka (do 250 mm) umożliwia bezpośrednie napełnianie szklanek, dzbanków lub kielichów blenderów, dzięki czemu Tornado sprawdza się nie tylko przy sokach, ale także przy tworzeniu smoothie i fit-shotów. Antypoślizgowe nóżki, wodoodporny włącznik oraz klasa szczelności IPX1 zapewniają bezpieczeństwo i komfort pracy nawet w intensywnych warunkach gastronomicznych.



TRZY WZMOCNIONE GŁOWICE

W zestawie trzy stożki (50/60/80 mm) z wkładkami stalowymi do limonek, cytryn, pomarańczy i grejpfrutów.





SZYBKIE SITO D3D

Specjalnie perforowane sito zapewnia błyskawiczny przepływ soku i błonnika, co zwiększa wydajność urządzenia.

BLOKADA WYLEWKI

Praktyczna blokada umożliwia czyste napełnianie wielu naczyń i zapobiega kapaniu.

OSŁONA 360° I WODOODPORNY WŁĄCZNIK

Poliwęglanowa osłona chroni przed pryskaniem, a wodoodporny włącznik zapewnia bezpieczeństwo pracy.

DEMONTOWALNE CZĘŚCI

Stożki, sitko i osłona można łatwo wyjąć i myć w zmywarce, co ułatwia utrzymanie higieny.

AMORTYZATOR STABLECORE

krawędziowy amortyzator neutralizuje drgania i wycisza pracę, wydłużając żywotność obudowy.







3 wzmocnione głowice stożkowe ze stali nierdzewnej: 1 do cytryn i limonek, 1 do pomarańczy i 1 do grejpfrutów



Wytrzymały mechanizm zapewniający trwałość na lata

ELEKTRYCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

3 wzmocnione głowice stożkowe – mała do cytryn i limonek, średnia do pomarańczy i duża do grejpfrutów.
Cichy silnik – wyjątkowo cichy silnik modelu 96700 sprawia, że jest to pożądany dodatek w każdym lokalu.
Wysoko umieszczona rynna wylotowa – umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu, aby umożliwić wyciskanie soku do różnych pojemników.
Niski środek ciężkości – sprawia, że wyciskarka jest bardziej stabilna.
Trwałość – wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe.

kod	HCJ967R-CE
wymiary	260x254x(H)470 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	13,6 kg
cena (PLN)	~~3899,00~~ **3519,00**

RĘCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

Uniwersalność - przystosowana do wyciskania czystego soku z cytryn, limonek, pomarańczy i grejpfrutów.
Maksymalne wyciskanie soku - ramię wyciskarki wywiera nacisk ponad 900 kg, aby wycisnąć maksymalną ilość soku przy minimalnym osadzie ze skórki i pulpy.
Sito i lejek - można je wyjąć do mycia.
Kwasoodporne wykończenie - zarówno metalowe elementy jak i emaliowane wykończenie są odporne na działanie kwasów z cytrusów.

kod	932
wymiary	178x230x(H)495 mm
waga	6 kg
cena (PLN)	~~1899,00~~ **1709,00**

RĘCZNA WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
Uchwyt zwiększający stabilność
Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	695906
wymiary	225x180x(H)510 mm
cena (PLN)	~~299,00~~ **254,00**

SOKOWIRÓWKA HJE 960 OTTO™

2 lata gwarancji

Duży otwór wsadowy ø 76 mm

Ergonomiczny popychacz z Tritanu™ wolnego od BPA, zmniejsza obciążenie użytkownika

Sitko z polerowanej stali nierdzewnej z ostrym nożem, co ułatwia czyszczenie i zapewnia optymalną produkcję soku

Łatwo wyjmowany pojemnik na miąższ Pojemność 10 litrów

Obrotowy kranik w kształcie lejka

Wodoodporne przyciski włączenia/wyłączenia ułatwiają czyszczenie i obsługę

Duża, antypoślizgowa tacka ociekowa



W zestawie szczotka do czyszczenia

Bezszczotkowy silnik indukcyjny

Mocny, a jednocześnie cichy, bezszczotkowy silnik indukcyjny z dwukierunkowymi wentylatorami chłodzącymi jest przeznaczony do pracy ciągłej. Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium oraz Tritanu™ wolnego od BPA (Bisfenol). Wygodna wysokość robocza urządzenia i stabilność pozwala na sprawną organizację pracy.

HJE960-CE
322x638x(H)527 mm
1200 W / 230 V
34,3 kg
~~10499,00~~ **9449,00**

SOKOWIRÓWKA SUPREME PRO – 700 W, 120 KG/H

NEW



Niezawodność i wydajność w służbie nowoczesnej gastronomii

Sokowirówka Supreme Pro to profesjonalne urządzenie zaprojektowane do pracy w miejscach o najwyższym natężeniu ruchu, takich jak juice-bary, hotele czy restauracje. Sercem urządzenia jest silnik indukcyjny SUPREME 2.0 (700 W), który dzięki pracy przy 3000 obr./min pozwala na uzyskanie 1 litra soku w zaledwie 45 sekund. Urządzenie zachowuje cenne składniki odżywcze podczas przetwarzania nawet najtwardszych owoców i warzyw, osiągając wydajność do 120 kg surowca na godzinę.
Konstrukcja oparta na systemie Gravity Plus (pochylenie jednostki) wymusza efektywniejszy spływ soku, co w połączeniu z wysoką wylewką ułatwia bezpośrednie napełnianie dzbanków oraz kielichów blenderów. Dzięki temu Supreme Pro stanowi idealną bazę do przygotowywania świeżych soków, fit-shotów oraz napojów z dodatkiem ziół i korzeni.



TARCZA PANGOLIN I SITO MESH

Specjalistyczna tarcza ścierno-szarpiąca zoptymalizowana do warzyw i ziół. Sito typu Mesh napowietrza napój, nadając mu aksamitną strukturę przyjemną w konsumpcji.



AMORTYZATOR STABLECORE

Liniowe podparcie jednostki neutralizuje drgania i tworzy kanały cyrkulacji powietrza chłodzącego, co znacząco wycisza pracę i zwiększa wydajność.

CIĄGŁOŚĆ PRODUKCJI

Duży, 7-litrowy pojemnik na miąższ oraz silnik przystosowany do pracy ciągłej gwarantują sprawną obsługę nawet w godzinach szczytu.



KANAŁ XXL I PORCJONER

Powiększony otwór wlotowy (80 mm) mieści całe owoce. Zintegrowana taca pozwala zgromadzić dwie porcje surowca, co przyspiesza realizację dużych zamówień.

HIGIENA I BEZPIECZEŃSTWO

Hydroszczelny włącznik zapobiega uszkodzeniom mechanizmu. Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością mogą być myte w zmywarkach gastronomicznych.

GRAVITY PLUS

Pochylenie jednostki wymusza efektywniejszy spływ soku, co w połączeniu z wysoką wylewką ułatwia bezpośrednie napełnianie dzbanków oraz kielichów blenderów.



BLOKADA WYLEWKI

Specjalna blokada umożliwia czyste napełnianie wielu naczyń i zapobiega wyciekom skroplin po zakończeniu pracy.

KRUSZARKI DO LODU

BARMATIC

MADE IN EU

5 LAT GWARANCJI NA ŁAMACZE LODU BARMATIC

180 kg LODU NA GODZINĘ





PROFESJONALNA KRUSZARKA BAROWA BARMATIC MINERAL

Sercem kruszarki jest 8 wytrzymałych łamaczy z zębami, błyskawicznie rozdrabniających kostki lodu na idealnie drobne kawałki. Zahartowane tarcze i wał chronią przed korozją i zapewniają długotrwałą pracę. Przemienne ustawienie tarcz miażdżących gwarantuje równomierny nacisk i precyzyjne rezultaty. Mechanizm chłodzony turbiną zapobiega przegrzaniu i przedłuża żywotność urządzenia. Praktyczna funkcja odpływu wody eliminuje problem skroplin.

kod	271544
wydajność	180 kg/h
wymiary	320x180x(H)330 mm
moc	150 W
napięcie	230 V
waga	10 kg
cena	~~4999,00~~ 4499,00

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA, STALOWA CRUSH ON

Kruszarka marki Bar Up wytwarza popularny lód kruszony o drobnej strukturze – chętnie wykorzystywany przez profesjonalnych barmanów, baristów i szefów kuchni. Szybko-przelotowe urządzenie minimalizuje topnienie lodu w trakcie jego kruszenia, a duży kielich załadowczy umożliwia aplikację nawet 3 litrów w jednym cyklu.

kod	271599
wymiary	194x329x(H)523 mm
pojemność	3000 ml
moc	200 W
napięcie	230 V
cena	~~1819,00~~ 1637,00



KRUSZARKA DO LODU

Obudowa ze szczotkowanej stali nierdzewnej
Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS
Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
Wydajność: do 12 kg/h
Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	271520
wymiary	170x260x(H)460 mm
moc	80 W
napięcie	230 V
cena	~~324,00~~ **275,00**



KRUSZARKA DO LODU

Chromowany stop cynku
Nóż ze stali nierdzewnej
W zestawie łopatka na lód
Wyjmowany pojemnik

kod	695708
wymiary	160x140x(H)270 mm
cena	~~195,00~~ **166,00**

AKCESORIA BARMAŃSKIE













35,00	100,00	51,00	41,00	48,00



SHAKER TIN TIN DIAMOND LATTICE

M37200	M37200CP	M37200ACP	M37200GD	M37200BK
stal nierdzewna	miedź	antyczna miedź	złoty	czarny
~~155,00~~ **132,00**	~~249,00~~ **212,00**	~~249,00~~ **212,00**	~~249,00~~ **212,00**	~~249,00~~ **212,00**



SHAKER BOSTOŃSKI ECO	SHAKER BOSTOŃSKI ECO – SZKLANICA	SHAKER BOSTOŃSKI, CZARNY	SHAKER BOSTON Z OBCIĄŻENIEM TIN TIN	SHAKER BARMAŃSKI ECO, 3-CZĘŚCIOWY		SHAKER BARMAŃSKI, 3-CZĘŚCIOWY W STYLU JAPOŃSKIM	
593042	593066	596678	M37125	593004	593035	596425	596432
		czarny	stal	stal	stal	miedź	czarny
800 ml	450 ml	800 ml	828 + 532 ml	750 ml	750 ml	800 ml	800 ml
~~21,40~~ **19,00**	~~12,80~~ **11,00**	~~33,00~~ **28,00**	~~132,00~~ **112,00**	~~48,00~~ **41,00**	~~43,00~~ **37,00**	~~89,00~~ **76,00**	~~54,00~~ **46,00**



