



RESTOQUALITY®



PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

OFERTA PROMOCYJNA

od 09.09 do 06.11.2026

lub wyczerpania zapasów

QUICK WAVE 1 BLACK

Innowacyjna technologia łączy szybkość i wydajność, zwielokrotniając produkcję i gwarantując chrupiącą teksturę, soczyste wnętrza oraz powtarzalne rezultaty przy nieprzerwanej obsłudze.

Technologia nadmuchu + Konwekcja + Mikrofale

Zaprojektowany dla tych, którzy chcą zwiększyć produktywność, poprawić elastyczność pracy i wyeliminować czas oczekiwania w obsłudze. QUICK WAVE oferuje szybszą obsługę niż kiedykolwiek wcześniej – doświadczenie na miarę oczekiwań.



Technologia przyspieszonego gotowania łącząca trzy technologie:

- Cyklonowy system dystrybucji powietrza
- Konwekcja
- Mikrofale



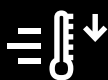
Ekran dotykowy TFT – 13,5-calowy kolorowy wyświetlacz z intuicyjnym, konfigurowalnym menu



Gotowanie ciągle (Continuous Cooking) – zarządzanie kilkoma zamówieniami jednocześnie, bez czekania na zakończenie bieżącego procesu gotowania. Do 4 różnych dań wprowadzonych w różnym czasie



MultiCook – system jednoczesnego gotowania dla dań łączonych z kilku składników



Cooldown – automatycznie chłodzi wnętrze komory po zakończeniu pracy, ułatwiając jej bezpieczne i szybkie czyszczenie



Mychef Cloud – Pozostań w stałym kontakcie z piecem za pomocą telefonu lub tabletu. Podgląd i zarządzanie piecem w czasie rzeczywistym, dostęp do analiz danych, przeglądanie przepisów lub tworzenie nowych i wysyłanie ich na wszystkie urządzenia. Chmura wspomagana sztuczną inteligencją.



Gotowanie wielokrotne (Multiple Cooking) – piec wykorzystuje AI do automatycznego przeliczania i dostosowywania parametrów dla kilku porcji tego samego przepisu



Szybki dostęp do przepisów – możliwość zapisania ponad 1000 przepisów

mychef.



Harmonogram rutynowy (Routine Scheduler) – codzienne i tygodniowe programowanie godzin włączania/wyłączania pieca z kontrolą czasu i temperatury



Plug&Play – dostępny w wersji jednofazowej, bez konieczności instalacji



Zintegrowany test diagnostyki technicznej – piec zawsze sprawny i gotowy do pracy

Model

QUICK WAVE 1 BLACK

Wymiary zew. [mm]	397x619x645
Wymiary wew. [mm]	310x340x171
Moc [kW]	2,9
Maksymalna temperatura [°C]	275
Zasilanie [V]	230
Cena katalogowa*	41 920,-
Cena promocyjna	29 690,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

ICOOK I IBAKE



Model		Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
iBake 4E	⚡	760x800x750	4x 600x400	7,3	400	85	25 510,-	17 999,-
iCook Compact 623E TSC	⚡	520 x 692 x 625	6 x GN 2/3	6,3	400	64	29 160,-	20 370,-
iCook 061E	⚡	760 x 725 x 750	6 x GN 1/1	9,3	400	80	28 480,-	20 099,-
iCook 101E	⚡	760 x 725 x 1020	10 x GN 1/1	18,6	400	112	43 770,-	30 869,-

COOK MASTER BAKE MASTER



Model		Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
COOK MASTER 041E	⚡	760x710x615	4xGN 1/1	6,3	400	64	19 170,-	13 599,-
BAKE MASTER 4E	⚡	760x785x750	4x 600x400	7,3	400	79	21 630,-	15 299,-
BAKE MASTER 6E	⚡	760x785x865	6x 600x400	12,6	400	94	26 410,-	18 669,-
BAKE MAX MASTER 16E	⚡	893x1018x1923	16x 600x400	18,6	400	112	75 490,-	53 250,-