SHAKER BARMAŃSKI 3-CZĘŚCIOWY W STYLU JAPOŃSKIM DIAMOND LETTICE

M37205	M37205ACP	M37205BK	M37205CP	M37205GD
stal nierdzewna	antyczna miedź	czarny	miedź	złoty
700 ml	700 ml	700 ml	700 ml	700 ml
~~169,00~~ **144,00**	~~198,00~~ **168,00**	~~198,00~~ **168,00**	~~198,00~~ **168,00**	~~198,00~~ **168,00**



DŁUGA ŁYŻKA BARMAŃSKA Z TŁUCZKIEM					DŁUGA ŁYŻKA BARMAŃSKA					
M37018	M37018ACP	M37018BK	M37018CP	M37018GD	596555	596562	593097	596579	596586	M37012FLY
stal nierdzewna	antyczna miedź	czarna	miedziana	złota	miedź	czarna	stal	miedziana	czarna	stal
300 mm	300 mm	300 mm	300 mm	300 mm	385x35 mm	385x35 mm	266x27 mm	280x35 mm	280x35 mm	300 mm
~~65,00~~ **55,00**	~~86,00~~ **73,00**	~~86,00~~ **73,00**	~~86,00~~ **73,00**	~~86,00~~ **73,00**	~~41,00~~ **35,00**	~~32,00~~ **27,00**	~~17,10~~ **15,00**	~~32,00~~ **27,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~65,00~~ **55,00**



NEW

NEW

NEW

DŁUGA ŁYŻKA BARMAŃSKA						KLASYCZNA ŁYŻKA BARMAŃSKA				
596968	M37013	M37013ACP	M37013GD	M37013CP	M37013BK	M37015	M37015BK	M37015ACP	M37015CP	M37015GD
stal	stal nierdzewna	antyczna miedź	złoty	miedź	czarny połysk	stal	czarna	antyczna miedź	miedź	złoty
380 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	315 mm	315 mm	315 mm	315 mm	315 mm
~~19,00~~ **16,00**	~~69,00~~ **59,00**	~~89,00~~ **76,00**	~~89,00~~ **76,00**	~~89,00~~ **76,00**	~~89,00~~ **76,00**	~~65,00~~ **55,00**	~~85,00~~ **73,00**	~~86,00~~ **73,00**	~~85,00~~ **73,00**	~~86,00~~ **73,00**



NEW

ŁYŻKA BARMAŃSKA SUGAR SKULL
M37012SUS
stal
300 mm
~~65,00~~ **55,00**

RÓŻDŻKA BARMAŃSKA
M37136
miedź
340 mm
~~72,00~~ **61,00**



KUBEK MIARKA
M37069
75 ml
~~55,00~~ **47,00**





MIARKA BARMAŃSKA W STYLU JAPOŃSKIM DIAMOND LETTICE

M37202	M37202ACP	M37202BK	M37202CP	M37202GD
30/60 ml	30/60 ml	30/60 ml	30/60 ml	30/60 ml
stal nierdzewna	antyczna miedź	czarny	miedź	złoty
~~69,00~~ 59,00	~~99,00~~ 85,00	~~99,00~~ 85,00	~~99,00~~ 85,00	~~99,00~~ 85,00



MIARKA BARMAŃSKA BELL Z PROSTĄ KRAWĘDZIĄ

M37098	M37098ACP	M37098BK	M37098CP	M37098GD
25/50 ml	25/50 ml	25/50 ml	25/50 ml	25/50 ml
stal nierdzewna	antyczna miedź	czarny	miedź	złoty
~~98,00~~ 83,00	~~116,00~~ 99,00	~~116,00~~ 99,00	~~116,00~~ 99,00	~~116,00~~ 99,00



MIARKA BARMAŃSKA

596715	596722	596548	596920	593332	M37001CP	596630	596647	596654
25/35 ml	25/50 ml	25/50 ml	25/50 ml	25/50 ml	20/40 ml	25/50 ml + 25/35 ml	25/50 ml	25/50 ml
		miedź		miedź	miedź	czarna	czarna	czarna
ø40x(H)73 mm	ø43x(H)85 mm	ø42x(H)86 mm	ø43x(H)110 mm	ø43x(H)110 mm		ø40x(H)75 mm	ø45x(H)86 mm	ø45x(H)110 mm
~~12,00~~ 10,00	~~12,00~~ 10,00	~~24,00~~ 20,00	~~18,00~~ 15,00	~~29,00~~ 25,00	~~69,00~~ 59,00	~~18,00~~ 15,00	~~19,00~~ 16,00	~~20,00~~ 17,00



MIARKA BARMAŃSKA SLIM STYLE | MIARKA YAKUZA | MIARKA BARMAŃSKA

M37096	M37090CP	M37090GD	M37169	M37001	M37001ACP	M37001BK	M37001GD
	1/4, 1/2, 3/4, 1 1/2, 2 oz.			20/40 ml	20/40 ml	20/40 ml	20/40 ml
stal nierdzewna ze złotą obwódką	miedziana ze stalową obwódką	złota ze stalową obwódką	stal nierdzewna	stal nierdzewna	antyczna miedź	czarna	złoty
					10 ml+30 ml		10 ml+30 ml
~~99,00~~ 85,00	~~117,00~~ 99,00	~~117,00~~ 99,00	~~89,00~~ 76,00	~~49,00~~ 39,00	~~69,00~~ 59,00	~~69,00~~ 59,00	~~69,00~~ 59,00

ZESTAW BARMAŃSKI
VENYM SNAKESKIN BASICS

Ekskluzywny zestaw Venym™ w wykończeniu antycznego mosiądzu łączy surowy motyw wężowej skóry z profesjonalną ergonomią. Wykonany z grubościennej stali nierdzewnej 18/8, gwarantuje dożywotnią trwałość i niepowtarzalny styl.
Shaker bostoński (830/530ml): Unikalny wzór łuski i satynowe wnętrze maskujące zużycie. Wzmocnione dno zapewnia stabilność, a specjalne wykończenie ułatwia rozłączanie kubków.
Jigger (30/60ml): Precyzyjne skale wewnętrzne (od ¼ do 1 ½ oz). Bezszwowa konstrukcja i wywinięte ranty ułatwiają czyszczenie oraz czyste nalewanie.
Łyżka barmańska (337 mm): zwieńczona misternym motywem kobry. Spiralny trzonek i idealnie wyprofilowana główka zapewniają płynne mieszanie i pełną kontrolę.
Sitko: Design inspirowany głową węża z potężną sprężyną filtrującą Posiada wypustki stabilizujące oraz „finger stop" dla pewniejszego chwytu podczas przelewania.



NEW

ZESTAW BARMAŃSKI
VENYM SNAKESKIN BASICS
M37300SPTABR
antyczny mosiądz
~~599,00~~ 509,00

SUPER CENA

BARUP THE BARWARE

BARFLY MIXOLOGY GEAR

ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

Zestawy barmańskie marki Bar Up to kompletne rozwiązanie dla profesjonalistów oraz entuzjastów sztuki tworzenia koktajli w domowym zaciszu. Każdy zestaw został zaprojektowany z myślą o trwałości, ergonomii i nienagannej estetyce. Całość zapakowana jest w stylową, wzmocnioną tubę, która nie tylko ułatwia przechowywanie i transport, ale sprawia, że produkt jest gotowym pomysłem na prezent.



ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

596616

ø120x(H)320 mm

Elementy wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201

~~133,00~~ 113,00



ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

596623

ø120x(H)320 mm

Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201 z powłoką w kolorze miedzianym z błyszczącym wykończeniem

~~149,00~~ 127,00



ZESTAW BARMAŃSKI W TUBIE

596609

ø120x(H)320 mm

Zestaw 5 elementów wykonanych ze stali nierdzewnej AISI 201 z powłoką w kolorze czarnym z błyszczącym wykończeniem

~~149,00~~ 127,00



NEW







SIATKOWE SITKO DO SHAKERA

M37185	M37185CP	M37185ACP	M37185GD	M37185BK
stal nierdzewna	miedź	antyczna miedź	złote	czarne
152 mm	152 mm	152 mm	152 mm	152 mm
~~79,00~~ **68,00**	~~99,00~~ **85,00**	~~99,00~~ **85,00**	~~99,00~~ **85,00**	~~99,00~~ **85,00**

NEW







	SITKO DO SHAKERA TYPU HAWTHORN			SITKO BARMAŃSKIE TRÓJKĄTNE „NINJA”
596692	596753	596456	596463	596449
	stal	miedziane	czarne	stal
150x115x(H)18 mm	165 mm	160x75x(H)15 mm	160x75x(H)15 mm	97x105 mm
~~14,00~~ **12,00**	~~15,00~~ **13,00**	~~29,00~~ **25,00**	~~19,00~~ **16,00**	~~29,00~~ **25,00**



NEW







SITKO DO SHAKERA TYPU HAWTHORNE

M37218	M37218BK	M37218CP	M37218ACP	M37218GD
stal nierdzewna	czarne	miedź	antyczna miedź	złote
184 mm	184 mm	184 mm	184 mm	184 mm
~~77,00~~ **66,00**	~~96,00~~ **82,00**	~~96,00~~ **82,00**	~~96,00~~ **82,00**	~~96,00~~ **82,00**



SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

596685	596524	596531	M37028ACP	M37028GD
stal	miedziane	czarne	antyczna miedź	złoty
160 mm	160x76 mm	160x76 mm	165 mm	165 mm
~~11,00~~ **9,00**	~~27,00~~ **23,00**	~~18,00~~ **15,00**	~~79,00~~ **67,00**	~~79,00~~ **67,00**



NEW NEW



SITKO STOŻKOWE/CEDZAK

638163	638170	M37025	M37025GD	M37025CP	M37025BK
stal	czarne	stal nierdzewna	złoto	miedź	czarne
ø75x220 mm	ø75x220 mm	ø89x264 mm	ø89x264 mm	ø89x264 mm	ø89x264 mm
~~7,00~~ **6,00**	~~19,00~~ **16,00**	~~54,00~~ **46,00**	~~58,00~~ **49,00**	~~58,00~~ **49,00**	~~58,00~~ **49,00**



SITKO BARMAŃSKIE/CEDZAK

638118	638132	638149
stal nierdzewna	czarne	czarne
ø65x220 mm	ø65x220 mm	ø75x220 mm
~~8,00~~ **7,00**	~~9,00~~ **8,00**	~~13,00~~ **11,00**









PĘSETA UNIWERSALNA CZARNA	PRECYZYJNA PĘSETA BARMAŃSKA	PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI CZARNA	ZESTAW ŁYŻECZEK BAROWYCH – MIAREK	SZCZYPCE DO LODU SZPONY	SZCZYPCE DO LODU
680131	M35232	680216	M37075	M37066	523520
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	vintage	antique brass	stal
300 mm	300 mm	305 mm	2,5+5+7,5+10+15 ml	240 mm	180 mm
~~31,00~~ **26,00**	~~68,00~~ **58,00**	~~37,00~~ **31,00**	~~196,00~~ **167,00**	~~103,00~~ **88,00**	~~17,00~~ **14,00**



NEW



NARZĘDZIE DO SKRAWANIA SKÓREK	OBIERACZKA BAROWA	TARKA – DŁUGA STAL NIERDZEWNA	NÓŻ BARMAŃSKI STAL NIERDZEWNA	NÓŻ DO OBIERANIA Z KANAŁEM TWIST
M15400	M33071BKB	M37067	M33930B	M15800
143 mm		254 mm	107 mm	165 mm
~~53,00~~ **45,00**	~~18,00~~ **15,00**	~~45,00~~ **39,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~44,00~~ **37,00**

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW	WYCISKACZ DO CYTRUSÓW	WYCISKACZ DO POMARAŃCZY	WYCISKACZ DO CYTRYN	WYCISKACZ DO LIMONEK
592076	596470	592069	592052	592045
225x80x(H)55 mm	215x70x(H)55 mm	232x91x(H)60 mm	223x75x(H)45 mm	203x60x(H)40 mm
~~74,00~~ **63,00**	~~124,00~~ **105,00**	~~35,00~~ **30,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~29,00~~ **25,00**





NEW



NEW



NEW



MUDDLER Z TWORZYWA PROFILOWANY		MUDDLER BARMAŃSKI		
596951	596739	596838	596852	596845
czarny	czarny	stalowy	czarny	miedziany
ø34x207 mm	ø34x207 mm	ø30x210 mm	ø30x210 mm	ø30x210 mm
~~17,00~~ **14,00**	~~13,90~~ **12,00**	~~29,00~~ **25,00**	~~31,00~~ **26,00**	~~31,00~~ **26,00**





BAROWA CZARNA MATA GUMOWA	BAROWA CZARNA MATA GUMOWA	BAROWA CZARNA MATA GUMOWA	KRATKA BARMAŃSKA – ZESTAW 5 SZT.
597965	597972	597989	597958
80x600 mm	453x305x(H)15 mm	300x150x(H)10 mm	313x209 mm
~~37,00~~ **31,00**	~~56,00~~ **48,00**	~~19,00~~ **16,00**	~~36,00~~ **31,00**





DESKA BAROWA	DESKA BAROWA, CZARNA	KRUSTOWNICA	DYSPENSER BARMAŃSKI – 2-CZĘŚCIOWY, 800 ML – Wymienna końcówka i pokrywka (w różnych kolorach) – Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów – Odkręcana górna część
M37137	M37137BK	596777	557600
150x230 mm	150x230 mm	200x160x(H)75 mm	ø90x(H)300 mm
~~44,00~~ **37,00**	~~47,00~~ **40,00**	~~37,00~~ **31,00**	~~25,70~~ **22,00**





POJEMNIK NA PRZYPRAWY				POJEMNIK NA PRZYPRAWY	ZASOBNIK BAROWY
552018	552025	552131	552032	552100	596760
3-częściowy	4-częściowy	5-częściowy	6-częściowy	5-częściowy	
495x160x(H)100 mm				375x140x(H)90 mm	
~~79,00~~ **67,00**	~~85,00~~ **72,00**	~~108,00~~ **92,00**	~~85,00~~ **72,00**	~~132,00~~ **112,00**	~~38,00~~ **32,00**



















	NALEWAK Z KULKĄ – ZESTAW 2 SZT.				DOZOWNIK NIEKAPIĄCY			
	599013	599112	599198	599211	598016	598214	598313	598412
	20 ml	35 ml	40 ml	50 ml	20 ml	35 ml	40 ml	50 ml
	~~38,00~~ **32,00**	~~38,00~~ **32,00**	~~38,00~~ **32,00**	~~38,00~~ **32,00**	~~54,00~~ **46,00**	~~52,00~~ **44,00**	~~54,00~~ **46,00**	~~52,00~~ **44,00**








	STOPER DO BUTELKI DO SZAMPANA	STOPER DO BUTELEK Z TWORZYWA – ZESTAW 3 SZT.	ZATYCZKA DO BUTELEK – ZESTAW 6 SZT.	KOREK Z NAKRĘTKĄ – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK PRZEZROCZYSTY – ZESTAW 4 SZT.	NALEWAK – ZESTAW 3 SZT.
	595589	552049	595558	595565	599426	M37049
	41x38x(H)60 mm	ø36x81 mm	ø31x31	tworzywo EVA		stal/naturalny korek
	~~16,00~~ **14,00**	~~23,00~~ **20,00**	~~13,00~~ **11,00**	~~17,00~~ **15,00**	~~26,00~~ **22,00**	~~43,00~~ **37,00**

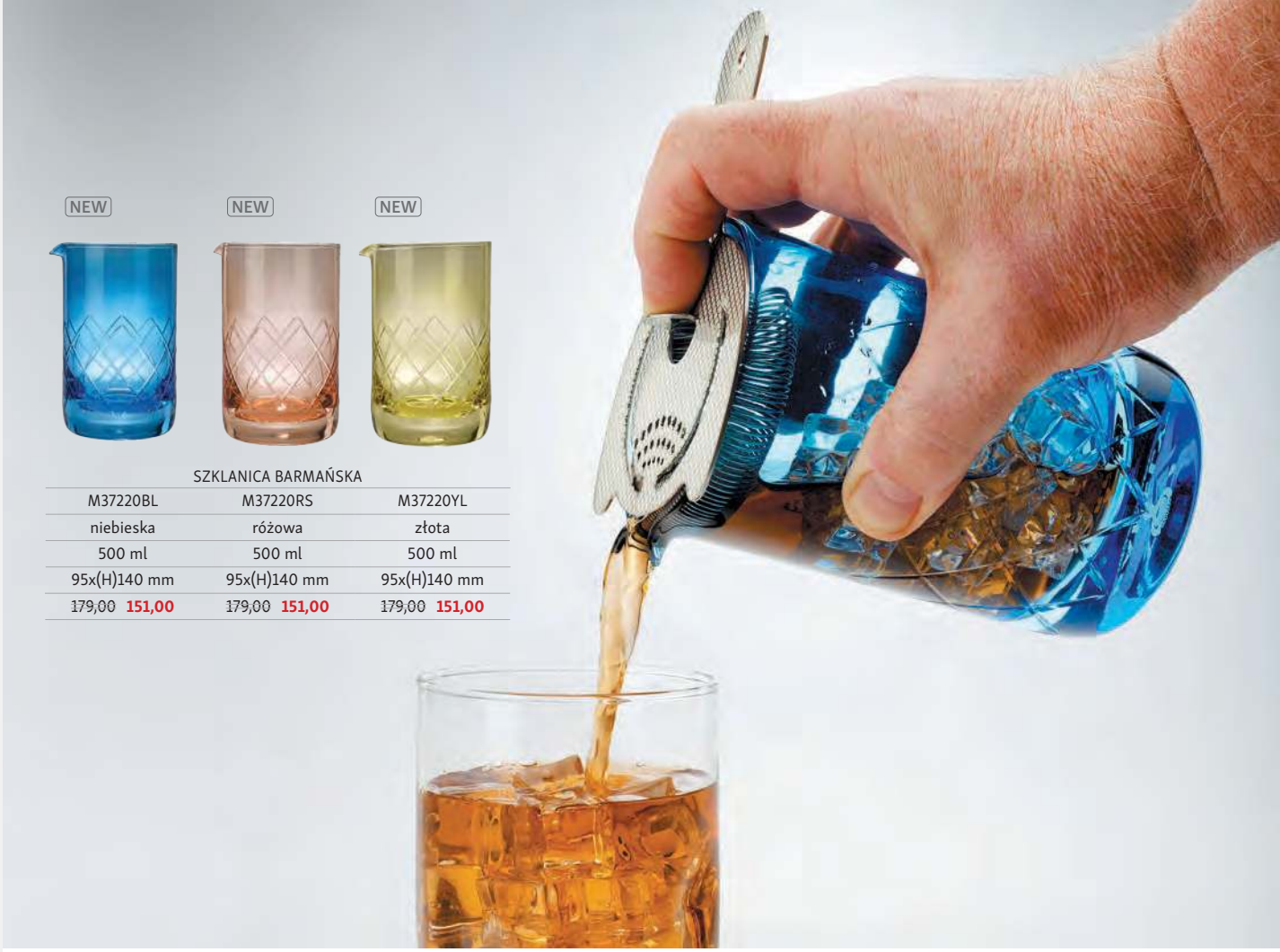
	NALEWAK – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK – ZESTAW 6 SZT.
	599440	599457
	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone
	tworzywo EVA	tworzywo EVA
	~~13,00~~ **11,00**	~~9,00~~ **8,00**







	NALEWAK SZYBKI PRZEPŁYW – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK WOLNY PRZEPŁYW – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK Z KLAPKĄ – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK Z KLAPKĄ – ZESTAW 6 SZT.	NALEWAK CHROMOWANY – ZESTAW 6 SZT.	STOJAK NA BUTELKI MOCOWANY DO PÓŁKI	NALEWAK MOCOWANY DO ŚCIANY
	599488	599464	599334	599471	599372	598719	598818
			ø30x120 mm		tworzywo EVA/ chromowana końcówka	wysokość butelki: 240-350 mm	wysokość butelki: 240-350 mm
	~~39,00~~ **33,00**	~~39,00~~ **33,00**	~~39,00~~ **33,00**	~~39,00~~ **33,00**	~~29,00~~ **25,00**	~~46,00~~ **39,00**	~~46,00~~ **39,00**



NEW NEW NEW

SZKLANICA BARMAŃSKA		
M37220BL	M37220RS	M37220YL
niebieska	różowa	złota
500 ml	500 ml	500 ml
95x(H)140 mm	95x(H)140 mm	95x(H)140 mm
~~179,00~~ **151,00**	~~179,00~~ **151,00**	~~179,00~~ **151,00**

NEW NEW



	SZKLANICA BARMAŃSKA DOUBLE WALL DIAMOND LATTICE	SZKLANICA BARMAŃSKA ARC	STALOWY KUBEK KOKTAJLOWY – JULEP	KUFEL MIEDZIANY	KUFEL MIEDZIANY
M37086	M37219ACP	N6666	M37032	596982	596975
stal nierdzewna	antyczna miedź				
621 ml	621 ml	550 ml	355 ml	400 ml	500 ml
		92x(H)140 mm		ø85x(H)105 mm	ø97x(H)100 mm
~~184,00~~ **156,00**	~~185,00~~ **159,00**	~~30,00~~ **25,30**	~~76,00~~ **65,00**	~~30,00~~ **25,00**	~~40,00~~ **34,00**