COOK PRO



Model	COOK PRO 041E
Wymiary zew. [mm]	760x710x615
Pojemność	4xGN 1/1
Moc [kW]	6,3
Zasilanie [V]	400
Cena katalogowa*	17 270,-
Cena promocyjna	12 269,-

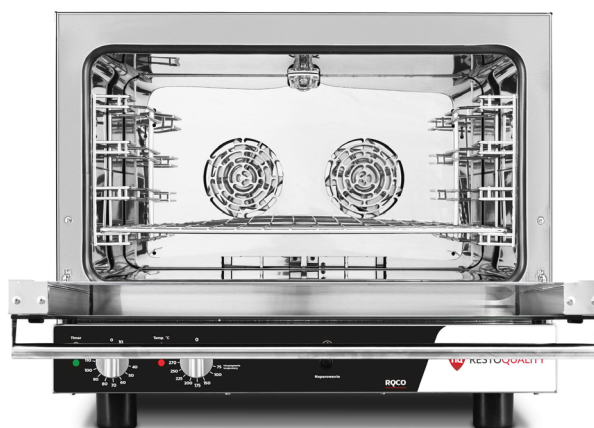


Model	ICET101E+ILCS+NPK
Wymiary zew. [mm]	777x729x1152
Pojemność	10xGN 1/1 10x 600x400
Moc [kW]	14,5
Zasilanie [V]	400
Cena katalogowa*	33 390,-
Cena promocyjna	21 879,-

ICET101

- W wyposażeniu automatyczny system myjący LCS - w zestawie z płynem czyszczącym CDL05 - 990 gr
- Piec w standardzie przystosowany jest pod podłączenie dedykowanego okapu NPK
- 95 zapisanych wstępnych programów gotowania,
- Prędkości wentylatora
- Elektroniczne naparowanie komory
- System kontrolujący przepływ powietrza wewnątrz komory
- Złącze USB do zapisywania i wgrywania programów, wgrywania danych HACCP, czy aktualizacji oprogramowania
- Wyposażony w system autodiagnostyczny informujący o każdej usterce i anomalii pieca
- Funkcja EcoSpeed - optymalizuje i kontroluje zużycie energii na podstawie ilości i rodzaju gotowanych potraw
- Funkcja EvoVapor - automatyczna kontrola naparowania ograniczająca zużycie wody i energii

PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM | 4X GN1/1 | 4X600X400



Model	RQCO 041 Air-H
Wymiary zew. [mm]	720x680x600
Pojemność	4xGN 1/1 lub 600x400
Moc [kW]	4,9
Zasilanie [V]	400
Cena katalogowa*	6 920,-
Cena promocyjna	4 550,-

- Piec posiada prosty w obsłudze manualny panel sterujący
- Za pomocą pokręteł można w łatwy sposób ustawić temperaturę, czas gotowania, a za pomocą przycisku naparowania, wstrzyknąć parę do komory gotowania
- Wysoka moc grzewcza oraz konwekcja zapewniają doskonale i równomierne wypiekanie w piecu
- Wzorowa wytrzymałość to zasługa doskonałej jakości materiałów. Zarówno obudowa jak i komora pieca wykonane są ze stali nierdzewnej, odpornej na wysoką temperaturę i zarazem łatwą w utrzymaniu
- Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę na żądanym poziomie (maks. 270°C), a wbudowany timer ustawia czas pracy (od 0 do 120 min)
- W piecu można stosować zarówno pojemniki GN 1/1 jak i blachy 600x400
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą
- Antypoślizgowe nóżki