BUTELKA NA BITTERY

M37186	M37187	M37188	M37172	M37128
200 ml	150 ml	150 ml	150 ml	90 ml
67x(H)150 mm	60x(H)140 mm	67x(H)150 mm	54x(H)160 mm	57x(H)120 mm
~~78,00~~ **66,00**	~~78,00~~ **66,00**	~~78,00~~ **66,00**	~~79,00~~ **67,00**	~~77,00~~ **65,00**







MIARKA – ZESTAW 7 SZT. BAR UP	MIARKA – ZESTAW 4 SZT. BAR UP	ATOMIZER	SYFON BAROWY	NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2
596487	596494	M37099	588574	588406
		15 ml	1 l	jednorazowe
140x85x(H)52 mm	135x80x(H)45 mm	(H)121 mm	ø100x(H)320 mm	zestaw 10 szt.
~~90,00~~ **76,00**	~~46,00~~ **39,00**	~~31,00~~ **26,00**	~~319,90~~ **272,00**	~~20,30~~ **17,00**

PolyScience®
Innovative Culinary Technology

SMOKING GUN PRO



- Wyjmowana komora spalania
- Regulowana prędkość wiatraka
- Zintegrowany stelaż
- Zestaw zawiera pistolet wędzarniczy, wężyk dyszy, wiórki drzewa jabłoni oraz orzecha białego
- Waga: 450 g
- Na baterie 4x AA - nie są dołączone

kod	mm	cena
GSM700PSS0NUK1	171,5x82,6x(H)146,1	~~1149,00~~ **977,00**

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM



- Wykonane ze szkła borokrzemianowego, wyposażone w silikonowy otwór do wężyka doprowadzającego dym Idealny do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	mm	cena
SVT-05001	ø130x(H)282	~~199,00~~ **169,00**







OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY	OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE
596883	643914
	135x70x(H)295 mm
~~14,00~~ **12,00**	~~42,00~~ **36,00**

NEW



OTWIERACZ BARMAŃSKI	OTWIERACZ BARMAŃSKI	OTWIERACZ BARMAŃSKI, MIEDZIANY	OTWIERACZ BARMAŃSKI, CZARNY	OTWIERACZ BARMAŃSKI, CZARNY
M37122	596746	596371	596388	596661
	179x40x(H)2 mm	180x40x(H)2 mm	180x40x(H)2 mm	180x40
~~25,00~~ **21,00**	~~10,00~~ **8,50**	~~20,00~~ **17,00**	~~16,00~~ **14,00**	~~11,80~~ **10,00**



KORKOCIĄG FRANCUSKI	KORKOCIĄG KELNERSKI	TRYBUSZON	KORKOCIĄG KELNERSKI 4-FUNKCYJNY	KORKOCIĄG KELNERSKI 3-FUNKCYJNY
594025	597323	597316	596807	597200
105x85x(H)10 mm	37x130x(H)14 mm	120 mm	140 mm	110 mm
~~17,00~~ **14,00**	~~36,00~~ **31,00**	~~20,00~~ **17,00**	~~14,00~~ **12,00**	~~17,00~~ **14,00**

NEW



KORKOCIĄG KELNERSKI 4-FUNKCYJNY

597033

142 mm

~~17,00~~ **14,00**

NEW



KORKOCIĄG KELNERSKI 3-FUNKCYJNY

597040

120 mm

~~37,00~~ **31,00**



KORKOCIĄG

597507

170 mm

~~34,00~~ **29,00**

POMPKA PRÓŻNIOWA DO WINA

595541

140x65x(H)50 mm

~~42,00~~ **36,00**

DODATKOWE KORKI DO POMPKI PRÓŻNIOWEJ DO WINA, 2 SZT.

595534

ø40x(H)40 mm

~~23,50~~ **20,00**



MISA DO SZAMPANA

425992

stal ocynkowana

400x330x(H)220 mm

~~83,00~~ **71,00**



STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

593608

stal nierdzewna

ø185x(H)740 mm

~~281,00~~ **239,00**



WIADERKO DO NAPOJÓW Z OTWIERACZEM DO BUTELEK

516751

ø230x(H)180 mm

~~37,00~~ **31,00**



MISA DO SZAMPANA Z TWORZYWA

593165

przezroczystego tworzywo sztuczne

470x290x(H)230 mm

~~136,00~~ **116,00**



MISA DO SZAMPANA, 13,5L

471500

stal nierdzewna

ø370x(H)230 mm

~~256,00~~ **218,00**



MISA DO SZAMPANA ECO, 9,5L

471524

stal nierdzewna

ø350x(H)230 mm

~~100,00~~ **85,00**



NEW



MISA DO SZAMPANA,
13 L

471531

czarna

ø393x(H)214 mm

~~168,00~~ **143,00**

NEW



MISA DO SZAMPANA,
13 L

471548

stal nierdzewna

ø393x(H)214 mm

~~156,00~~ **133,00**



WIADERKO DO SZAMPANA,
3,3 L

593202

stal nierdzewna

ø220x(H)190 mm

~~45,00~~ **38,00**



WIADERKO DO SZAMPANA,
3,3 L, CZARNY

594049

stal nierdzewna

ø220x(H)190 mm

~~52,40~~ **44,00**

WIADERKO DO SZAMPANA,
3,5 L

593103

stal nierdzewna

ø210x(H)210 mm

~~63,00~~ **54,00**

STOJAK DO WIADRA
DO SZAMPANA

593905

stal nierdzewna

ø195x(H)510 mm

~~74,00~~ **63,00**



WIADERKO DO SZAMPANA,
3 L

593158

tworzywo

220x185x(H)226 mm

~~84,00~~ **71,00**

POJEMNIK
DO WINA

593806

stal nierdzewna

ø120x(H)180 mm

~~62,00~~ **53,00**

SILIKONOWA FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE DIAMENTU, ZESTAW 2 SZT.	SILIKONOWA FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI	SILIKONOWA FORMA DO KOSTEK LODU XL
679012	679029	679036
190x105 mm	ø45 mm	6x kostka 50x50x50 mm
~~31,00~~ **26,00**	~~48,20~~ **41,00**	~~25,70~~ **22,00**



SILIKONOWA FORMA DO KOSTEK LODU MINI	SILIKONOWA FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA 4
679043	679067
15x kostka 30x30x30 mm	122x122x(H)60 mm
~~24,60~~ **21,00**	~~42,80~~ **36,00**







FORMA DO KOSTEK LODU Z POKRYWKĄ	FORMA DO MAŁYCH KOSTEK LODU Z POKRYWKĄ	SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA	SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA
679005	679074	521434	521410
335x180 mm	217x114x(H)30 mm	220x80 mm	220x80 mm
~~77,00~~ **65,00**	~~36,00~~ **31,00**	~~24,00~~ **20,00**	~~19,00~~ **16,00**

NEW







POJEMNIK DO LODU, 2L	BAROWY POJEMNIK NA LÓD 10 L, PODWÓJNE ŚCIANKI	BAROWY POJEMNIK NA LÓD 5 L, PODWÓJNE ŚCIANKI	POJEMNIK NA LÓD 5 L – PODWÓJNE ŚCIANKI
594766	594759	594742	594704
ø153x(H)165 mm	ø292x(H)220 mm	ø190x(H)200 mm	ø200x(H)230 mm
~~100,00~~ **85,00**	~~152,00~~ **129,00**	~~70,00~~ **59,00**	~~375,00~~ **319,00**



TORBA BARMAŃSKA	BARMAŃSKIE OPASKI NA RĘKAW KOSZULI, ZESTAW 2 SZT., CZARNE	SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.
700259	M98015	565360
210x370x(H)70 mm		235x26 mm
~~198,00~~ **168,00**	~~21,00~~ **18,00**	~~29,00~~ **25,00**







TACA DO PRZENOSZENIA SZKLANEK	WIESZAK NA KIELISZKI	WIESZAK NA KIELISZKI
696217	596500	596517
315x(H)35 mm	350x293x(H)50 mm	408x115x(H)30 mm
średnica otworu 55 mm		
~~28,00~~ **24,00**	~~148,00~~ **126,00**	~~29,00~~ **25,00**

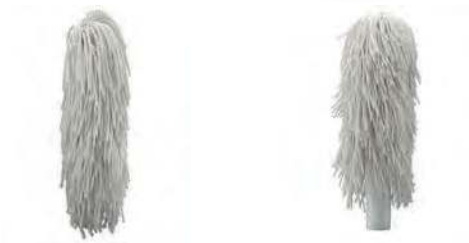
SZCZOTKA DO MYCIA SZKLANEK Z PRZYSSAWKAMI	SZCZOTKI DO SZKLANEK	SZCZOTKI DO SZKLANEK	MYJKA RĘCZNA DO SZKŁA
552681	696002	696040	696064
ø150x(H)190 mm	190x100x(H)180 mm	190x100x(H)250 mm	370x200x(H)360 mm
~~92,00~~ **78,00**	~~49,00~~ **42,00**	~~52,00~~ **44,00**	~~702,00~~ **597,00**

POLERKA DO SZKŁA

- Wydajność: 400 szt./h
- Gastropolerka - błyskawiczne i perfekcyjne polerowanie szkła!
- Poleruje i suszy każdy rodzaj kieliszków (Ø 50-80 mm, H=180 mm)
- Usuwa wodę i pozostałości detergentów
- Najkrótszy czas polerowania na rynku - 8 sekund na sztukę!
- Automatyczna regulacja temperatury - zapobiega przegrzaniu i poparzeniom
- Produkcja europejska

kod	236826
wymiary	470x380x(H)422 mm
moc	1350 W
napięcie	230 V
cena (PLN)	~~3499,00~~ **3199,00**





SZCZOTKI DO POLERKI DO SZKŁA

kod	236833	236840
	małe, zestaw 2 szt.	duże, zestaw 2 szt.
cena (PLN)	~~249,00~~ **211,00**	~~249,00~~ **211,00**

INFORMACJE OGÓLNE

Ceny, wygląd oraz charakterystyka produktów przedstawionych w katalogu i cenniku produktów nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów Kodeksu Cywilnego. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian cen, parametrów technicznych i specyfikacji oferowanych produktów bez uprzedniego powiadamiania. Zastrzegamy sobie możliwość błędów w opisach i błędów drukarskich.
Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji. Katalog i Cennik produktów Fine Dine obowiązują od 09.03.2026 r. do odwołania.
Podane ceny są sugerowanymi cenami detalicznymi netto (nie zawierają podatku VAT) wyrażonymi w PLN.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny. Katalog Fine Dine jest chroniony prawami autorskimi. Nie może być w całości ani we fragmentach powielany ani rozpowszechniany w Internecie ani innych miejscach bez pisemnej zgody posiadacza praw autorskich. Wszelkie prawa zastrzeżone.

WARUNKI GWARANCJI

Szczegółowe warunki gwarancji i wykaz objętych produktów są dostępne na życzenie.
Reklamacje produktów klient zobowiązany jest zgłosić mailowo (serwis@finedine.pl), spisać protokół reklamacyjny, a reklamowane przedmioty przesłać na swój koszt do magazynu Fine Dine (adres znajduje się na stronie www.finedine.pl). Reklamacja będzie rozpatrzona w ciągu 14 dni roboczych.
Klient zobowiązany jest sprawdzić przesyłkę w obecności kuriera i w przypadku ewentualnych uszkodzeń spisać protokół szkodowy. Reklamacje ilościowe i jakościowe można zgłaszać do 3 dni roboczych od dnia dostawy. Fine Dine Europe Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za jakość usług świadczonych przez firmy spedycyjne.

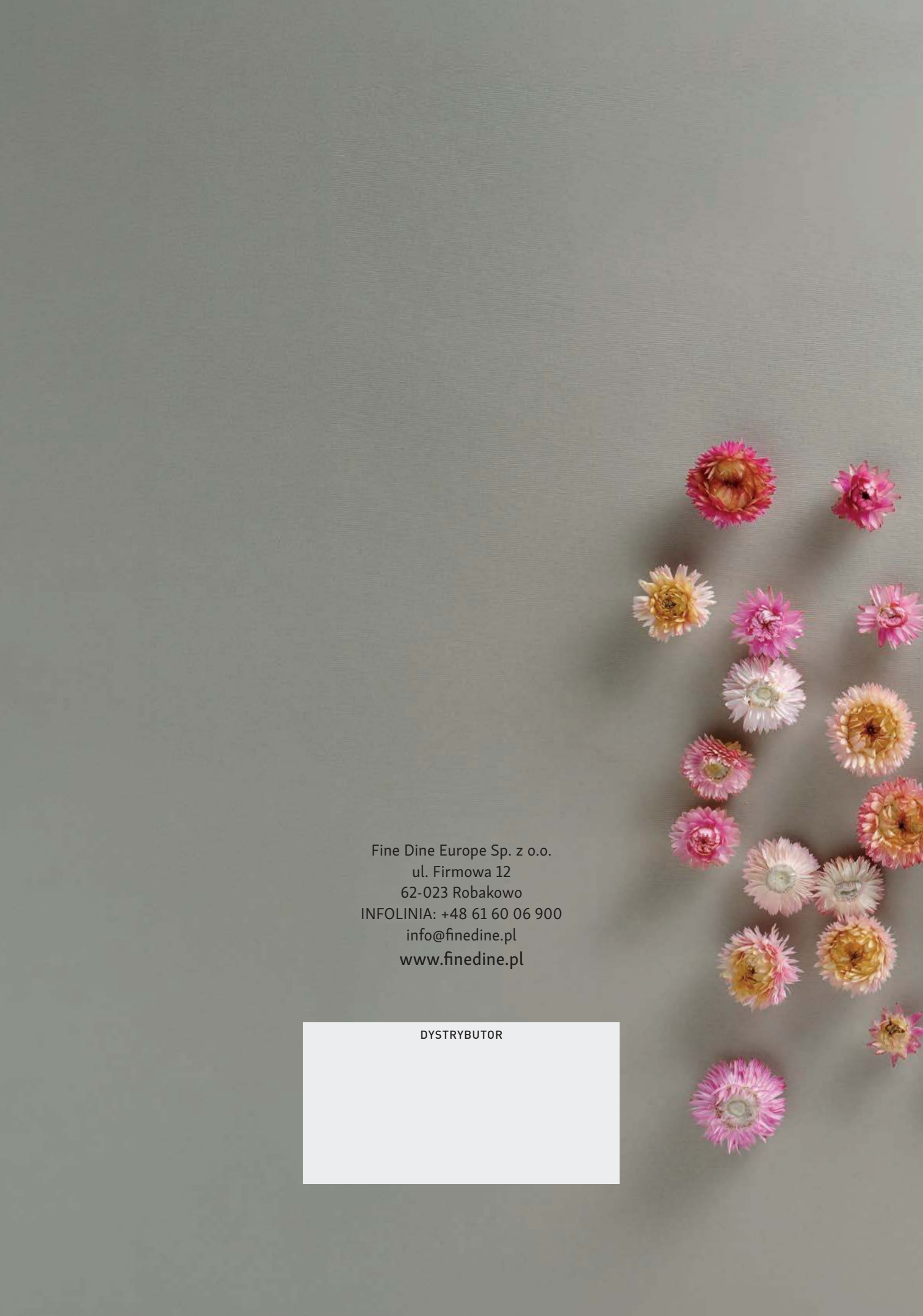
kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx		04ALM001574	82, 254	04ALM002152	121, 131	04ALM002564	85, 254	04ALM007971	87	219898	337	426135	270
0103006244	170	04ALM001592	85, 133	04ALM002154	121	04ALM002565	85, 254	04ALM007972	87	219904	333	428023	250
04018#001	126	04ALM001598	83, 133	04ALM002155	121	04ALM002566	85, 254	04ALM007973	87	229514	321	428030	250
04018#Y49	126	04ALM001645	84, 126	04ALM002168	123	04ALM002567	85, 254	04ALM007975	87	229941	312	428047	250
04018#Z76	127	04ALM001646	84, 126	04ALM002172	123	04ALM002588	90	04ALM008496	87	233771	309	428054	250
04019#Z27	127	04ALM001647	84, 126	04ALM002173	121	04ALM002590	88	04ALM008498	87	235843	309	428061	250
04019#Z76	127	04ALM001648	84, 126	04ALM002176	123	04ALM002688	121	04ALM008500	87	235980	309	428078	250
04ALM001394	82, 254	04ALM001652	82	04ALM002177	123	04ALM002758	83	04SWA000001	80	235997	309	428085	250
04ALM001396	82, 254	04ALM001653	82	04ALM002178	121	04ALM002760	83	04SWA000009	81	236581	313	429211	138
04ALM001400	82, 254	04ALM001654	82	04ALM002180	121	04ALM002763	83	04SWA000017	80	236635	215	429228	138
04ALM001402	82, 254	04ALM001655	82	04ALM002196	121	04ALM002764	83	04SWA000025	81	236826	193, 361	429730	246
04ALM001406	89	04ALM001666	88	04ALM002247	84, 128	04ALM002765	83	04SWA000033	80	236833	193, 361	429747	246
04ALM001407	89	04ALM001667	88	04ALM002248	84, 128	04ALM002785	121	04SWA000041	80	236840	193, 361	429754	246
04ALM001408	89	04ALM001668	88	04ALM002249	84, 128	04ALM002787	121	04SWA000049	80	237663	311	429761	246
04ALM001409	89	04ALM001669	88	04ALM002250	84, 128	04ALM002792	123	04SWA000057	80	237748	311	429778	246
04ALM001411	87, 255	04ALM001673	88	04ALM002254	84, 128	04ALM002793	121	04SWA000065	81	238172	324	429785	246
04ALM001412	89	04ALM001674	88	04ALM002255	84, 128	04ALM003011	87	04SWA000073	81	238189	324	429792	267
04ALM001413	89	04ALM001676	88	04ALM002256	84, 128	04ALM003012	87	04SWA000081	80	238196	324	429815	267
04ALM001414	87, 255	04ALM001677	88	04ALM002257	84, 128	04ALM003013	87	04SWA000089	80	239186	237	429822	247
04ALM001415	89	04ALM001681	90	04ALM002265	121	04ALM003014	87	04SWA000097	81	239193	226, 229	429839	247
04ALM001416	87, 255	04ALM001682	90	04ALM002266	121	04ALM003018	87	04SWA000105	81	239193	237	429846	247
04ALM001417	89	04ALM001683	90	04ALM002267	123	04ALM003019	87	04SWA000129	81	239551	237	429860	267
04ALM001418	89	04ALM001684	90	04ALM002268	121	04ALM003020	87			239896	237	429877	267
04ALM001422	89	04ALM001686	90	04ALM002271	123	04ALM003021	87	**1xxxx**		261224	275	429884	247
04ALM001425	87, 255	04ALM001687	90	04ALM002276	82	04ALM003022	87	10003	265	261323	275	429891	247
04ALM001427	87, 255	04ALM001716	89	04ALM002277	82	04ALM003026	87	10029	265	271520	339	429938	247
04ALM001432	87, 255	04ALM001718	89	04ALM002278	82	04ALM003062	88	10040	265	271544	338	429976	246
04ALM001436	87, 255	04ALM001721	89	04ALM002279	82	04ALM003063	88	110E	331	271599	338	429983	246
04ALM001437	87, 255	04ALM001722	89	04ALM002284	123	04ALM003064	88	12615	189	272,00	287	429990	246
04ALM001438	87, 255	04ALM001723	89	04ALM002285	123	04ALM003067	88	14001#Z27	127	272053	318	445815	249
04ALM001442	90	04ALM001725	89	04ALM002426	88	04ALM003068	88	14001#Z76	127	272060	318	445822	249
04ALM001443	90	04ALM001728	89	04ALM002427	88	04ALM003181	123	14004#Z27	127			445839	249
04ALM001444	90	04ALM001729	89	04ALM002428	88	04ALM005294	82	14004#Z76	127	**3xxxx**		469842	145
04ALM001448	89	04ALM001944	83	04ALM002429	88	04ALM005301	82	171486	248, 271	37684	188	469859	145
04ALM001449	89	04ALM001944	130	04ALM002433	88	04ALM005302	82	171523	248, 270			469866	145
04ALM001450	89	04ALM001945	83, 130	04ALM002443	85, 254	04ALM005303	82	171530	248	**4xxxx**		469873	145
04ALM001470	84, 126	04ALM001946	83, 130	04ALM002445	89	04ALM005304	82	171554	251	41910130	267	469880	145
04ALM001471	84, 126	04ALM001947	83, 130	04ALM002446	84, 126	04ALM005306	82	171578	251	41930110	267	471159	231
04ALM001472	84, 126	04ALM001952	85, 254	04ALM002447	84, 126	04ALM005307	82			41930130	267	471166	227, 231
04ALM001487	89	04ALM001953	85, 254	04ALM002449	82	04ALM007008	83	**2xxxx**		42201200	157	471500	357
04ALM001493	89	04ALM001954	85, 254	04ALM002450	82	04ALM007010	83	200018	306	42201600	157	471524	357
04ALM001494	89	04ALM001955	85, 254	04ALM002451	82	04ALM007011	83	200025	306	42321276	164	471531	358
04ALM001495	82	04ALM001998	88	04ALM002452	82	04ALM007012	83	200032	307	42321676	164	471548	358
04ALM001496	82	04ALM001999	88	04ALM002453	89	04ALM007013	83	200049	303	42331200	176	473078	233
04ALM001497	82	04ALM002000	88	04ALM002454	89	04ALM007015	83	200162	307	42331300	176	473092	233
04ALM001501	82	04ALM002001	88	04ALM002456	85, 133	04ALM007016	83	200179	307	42331500	176	473474	231
04ALM001502	82	04ALM002002	88	04ALM002457	88	04ALM007017	83	200186	64	42331600	176	473481	227, 231
04ALM001503	82	04ALM002004	88	04ALM002458	83, 130	04ALM007036	90	200193	64	42331660	176	473504	229
04ALM001507	85, 133	04ALM002049	90	04ALM002459	87, 255	04ALM007037	90	200209	64	42332000	171, 176	473511	229
04ALM001508	85, 133	04ALM002050	90	04ALM002460	87, 255	04ALM007239	87, 255	200216	64	42450000	175	473528	229
04ALM001509	85, 133	04ALM002051	90	04ALM002461	87, 255	04ALM007240	87, 255	200223	64	42450200	175	473535	229
04ALM001515	89	04ALM002052	90	04ALM002462	90	04ALM007242	87, 255	200230	64	42450700	175	473542	229
04ALM001516	89	04ALM002063	88	04ALM002466	89	04ALM007243	87, 255	200247	64	42451220	175	473559	229
04ALM001517	89	04ALM002064	88	04ALM002472	84, 128	04ALM007427	90	200254	65	42451660	175	473573	227
04ALM001520	84, 126	04ALM002065	88	04ALM002473	88	04ALM007429	90	200261	65	425060	271	473580	227
04ALM001522	82	04ALM002066	88	04ALM002474	84, 128	04ALM007430	90	200278	65	425077	266	473597	227
04ALM001523	82	04ALM002067	88	04ALM002477	88	04ALM007431	90	200285	65	425084	266	473603	233
04ALM001524	85, 133	04ALM002068	88	04ALM002478	90	04ALM007432	90	200292	65	425091	266	473610	233
04ALM001525	87, 255	04ALM002069	88	04ALM002479	88	04ALM007434	90	200438	302	425527	266	473627	233
04ALM001526	87, 255	04ALM002070	88	04ALM002492	89	04ALM007964	87	200445	303	425756	266	473634	233
04ALM001527	87, 255	04ALM002142	121	04ALM002499	89	04ALM007965	87	200469	307	425893	190	473641	233
04ALM001528	90	04ALM002148	123	04ALM002558	123	04ALM007967	87	201657	272	425992	357	473658	233
04ALM001532	89	04ALM002149	123	04ALM002559	123	04ALM007968	87	204849	231	426111	270	48221900	172
04ALM001571	82, 254	04ALM002151	121, 131	04ALM002561	85, 254	04ALM007969	87	204856	227, 231	426128	271	49321500	158