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE VESPUCCI WASH

RQ RESTOQUALITY®
Made in Italy



- Piecie konwekcyjno-parowe włoskiej produkcji
- Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN1/1 i blachy 600x400
- **Spawana komora** wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość zapisania do 99 programów, 5 kroków gotowania na każdy program
- Standardowo 20 zapisanych przepisów
- **Automatyczny system mycia**
- Wodoodporny, elektroniczny panel sterowania
- Zakres temperatury [°C]: 30-270
- Wentylatory z autorewersem zapewniają
- 3 prędkości wentylatorów - zapewniają dokładne kontrolowanie cyrkulacji powietrza
- Tryb półstatyczny dla produktów delikatnych w obróbce
- System zwiększający przepływ powietrza wewnątrz komory
- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności

Model		Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
PF8906	⚡	780x850x830	6xGN 1/1 6x600x400	10,5	400	90	17 830,-	12 999,-
PF8910	⚡	780x850x1200	10xGN 1/1 10x600x400	15,8	400	121	20 860,-	15 199,-

GALILEI

RQ RESTOQUALITY®
Made in Italy



- Piecie konwekcyjno-parowe włoskiej produkcji
- Uniwersalne prowadnice na pojemniki GN1/1 i blachy 600x400 w modelach
- **Spawana komora** wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł
- Zakres temperatury [°C]: 30-260
- **Automatyczny system mycia**
- Ochrona termiczna - drzwi wykonane z podwójnej szyby atermicznej
- System Sator Steam – generowanie pary wodnej do 100% nasycenia
- System Optimal Climatic - usuwa nadmiar wilgoci, utrzymując wymagany poziom wilgotności
- Wentylatory z autorewersem - zmiana kierunku obiegu powietrza.
- 3 prędkości wentylatora dla użytkownika, aby wybrać odpowiedni przepływ powietrza.



Model		Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
PF8406	⚡	780x850x830	6xGN 1/1 6x600x400	10,5	400	90	14 240,-	10 369,-
PF8410	⚡	780x850x1200	10xGN 1/1 10x600x400	15,7	400	121	16 820,-	12 240,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

KUCHNIE INDUKCYJNE | 4-POLOWE | 750X700X850 MM

- **Technologia indukcyjna** pozwala na znaczącą oszczędność energii elektrycznej oraz gwarantuje znacznie krótszy czas nagrzewania się płyt grzewczych, co bezpośrednio przekłada się na podniesienie efektywności pracy personelu i przyspieszenie wydań dań
- Precyzyjna kontrola mocy za pomocą solidnych i ergonomicznych pokręteł umożliwia idealne dopasowanie parametrów grzewczych do wymagań przygotowywanej potrawy
- **System chłodzenia oparty na 8 wydajnych wentylatorach** oraz optymalnie rozmieszczonych otworach wentylacyjnych zapewnia efektywne odprowadzanie ciepła, chroniąc pola grzewcze i elektronikę przed przegrzaniem nawet podczas najintensywniejszej pracy
- **Wbudowany cyfrowy timer** z dotykowymi przyciskami pozwala na dokładne monitorowanie czasu obróbki termicznej
- Solidna, spawana konstrukcja **wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej** gwarantuje maksymalną stabilność, odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz korozję, zapewniając długotrwałe i intensywne użytkowanie w profesjonalnej gastronomii
- **Nierdzewny filtr siatkowy** z łatwym dostępem od frontu urządzenia pozwala na jego szybkie demontowanie i bezproblemowe czyszczenie, co skutecznie chroni komponenty wewnętrzne przed zanieczyszczeniami i przedłuża żywotność kuchni
- Dostępna wersja spawana lub skręcana



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary pół [mm]	Moc [kW]	Ilość palników	Konstrukcja	Zasilanie	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQIND7.4SP	750x700x850	300x300	12	4	spawana	400V	10 570,-	6 300,-
RQIND7.4SK	750x700x850	300x300	12	4	skręcana	400V	10 570,-	6 300,-

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE



RQEG818-2

RQEG820-2

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary powierzchni roboczej [mm]	Regulacja temperatury [°C]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Grubość płyty [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQEG818-2	550x430x250	548x350	50 - 300		stal nierdzewna	8	3	230	18,5	840,-	619,-
RQEG820-2	730x440x250	728x400	50 - 300		stal nierdzewna	10	4,4	230	32,3	1 390,-	1 025,-