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
5xxxx		552681	360	564509	139	596586	342	60063200	153, 155, 166	664537	245	700525	213
504680	243	557532	307	564516	139	596609	345	60443400	157, 170	664544	245	700532	213
504697	243	557600	351	564523	139	596616	345	60500000	153	664551	137, 243	700549	213
504703	244	561034	241	564530	139	596623	345	60500100	153	66973200	170	700556	213
504710	244	561041	241	564547	139	596630	343	60500200	153	679005	359	700563	213
504727	125, 132, 137	561058	241	564554	139	596647	343	60500700	153, 169	679012	359	700570	213
504734	242	561072	271	564578	262	596654	343	60500900	153, 169	679029	359	700587	213
504741	240	561089	242	564585	262	596661	356	60501100	153, 173	679036	359	700594	213
504758	240	561706	262	564592	262	596678	341	60502200	153	679043	359	700617	213
504765	240-241	561713	262	565360	360	596685	347	60503300	153, 155, 174	679067	359	700624	212
504772	240	561720	262	565650	262	596692	347	60503500	153, 155, 170	679074	359	700631	212
504789	240	561966	251	57287300	190	596715	343	61030700	157, 169	680131	349	700648	212
504796	240-241	561973	251	588406	355	596722	343	61032800	155, 157, 166	680216	349	700655	212
504802	243	562321	261	588574	355	596739	350	6126-455-CE	276, 327	68290000	149	700662	212
504819	240	562338	261	592045	350	596746	356	6126-650R	277, 328	68290100	149	700679	212
504826	240	562345	261	592052	350	596753	347	6126-751R	330	68290200	149	700686	212
504833	241	562352	261	592069	350	596760	351	6126-755R	329	68290900	149	700693	212
504840	241	562369	261	592076	350	596777	351	6126-855	329	6829R2800	149, 166	700709	212
504857	241	562376	261	593004	341	596807	356	6126-908R	326	691038	282	700716	212
504864	271	562383	261	593035	341	596838	350	61534A4900	192	691052	282	70480000	150
504871	242	562390	261	593042	341	596845	350	62001100	155, 173	691069	282	70480100	150
504888	242	562413	259	593066	341	596852	350	62011800	153, 155, 170	691076	282	70480200	150
504895	242	562420	259	593097	342	596883	356	62650000	155	691083	291	70480800	150, 166
504901	242	562437	259	593103	358	596920	343	62650100	155	691151	282	70480900	150, 169
504918	242	562444	259	593158	358	596951	350	62650200	155	691168	282	70481220	150
504925	243	562451	259	593165	357	596968	342	62650700	155, 169	691403	282	70481660	150
504932	243	562468	259	593202	358	596975	354	62651000	155	691410	282	70482000	150, 171
504949	243	562475	137, 259	593318	340	596982	354	626900	138	691427	282	707692	289
504956	242	562482	259	593332	343	596999	340	626917	138, 235	691434	282	708019	283
504963	293	562499	260	593608	357	597033	357	626924	138, 235	691441	282	708026	283
504970	244	562505	260	593806	358	597040	357	626931	138, 235	695708	339	709740	237
504994	143	562512	260	593905	358	597200	356	626948	138, 235	695906	334	709757	237
505021	242	562529	260	594025	356	597316	356	62751100	157, 173	696002	360	72873000	148
505038	240	562536	258	594049	358	597323	356	63390000	158	696040	360	72873100	148
505045	240	562543	258	594704	359	597507	357	63390100	158	696064	360	72873200	148
505052	240-241	562550	258	594742	359	597958	351	63390500	158, 170	696217	360	72873300	148
505069	240	562567	258	594759	359	597965	351	63390700	158, 169			72873900	148
505076	240	562574	258	594766	359	597972	351	63391	124	**7xxxx**		7361/1P170	159
505083	240-241	562581	258	595534	357	597989	351	63391000	158	700181	65	7361/1P360	159
505090	243	562598	258	595541	357	5979A7500	190	638118	349	700198	65	7361/1P430	159
505113	143	562604	258	595558	353	598016	353	638132	349	700259	360	7361/2P570	159
505120	240	562611	258	595565	353	598214	353	638149	349	700266	211	760185	67
505137	240	562628	261	595589	353	598313	353	638163	349	700273	211	760192	67
505298	143	562635	261	596371	356	598412	353	638170	349	700280	211	760208	67
505496	125	562642	261	596388	356	598719	353	643914	356	700297	211	760215	67
505786	125	562666	261	596395	340	598818	353	651504333	165	700310	211	760222	67
505793	125	562673	262	596401	340	599013	353	651508333	165	700327	211	760239	67, 129
505816	143	562680	262	596418	340	599112	353	6515P0400	165	700334	211	760260	45, 135
505854	145	562697	262	596425	341	599198	353	6515P0800	165	700341	211	760277	45
507216	140	562703	262	596432	341	599211	353	6515P2800	165	700358	211	760284	45, 135
507469	140	562710	262	596449	347	599334	353	65580140	138	700365	210	760291	45
507933	140	562727	259	596456	347	599372	353	664407	242	700372	210	760307	45, 135
516751	357	562734	259	596463	347	599426	353	664414	242	700389	210	760314	45
521410	359	562741	260	596470	350	599440	353	664421	242	700396	210	760321	45, 135
521434	359	562758	264	596487	355	599457	353	664438	242	700419	210	760338	45
523520	349	562765	264	596494	355	599464	353	664445	243	700426	210	760345	45, 135
53061	192	562772	264	596500	360	599471	353	664452	243	700433	210	760352	45
53907400	190	562789	264	596517	360	599488	353	664469	243	700440	210	760369	45, 135
552018	351	562796	259	596524	347			664476	242	700457	210	760376	45
552025	351	562802	259	596531	347	**6xxxx**		664483	293	700464	214	761984	106
552032	351	562819	259	596548	343	60010500	153, 155, 170	664490	245	700471	214	761991	105, 126
552049	353	562826	259	596555	342	60011900	155, 173	664506	245	700488	214	762004	110
552100	351	563632	262	596562	342	60061900	153, 173	664513	245	700495	214	762011	109, 126
552131	351	563649	262	596579	342	60062800	153, 166	664520	245	700518	214	762028	43, 129