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY 8,5L



- Kociołek do podgrzewania i utrzymywania temperatury potraw i napojów to niezastąpione narzędzie w gastronomii, które umożliwia utrzymanie ciepła potraw przez dłuższy czas
- Pojemność 8,5 litrów, idealna do podgrzewania większych ilości zup, gulaszy czy innych dań
- Solidna obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno, zapewniająca trwałość i stylowy wygląd
- Wewnętrzny pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej, co gwarantuje higienę oraz łatwość utrzymania w czystości

Model	Wymiary zew. [mm]	Poj. [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSK-10	340x340x370	8,5	0,4	230	250,-	185,-

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE | AUTOMATYCZNE PODNOSZENIE KOSZA

- Profesjonalna frytownica Resto Quality została wyposażona w inteligentny **system automatycznego podnoszenia kosza**, który gwarantuje powtarzalność smażenia i eliminuje ryzyko przeciągnięcia produktów
- Profesjonalny design i duża pojemność** sprawiają, że frytownica gastronomiczna świetnie nadaje się do restauracji, lokali fast food, barów z przekąskami, food trucków, sklepów, supermarketów oraz innych tego rodzaju miejsc
- Wysoka moc 3,6 kW** sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie
- Urządzenie oferuje zaawansowany panel sterowania **z możliwością zaprogramowania do 9 różnych cykli smażenia**, co pozwala na pełną automatyzację pracy i ujednolicenie standardów w kuchni
- Zakres regulacji temperatury **50-200°C**
- Specjalny **tryb oszczędzania energii (Energy Saving)** pozwala na redukcję

kosztów eksploatacji w okresach mniejszego natężenia ruchu w lokalu

- Inteligentny tryb pracy Pr-2 automatycznie opuszcza kosz dopiero po osiągnięciu przez olej zaprogramowanej temperatury**, co eliminuje błędy obsługi i zapewnia idealne rezultaty za każdym razem
- Funkcja Time Delay** umożliwia elastyczne wydłużenie czasu smażenia o 10% lub 30% w trakcie trwania cyklu, co jest niezwykle przydatne przy smażeniu produktów o różnej gramaturze
- Tzw. „**zimna strefa**” sprawia, że **okruszki i resztki jedzenia opadając na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się**
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej zapewnia wyjątkową trwałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz ułatwia codzienne utrzymanie higieny zgodnie ze standardami HACCP



ZOBACZ FILM



AUTOMATYCZNY
SYSTEM PODNOSZENIA
KOSZY



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary kosza [mm]	Pojemność [l]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQEF12L	270x585x390	205x240x175	12	50-200	3,6	230	2 700,-	1 420,-
RQEF18L	355x585x395	277x245x150	18	50-200	6	400	3 370,-	1 760,-

FRYTOWNICE GASTRONOMICZNE



RQF4L



RQF4L2



RQF8L



RQF8LV

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Kran spustowy	Pojemność całkowita [l]	Pojemność min. oleju [l]	Pojemność max. oleju [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQF4L	220x390x320	60 - 200	-	7,5	2,8	4	2,5	230	460,-	310,-
RQF4L2	450x390x320	60 - 200	-	2x 7,5	2x 2,8	2x 4	2x 2,5	230	850,-	560,-
RQF8L	270x425x405	60 - 200	-	12	5	8	3	230	590,-	385,-
RQF8LV	270x485x405	60 - 200	tak	12	5	8	3	230	890,-	565,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY Z GRZANIEM POŚREDNIM | 400 V | 300 L

- Profesjonalny kocioł warzelny z grzaniem pośrednim idealnie sprawdzi się w zakładach żywienia zbiorowego takich jak restauracje, stołówki, szkoły, szpitale, zakłady karne lub różnego rodzaju lokalach gastronomicznych
- **Kocioł posiada mieszadło w zestawie**
- Idealny do gotowania zup, gulaszy, makaronów, dań mlecznych, mięsa, ryb, warzyw, grzybów
- Kocioł jest pośrednio ogrzewany za pomocą pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami
- Posiada automatyczny system napełniania wody

- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi
- Dotykowy, intuicyjny panel sterowania
- W przypadku niefiltrowanej wody z sieci zalecane jest zastosowanie zmiękczacza do wody, aby zachować walory smakowe wody oraz zapewnić urządzeniu ochronę przed zakamienieniem
- W całości wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- Podwójny system bezpieczeństwa
- Łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu czystości

MIESZADŁO W ZESTAWIE



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Napełnianie wodą	System grzania	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQK-305ERM	1320x1330x940	300	automatyczne	pośredni	36	400	230	64 980,-	41 599,-

GRILL DWUSTRONNY AUTOMATYCZNY SET300

- Dwustronne grillowanie stało się łatwiejsze, szybsze, inteligentniejsze i bezpieczniejsze, a wszystko to za naciśnięciem jednego przycisku
- Inteligentny, w pełni automatyczny, dwustronny grill elektryczny oferuje szybkie, proste i bezpieczne użytkowanie
- Profesjonalne płyty grillowe przeznaczone do obróbki termicznej
- Panel dotykowy dostosowany do potrzeb każdego użytkownika
- Łatwość utrzymania urządzenia w czystości dzięki prostej budowie
- Dwustronne grille elektryczne Resto Quality oferują wysoką wydajność, dzięki pojedynczym, podwójnym i potrójnym opcjom grillowania
- Dzięki możliwości grillowania obu stron w tym samym czasie, produkty będą gotowane szybciej niż na tradycyjnych grillach
- Górna płyta grillowa pokryta arkuszem teflonowym
- Sterowany mikroprocesorem panel dotykowy pozwala kontrolować przepisy podczas całej operacji grillowania, oszczędzając czas i optymalizując temperaturę dla każdego produktu
- Całkowicie nierdzewna obudowa jest trwała, łatwa do czyszczenia i higieniczna
- Pojemnik na tłuszcz
- Górna i dolna płyta grillowa sterowana oddzielnie
- Urządzenie wyposażone w 4 kółka



ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary płyty grillowej [mm]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
SET300	715x1035x1080	610x610	900 (170 gr. ø9,5 cm)	17,2	400	338	79 780,-	56 699,-

AUTOMATYCZNA NALEŚNIKARKA 250 MM | 3L

- Automatyczna naleśnikarka przeznaczona do produkcji naleśników w dużych ilościach - możesz zapomnieć o czasochłonnym smażeniu na zwykłej patelni!
- Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji krokietów, szkotach i przedszkolach, ect
- Ciasto na naleśniki wlewamy do pojemnika na górze urządzenia i po odblokowaniu zaworu ciasto wylewa się na tackę podawczą. Rozgrzany cylinder obracając się zanurza się w cieście, wypieka naleśnik, który łąduje po wypieczeniu na taśmę odbiorczą - i gotowe!
- Duży zbiornik z wysokiej jakości stali nierdzewnej z pokrywą z zatrzaskami o pojemności 3l
- Bardzo proste sterowanie manualne za pomocą pokrętle i przycisków
- Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników
- Wydajność urządzenia do 130 naleśników/h
- Możliwość regulacji czasu w zakresie 0-60 sekund
- Regulowana temperatura pracy od 50 do 200°C
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość naleśników zależna od gęstości ciasta 0,5-1,2 mm
- Zdejmowana osłona pozwala na swobodny dostęp celem wyczyszczenia
- Szkolenie z obsługi naleśnikarki automatycznej w cenie



AKADEMIA
RESTOQUALITY

ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Średnica naleśnika [mm]	Zakres temperatur [°C]	Pojemność pojemnika [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMCC250	520x350x510	250	50-200	3	2,4	230	22 570,-	13 779,-



*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

MIKSER DWURAMIENNY | 5 PRĘDKOŚCI | 20 L

- W pełni profesjonalny mikser dwuramienny włoskiej produkcji o kompaktowych wymiarach
- Pozwala na przygotowywanie m.in. ciasta na chleb, pizzę i focaccię, w tym pizzę neapolitańską, kruchego ciasta i pieczywa, babki drożdżowe, odświeżanie zakwasu, oraz domowych receptur
- Urządzenie wskazane jest szczególnie w przygotowywaniu delikatnego, miękkiego ciasta o wysokim stopniu napowietrzenia
- Specjalna konstrukcja ramion odtwarza tradycyjne ruchy ręcznego wyrabiania ciasta (ugniatanie, podnoszenie, rozciąganie i składanie ciasta)
- Wyjątkowy **opatentowany** system pracy dwóch ramion miksera pozwala także na **dokładne mieszanie surówek i różnego rodzaju farszu**
- **Wyjmowane ramiona** sprawiają, że czyszczenie elementów miksera jest wyjątkowo proste, łatwe i szybkie
- **5 prędkości zagniatania ciasta, regulowane w zakresie 35-65 ruchów/min**
- Mikser posiada **stałą dziezę**
- Urządzenie posiada osłonę zabezpieczającą misę na ciasto, **umożliwiającą dodawanie dodatkowych składników do ciasta podczas obróbki**
- Dzieża, części obudowy oraz elementy ugniatające ciasto wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dedykowana aplikacja mobilna z modulem Bluetooth „MixDrive”
- Mikser jest także dostępny w wersji INOX, urządzenie jest w całości wykonane ze stali nierdzewnej lub w kolorze czerwonym – za dopłatą
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

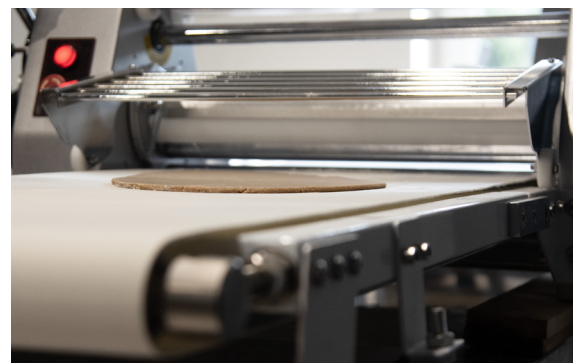
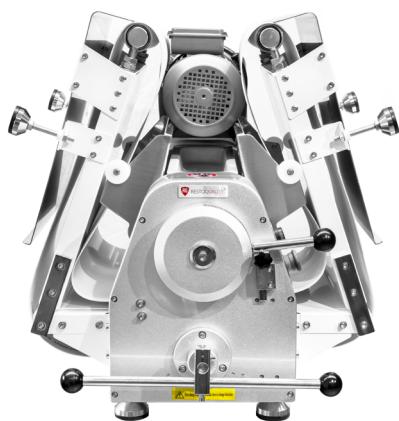
ZOBACZ FILM



Model	RQMB-PRO-XL
Wymiary zewnętrzne [mm]	380x540x530
Wymiary dzieży [mm]	ø360x200
Pojemność dzieży [l]	20
Pojemność wsadu mąki [kg]	1-3
Prędkość ramion [obr./min]	35-65
Moc [kW]	0,5
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	33
Cena katalogowa*	14 500,-
Cena promocyjna	9 999,-

WAŁKOWARKI PIEKARNICZE NASTAWNE

- Nadaje się do wałkowania ciasta na pierogi, francuskiego, kruchego i innych
- Urządzenie nie „męczy” ciasta, czyli nie niszczy jego struktury w trakcie wałkowania
- Prosta obsługa kierunku przesuwu taśmy za pomocą przycisków oraz dźwigni
- Wygodna precyzyjna regulacja grubości wałkowanego ciasta za pomocą dźwigni sterującej w zakresie od 1 do 35 mm
- Solidna i wytrzymała konstrukcja
- Dostępne szerokości taśmy 400 lub 500 mm
- Pojemnik na mąkę w łatwo dostępnym miejscu
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Pokrywa bezpieczeństwa
- Wałek do ciasta z wysokiej jakości tworzywa przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Urządzenie bardzo prosto wyczyścić przez możliwość łatwego demontażu elementów wałkownicy