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
762035	43	762837	111	763865	39, 134	764961	198	767313	52	767955	47	768846	64
762042	43	762844	111	763872	205	764978	198	767320	52	767962	45, 131, 252	768884	64
762059	43	762851	110	763889	205	764985	198	767337	52	767979	45, 131, 252	768891	64
762066	40, 134	762868	110	763896	205	764992	198	767344	52	767986	40, 134	768945	64
762073	40, 134	762875	110	763926	205	765005	201	767351	49	767993	40, 134	768952	64
762080	39	762882	110	763933	205	765265	201	767368	49	768129	107	768969	65
762097	39	762899	110	763940	205	765982	202	767375	50, 255	768143	107	768983	107
762127	39	762929	110	763957	205	765999	202	767382	37, 50	768150	107	768990	111
762134	39	762936	111	763964	205	766002	202	767399	37, 50	768167	107	769119	65
762141	39, 134	762943	111	763971	205	766125	202	767405	43, 129	768174	105	769126	65
762158	39, 134	762950	110	763988	196	766149	202	767412	43, 252	768181	111	769188	67
762165	40, 135	762967	111	763995	196	766156	202	767429	43, 252	768198	111	769195	67
762172	40, 135	762974	109	764107	196	766163	202	767436	43, 252	768204	111	769201	67
762189	47	762981	109	764152	196	766170	202	767443	40, 134, 252	768211	111	769218	67
762196	47	762998	109	764169	196	766187	202	767450	40, 134, 252	768228	109	769225	206
762226	47	763001	105	764176	196	766200	209	767467	39	768266	39	769232	206
762233	47	763018	105	764183	196	766217	209	767474	39	768273	39	769249	206
762240	45	763025	105	764190	196	766224	209	767481	43, 129	768280	39, 134	769256	206
762257	45	763032	105	764275	196	766231	209	767498	43, 252	768297	39, 134	769263	206
762264	40, 134	763049	105	764312	197	766248	209	767504	43, 252	768303	40, 135	769270	206
762271	40, 134	763056	105	764329	197	766255	209	767511	43, 252	768310	40, 135	769287	206
762288	43, 129	763063	105	764336	197	766262	209	767528	40, 134, 252	768327	47	769294	206
762295	43	763070	105	764343	197	766279	209	767535	40, 134, 252	768334	47	769300	206
762325	43	763087	105	764350	197	766439	207	767542	39	768341	47	769317	206
762332	43	763094	105	764367	197	766446	207	767559	39	768358	47	769324	206
762349	33	763124	105	764374	197	766453	207	767566	43, 129	768365	45, 131, 252	769331	206
762356	33	763131	105	764381	197	766460	207	767573	43, 252	768372	45, 131, 252	769348	206
762363	33	763148	105	764398	197	766477	207	767580	43, 252	768389	40, 134	769355	204
762370	33	763155	105	764602	201	766484	207	767597	43, 252	768396	40, 134	769362	204
762387	40, 134	763162	105	764619	201	766491	207	767603	40, 134, 252	768402	39	769379	204
762394	40, 134	763179	105, 132	764626	201	766507	207	767610	40, 134, 252	768419	39	769386	204
762424	39	763186	105	764633	201	766514	207	767627	39	768426	39, 134	769393	204
762431	39	763193	105	764640	201	766545	207	767634	39	768433	39, 134	769409	204
762448	109	763223	105	764657	201	766552	207	767641	43, 129	768440	40, 135	769416	204
762455	109	763230	106	764664	201	766569	208	767658	43, 252	768457	40, 135	769423	204
762462	109	763247	106	764671	201	766576	208	767665	43, 252	768464	47	769430	204
762479	109	763285	106	764688	201	766583	208	767672	43, 252	768471	47	769447	204
762486	109	763292	106	764695	203	766590	208	767689	40, 134, 252	768488	47	769454	204
762493	109	763322	106	764701	203	766606	208	767696	40, 134, 252	768495	47	769461	204
762523	109	763339	106	764718	203	766613	208	767702	39	768501	45, 131, 252	769478	204
762530	109	763346	106	764725	203	766699	201	767719	39	768518	45, 131, 252	769485	78
762547	109	763353	106	764732	203	766705	201	767726	39	768525	40, 134	769492	75
762554	109	763360	106	764749	203	766712	201	767733	39	768532	40, 134	769508	75
762561	109	763377	107	764756	203	766729	201	767740	39, 134	768549	57	769515	75
762578	109	763384	107	764763	203	766736	201	767757	39, 134	768556	57	769522	75
762585	109	763391	107	764770	203	767009	40, 135	767764	40, 135	768563	57	769539	78
762592	109	763421	107	764787	209	767122	40, 135	767771	40, 135	768570	57	769546	75
762622	109	763438	107	764794	208	767146	47	767788	47	768587	37, 57	769553	75
762639	109, 132	763445	106	764800	208	767153	47	767795	47	768594	57	769560	75
762646	110	763452	106	764817	208	767160	47	767801	47	768600	37, 57	769577	75
762653	110	763469	106	764824	199	767177	47	767818	47	768617	55	769584	78
762660	110	763476	106	764831	199	767184	45	767825	45, 131, 252	768624	55	769591	74
762677	110	763483	106	764848	199	767191	45	767832	45, 131, 252	768631	55	769607	74
762684	110	763490	106	764855	199	767207	40, 134	767849	40, 134	768648	55	769614	74
762691	110	763520	107	764862	199	767214	40, 134	767856	40, 134	768655	55	769621	74
762721	110	763537	107	764879	199	767221	52	767863	39	768662	55	769638	77, 253
762738	110	763544	106	764886	199	767238	52	767870	39	768679	55	769645	71, 135
762745	110	763551	107	764893	199	767245	52	767887	39, 134	768686	55	769652	71, 135
762752	110	763568	105	764909	199	767252	52	767894	39, 134	768693	55	769669	71, 135
762769	110	763575	105	764916	198	767269	49	767900	40, 135	768709	55	769676	71, 135
762776	110	763582	105	764923	198	767276	49	767917	40, 135	768716	55	769683	78
762783	110	763599	39	764930	198	767283	50, 255	767924	47	768723	55	769690	74, 135
762790	111	763841	39	764947	198	767290	37, 50	767931	47	768822	64	769706	74, 135
762820	111	763858	39, 134	764954	198	767306	37, 50	767948	47	768839	64	769713	74, 135

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
769720	74, 135	770764	114	778203	69	778845	46	781296	77	789186	67	810958	295
769737	60	770771	114	778210	69	778852	46	781463	77	789193	67, 129	810965	295
769744	60	770788	114	778227	73	778869	46	781470	78	789209	67, 129	810996	295
769768	60	770795	115	778234	71, 135	778876	46	781487	78	789216	67	811191	295
769775	60	770801	115	778241	71, 132	778883	46	781494	78	789223	67	811221	295
769799	60	770825	115	778258	71	778890	46	781623	77	789278	77	811337	17
769805	60	770832	115	778265	73	77920600	164	781692	60, 130	789285	77	816264	292
769829	50	770993	37, 63	778272	74	77920800	164	781708	60, 130	789292	77	816271	292
769836	51, 132, 255	772805	58	778289	74	77921100	164	781722	60, 137	789308	77, 253	816288	292
769843	51, 132, 255	772812	58	778296	75	77922800	164	781739	60, 137	789315	77, 253	816295	292
769850	51, 255	772829	58	778302	75	779347	49	781746	63	789322	79	816387	306
769867	50	772836	58	778319	57	779354	49	781753	63	789339	79	817292	306
769874	51, 132, 255	772843	60, 131	778326	69	779361	49	781760	37, 63	789346	79	817360	306
769881	51, 132, 255	772850	60, 131	778333	69	779378	49	781777	37, 63	789353	79	817469	304
769898	51, 255	772867	59, 137	778340	71, 135	779385	51, 255	781852	162	789377	77	817476	304
769959	71, 135	772874	59, 137	778357	71, 135	779392	52, 132	781869	162	789384	77	817483	305
769966	71, 135	772881	59, 137	778364	71, 135	779408	51	781876	162	789407	54	817612	306
769973	71, 135	772898	59, 137	778371	73	779415	49	781883	163	789414	54	817629	17
769980	73	772904	59, 137	778388	73	779422	49	781890	163	789421	54	817636	16
769997	73	772911	59, 137	778395	69	779439	49	781937	163	789438	54	83030000	174
770092	117	774311	113	778401	69	779446	49	781944	163	789445	54	84111200	177
770115	117	774328	117	778418	69	779453	49	781951	163	789452	78	84111300	177
770122	117	774335	117	778425	69	779460	51, 255	782866	217	789476	78	84111400	177
770139	117	774342	119	778432	73	779477	52, 132	782873	217	794050	117	84111600	177
770146	117	774366	117	778449	71, 135	779484	51	782880	217	794067	117	84112000	171, 177
770153	117	774373	117	778456	71, 132	779491	49	782897	161, 169	794074	117	85810100	151
770160	119	774410	113	778463	71	779583	251, 262	782903	161	794081	117	85810200	151
770177	119	774427	113	778470	73	779590	251, 262	782910	161	794098	117	85810300	151
770184	119	774434	113	778487	74	779620	251, 262	782927	161	799185	118	85810700	151, 169
770245	119	774458	113	778494	74	779637	251, 262	782934	161	799192	118	860311	273
770252	115	774687	62	778500	75	779668	262	782941	161	799215	119	870648	263
770276	114	774694	62	778517	75	779675	262	783009	234	799222	119	870655	263
770283	113	774700	62	778524	57	779705	262	783016	234	799239	119	870662	263
770290	113	774717	62	778531	69	779712	262	783023	234	799246	119	870679	263
770313	113	774724	63, 131	778548	69	779798	73	783979	234	799253	119	870686	263
770320	113, 131	774731	62	778555	71, 135	779804	73	783986	234	799260	119	870693	263
770337	113	774748	60, 137	778562	71, 135	779811	73	783993	234	799277	117	870747	263
770344	113	774755	60, 137	778579	71, 135	779828	73	784391	54	799284	117	870754	263
770351	113	774762	37, 63	778586	73	779958	74	788516	35	799291	117	870761	263
770368	113	774779	63	778593	73	779965	74	788523	35	799314	119	870778	263
770375	113	774960	113	778609	69	779972	74	788530	35, 129	799321	119	876619	141
770382	115	777978	69	778616	69	779989	74	788547	35, 129	799338	119	876657	141
770399	115	777985	69	778623	69	78050100	164	788554	35, 129	799345	118	877357	287
770412	115	777992	69	778630	69	781036	216	788561	35, 129	799352	119	877395	287
770429	115	778005	69	778647	73	781043	216	788578	35	799376	119	877449	287
770566	113	778012	73	778654	71, 135	781050	216	788585	35	799383	118	877456	287
770573	113	778029	71, 135	778661	71, 132	781081	77	788592	35, 129	799390	118	877463	287
770580	113	778036	71, 132	778678	71	781098	77	788608	35, 129	799406	117	877470	287
770597	113	778043	71	778685	73	781111	77	788615	35	799413	117	877487	287
770603	113	778050	73	778692	74	781128	78	788622	35	799420	117	877494	287
770610	113	778067	74	778708	74	781135	78	788639	53	799437	117	877555	286
770627	113, 131	778074	74	778715	75	781142	77	788646	53	799444	117	877562	286
770634	114	778081	75	778722	75	781159	77	788660	53, 265	799451	117	877579	286
770641	113	778098	75	778739	57	781166	77	788677	53, 265	799468	117	877586	286
770658	113	778104	57	778746	69	781173	77	788707	53	799475	117	877593	286
770665	113	778111	69	778753	69	781180	78, 253	788714	53			877630	287
770672	113	778128	69	778760	61	781197	77, 253	788721	53	**8xxxx**		877661	287
770689	113	778135	71, 135	778777	61	781227	77, 132, 253	788738	53	810200	292	877692	287
770696	113	778142	71, 135	778784	61	781234	77	788745	53, 265	810347	295	877722	287
770719	115	778159	71, 135	778791	37	781241	78, 253	789087	67	810897	294	877753	287
770726	115	778166	73	778807	73	781258	78	789094	67, 129	810910	294	877791	287
770733	115	778173	73	778814	73	781265	78	789148	67	810927	294	877807	287
770740	115	778180	69	778821	73	781272	78	789155	67	810934	295	877814	288
770757	115	778197	69	778838	73	781289	78	789179	67	810941	295	877821	288

kod	strona
877852	290
877869	290
877876	290
877906	291
9xxxx	
932	334
947012	321
947029	321
947036	321
947043	321
966877	305
966884	305
967713	305
972298	324
991181	16
991182	17
991185	16
991186	16
991269	244
991272	17
Bxxxx	
BCR100R	330
BW800SS	280
Cxxxx	
C0198	191
C0199	191
CPM800-CE	280
Exxxx	
E7254	192
E7255	192
E7258	192
Gxxxx	
G0563	124
G0564	124
G0565	124
GSM700PSS0NUK1	355
Hxxxx	
H4122	124
H9859	124
HBB255-CE	327
HBB255S-CE	327
HBB908R-CE	326
HBF1100SR-CE	277
HBF510-CE	276
HBF510S-CE	276
HBF600R-CE	277
HBH455-CE	327
HBH550R-CE	328
HBH650R-CE	328
HBH755R-CE	329
HBH855-CE	329
HCJ967R-CE	334
HJE960-CE	335
HMD200R-CE	331
HMD400R-CE	331
HMI009-CE	278
HMI012-CE	279
HMI014-CE	279
HMI016-CE	279
HMI018-CE	279
HMI021-CE	279
HMI02W	279
HSV1000-CE	281
Ixxxx	
ICE250	317
ICE350	317
ICE500	317
ICE900	317
Jxxxx	
J1478	169
JP750	330
Lxxxx	
L7254	179
L7255	179
L7256	179
LH-ARH406KL	171, 180
LH-ARH426KF	180, 188
LH-ARH437KH PLT	183
LH-ARH439KH PLT	183
LH-ARH447KF	180
LH-ARH724KF	167, 180
LH-ARH725KF	167, 180
LH-ARH730KH	180
LH-ARH747KF	174, 180
LH-ASP522KH	160, 168
LH-ASP524KF	160
LH-ASP545KH	160
LH-ASP559KF	160, 173
LH-AST204KL	171, 184
LH-AST220KH	184
LH-AST231KH	184
LH-AST236KH	184
LH-AST237KH	184
LH-BEL330KF	172
LH-BEL356KF	172
LH-BER319KH	186
LH-BRI338KH	172
LH-BRIGHTONS1	192
LH-BRN357KH	172
LH-CHS307 PK0002KF	191
LH-CHS312 PK0002KH	191
LH-EDN433KH	182
LH-EDN435KH	182
LH-FLR316KH	189
LH-GLA432KH	182
LH-GLA435KH	182
LH-HEL226KH	186
LH-HEL232KH	186
LH-IST312KH	183, 191
LH-IST324KH	183
LH-IST332KH	183
LH-IST340KH	183
LH-IST427KH	183, 188
LH-LYN309KL	188
LH-LYN334KH	186
LH-LYN348KH	186
LH-MAM539KF	174
LH-MAM546KH	174
LH-MLB330KJ	189
LH-MLC433KH	181
LH-MLC439KH	181
LH-MRB234KH24SHR	186
LH-OSL140 PK222KN	192
LH-PHU029 PK222KF	267
LH-PHU090 PK222KF	267
LH-PHU140 PK222KF	267
LH-PLR324KH	189
LH-PRS336KH	181
LH-PRS347KH	181
LH-RIG308KL	185
LH-RIG321KH	185
LH-RIG331KH	185
LH-RIG338KH	185
LH-ROT306KL	171, 187
LH-ROT328KH	187
LH-ROT329KH	187
LH-ROT336KF	187
LH-RVR321KH	173
LH-SNA425KF	189
LH-SNT328KH	189
LH-SOF180 PK0002KN	192
LH-SOF505KL	170
LH-SOF518KH	167
LH-SOF523KH	167
LH-SOF530KF	167
LH-SOF539KH	170
LH-SOF540KF	173
LH-TOK333KH	184
LH-TOK339KH	184
LH-TOK354KH	184
LH-VLC521KH	160, 168
LH-VLC530KF	160
LH-VLC548KH	160
LH-VLT328KH	187
LH-VRN340KH	185
LH-VRN346KH	185
LH-WRS425KH	188
LH-WRS430KH	188
Mxxxx	
M145A	314
M15400	350
M15800	350
M205A	314
M33071BKB	350
M33930B	350
M35232	349
M37001	343
M37001ACP	343
M37001BK	343
M37001CP	343
M37001GD	343
M37012FLY	342
M37012SUS	342
M37013	342
M37013ACP	342
M37013BK	342
M37013CP	342
M37013GD	342
M37015	342
M37015ACP	342
M37015BK	342
M37015CP	342
M37015GD	342
M37018	342
M37018ACP	342
M37018BK	342
M37018CP	342
M37018GD	342
M37025	349
M37025BK	349
M37025CP	349
M37025GD	349
M37028ACP	347
M37028GD	347
M37032	354
M37049	353
M37066	349
M37067	350
M37069	342
M37075	349
M37086	354
M37090CP	343
M37090GD	343
M37096	343
M37098	343
M37098ACP	343
M37098BK	343
M37098CP	343
M37098GD	343
M37099	355
M37122	356
M37125	341
M37128	354
M37136	342
M37137	351
M37137BK	351
M37169	343
M37172	354
M37185	347
M37185ACP	347
M37185BK	347
M37185CP	347
M37185GD	347
M37186	354
M37187	354
M37188	354
M37200	341
M37200ACP	341
M37200BK	341
M37200CP	341
M37200GD	341
M37202	343
M37202ACP	343
M37202BK	343
M37202CP	343
M37202GD	343
M37205	341
M37205ACP	341
M37205BK	341
M37205CP	341
M37205GD	341
M37218	347
M37218ACP	347
M37218BK	347
M37218CP	347
M37218GD	347
M37219ACP	354
M37220BL	354
M37220RS	354
M37220YL	354
M37300SPTABR	344
M98015	360
MG105	315
MG255	315
Nxxxx	
N666	354
NUGGET120A	320
Pxxxx	
P8795	166, 179
P8821	174, 179
Sxxxx	
SDESCB201	101
SDESCB281	101
SDESCEB91	101
SDESCSS1	101
SDESESS1	101
SDESEV111	93
SDESEV121	93
SDESEVB91	95
SDESEVP61	93
SDESEVP81	93
SDESOG101	97
SDESOG111	97
SDESOG81	97
SDESOGB11	97
SDESOP111	95
SDESRBL61	98, 130
SDESSB151	100
SDESSD31	98
SDESSJ41	100
SDESSSGR1	99
SDESTR101	97
SDESTR121	97
SDESTR91	97
SDESTRB71	97
SDESTRB91	97
SDESVM121	100
SDESVWBL1	94, 129
SDESVWBM1	94
SDESWP211	93
SDESWP261	93
SDESZE121	98
SPGSCB201	101
SPGSCB281	101
SPGSCEB91	101
SPGSCSS1	101
SPGSESS1	101
SPGSEV111	93
SPGSEV121	93
SPGSEVB91	95
SPGSEVP61	93
SPGSEVP81	93
SPGSOF301	99
SPGSOF331	99
SPGSOG101	97
SPGSOG111	97
SPGSOG81	97
SPGSOGB11	97
SPGSOP111	95
SPGSRBL61	98, 130
SPGSSB151	100
SPGSSD31	98
SPGSSJ41	100
SPGSSSGR1	99
SPGSTR101	97
SPGSTR121	97
SPGSTR91	97
SPGSTRB71	97
SPGSTRB91	97
SPGSVB141	98
SPGSVM121	100
SPGSVSC81	100
SPGSVSM1	100
SPGSVWBL1	94, 129
SPGSVWBM1	94
SPGSWOB11	93
SPGSWOB21	93
SPGSWP211	93
SPGSWP261	93
SPGSZE121	98
SPPSCB201	101
SPPSCB281	101
SPPSCEB91	101
SPPSCSS1	101
SPPSESS1	101
SPPSEV101	93
SPPSEV111	93
SPPSEVB91	95
SPPSEVP61	93
SPPSEVP81	93
SPPSSB151	100
SPPSSJ41	100
SPPSSSGR1	99
SPPSTR91	97
SPPSTRB61	97
SPPSTRB91	97
SPPSVM121	100
SPPSWOB11	93
SPPSWOB21	93
SPPSWP211	93
SPPSWP261	93
SPPSXO111	94
SSRSEV101	93
SSRSEV111	93
SSRSEVB91	95
SSRSEVP61	93
SSRSEVP81	93
SSRSTR91	97
SSRSTRB61	97
SSRSTRB91	97
SSRSWP211	93
SSRSWP261	93
SSRSXO111	94
SVT-05001	355
SWHSCB201	101
SWHSCB281	101
SWHSCEB91	101
SWHSCSS1	101
SWHSESS1	101
SWHSEV111	93
SWHSEV121	93
SWHSEVB91	95
SWHSEVP61	93
SWHSEVP81	93
SWHSOF301	99
SWHSOF331	99
SWHSOG101	97
SWHSOG111	97
SWHSOG81	97
SWHSOGB11	97
SWHSOP111	95
SWHSRBL61	98, 130
SWHSSB151	100
SWHSSD31	98
SWHSSJ41	100
SWHSSSGR1	99
SWHSTR101	97
SWHSTR121	97
SWHSTR91	97
SWHSTRB71	97
SWHSTRB91	97
SWHSVB141	98
SWHSVM121	100
SWHSVSC81	100
SWHSVSM1	100
SWHSVWBL1	94, 129
SWHSVWBM1	94
SWHSWOB11	93
SWHSWOB21	93
SWHSWP211	93
SWHSWP261	93
SWHSXO111	94
SWHSZE121	98
Vxxxx	
V2910	179
V4034	265
V7128	191
V7462	178
V7506	124, 188
V7513	178
V7515	265
V7520	265
V7527	178
V7529	178
V7535	178
V7538	265
V7812	265
V7833	265
V8248	171



Fine Dine Europe Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo
INFOLINIA: +48 61 60 06 900
info@finedine.pl
www.finedine.pl

DYSTRYBUTOR