Model	Wymiary zewnętrzne po rozłożeniu [mm]	Długość taśmy [mm]	Szerokość taśm roboczych [mm]	Zakres regulacji [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSJ-400	1900x800x670	1620	400	1 - 35	0,4	230	16 300,-	9 739,-
RQSJ-550	2430x880x670	2020	500	1 - 35	0,4	230	17 280,-	10 369,-

MIKSER PLANETARNY PREMIUM | 20L

- Wielofunkcyjny mikser planetarny, który idealnie nadaje się do przygotowywania lekkich ciast, mas jajecznych, cukierniczych, bez, miksowania składników czy do ubijania piany z białek
- Mikser planetarny o uniwersalnym zastosowaniu dla profesjonalistów eliminuje potrzebę męczącego i czasochłonnego mieszania oraz wyrabiania dużych partii ciasta
- Znajduje zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni
- W mikserze RQBV zastosowano elastyczny, mocny silnik z regulacją prędkości
- Wyposażony w dźwignię ułatwiającą podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Prosty i intuicyjny panel sterowania
- Dzięki można w prosty sposób zdemontować
- Wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyłącznik bezpieczeństwa w przypadku podniesienia osłony
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Akcesoria wykonane są ze stali nierdzewnej
- W zestawie znajdują się: dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka do ubijania piany



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Max. wsad ciasta [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQBV20	520x570x1100	20	5	1,5	230	125	7 300,-	3 975,-

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS | 3, 5 I 7L



RQSF3



RQSF5



RQSF7

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSF3	315x275x510	3	12	630,-	445,-
RQSF5	315x275x610	5	14	660,-	465,-
RQSF7	315x275x750	7	16	780,-	555,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

AUTOMATYCZNA PRASA DO BURGERÓW C/E653 | 2100 SZT./H

- Prasa do burgerów o kompaktowej budowie, znajdzie zastosowanie w burgerowniach, sklepach mięsnych, cateringu, punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Prasa formuje burgery w powtarzalny sposób za pomocą cylindra wykonanego z Delrinu®. Umieszczamy mielone mięso w dzieży, a prasa miesza je i dozuje równe porcje do cylindra, po czym gotowy, uformowany burger trafia na taśmę odbiorczą
- **Szeroki wybór cylindrów** umożliwia produkowanie burgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty na życzenie
- Można stosować różne składniki jak wołowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, serem, soją, przyprawami
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej i anodowanego aluminium
- Łatwa regulacja grubości porcji - **maksymalna grubość burgera to 23 mm**
- Szybka i cicha praca maszyny
- Urządzenie wyposażone w magnetyczny mikrowyłącznik bezpieczeństwa i osłonę bezpieczeństwa
- Taśma odbiorcza o długości 40 cm w standardzie
- Łopatkki, cylinder formujący i lej podajnika można zdemontować w celu czyszczenia i konserwacji
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- Pokrywa i obudowa z przezroczystego metakrylanu pozwala na kontrolowanie całego procesu produkcji burgerów
- **Możliwość podłączenia urządzeń zewnętrznych**
- Prasa daje możliwość produkcji klopsików na dużą skalę. W tym celu należy zamówić: cylinder z Delrinu® CYL-P, maszynę do formowania klopsików C/E MBF, przenośnik taśmowy NAS o długości 80 cm
- **W standardzie: wał standardowy lub powiększony dobierany w zależności od wielkości produkowanych burgerów**
- Możliwość zamówienia urządzenia z funkcją chłodzenia - za dopłatą
- Wersja z zasilaniem 230V - za dopłatą
- **Cylindry są do osobnego zakupu, nie są załączone do urządzenia**



ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Wydajność [szt./h]	Maksymalna śr. burgera [mm]	Maksymalna grubość burgera [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
C/E653	625x555x650	22	2100	120	23	0,75	400	35 820,-	25 599,-



CYLINDER Z DELRINU CYL-HAMB



Średnice do wyboru:

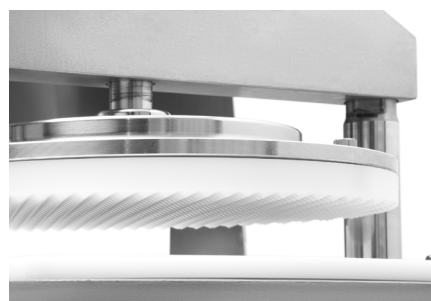


Pasuje do pras do burgerów C/E652 i C/E653.

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA | PRASA DO MIĘS | 720 KOTLETÓW/H

- Kotleciarka elektryczna znajduje idealne zastosowanie w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych
- Znacznie przyspiesza pracę w gastronomii, poprzez błyskawiczne rozbijanie mięsa na kotlety czy steki
- Wystarczy położyć kawałek ukojonego mięsa na deskę, wsunąć ją pod tarczę dociskową, a kotleciarka w mgnieniu oka rozbije je równomiernie
- Urządzenie umożliwia przygotowanie **720 kotletów w ciągu godziny**
- Bardzo prosta regulacja siły nacisku i grubości kotleta **od 0,5 cm do 3 cm**
- Możliwość regulacji czasu docisku talerza
- Doskonale nadaje się do rozbijania drobiu, wieprzowiny lub wołowiny na steki, kotlety czy bitki

- Urządzenie wykonane z solidnych, wysokiej jakości materiałów i podzespołów z myślą o długiej i niezawodnej pracy
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Talerz dociskowy oraz deska wykonane z polietylenu przeznaczanego do kontaktu z żywnością (nie należy myć w zmywarce)
- Płaskie powierzchnie, demontowalne komponenty oraz podnoszona górna pokrywa znacznie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości
- Przycisk bezpieczeństwa oraz górna i przednia osłona gwarantują bezpieczną pracę
- Zabezpieczenie magnetyczne wyłączające urządzenie po podniesieniu osłony
- PJK - Podstawa jezdna do kotleciarki



ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kotletów/h]	Średnica talerza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQAK200	450x700x560	720	300	1,5	400	100	22 500,-	13 375,-

PROFESJONALNE WILKI DO MIĘSA | OD 100 DO 250 KG/H



RQMG8



RQMG12



RQMG22

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Prędkość obrotowa [rpm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMG8	195x435x390	100	170/200	0,35	230	21	1 630,-	879,-
RQMG12	195x435x405	150	170/200	0,65	230	22	1 780,-	959,-
RQMG22	195x435x405	250	193/225	0,75	230	22	2 040,-	1 089,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

MASZYNKA DO MAKARONU RZEMIEŚLNICZEGO | 13 KG/H | NÓŻ ODCINAJĄCY



- Profesjonalna maszynka do makaronu włoskiej produkcji, która pozwala na przygotowanie różnego rodzaju makaronu, jak spaghetti, fusilli, gnocchi
- Matryce formujące i ślimak wykonane są ze stopu mosiądzu i brązu do osobnego zakupu
- Szeroki asortyment matryc do formowania makaronu - do osobnego zakupu
- W urządzeniu użyty został „dożywni” smar do łożysk kulowych i waleczkowych
- Mocny i wydajny silnik
- Dzieża i ugniatacz z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa znajdujący się na pokrywie misy
- Proste manualne sterowanie za pomocą przycisków
- Wyposażona są w elektryczny nóż odcinający
- Wyposażona w dodatkowy system chłodzenia powietrzem, chroniący i zapobiegający nagrzewaniu się ciasta

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność dzieży [kg]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
MPF4N	350x760x450	13	4	0,37	16 550,-	12 225,-

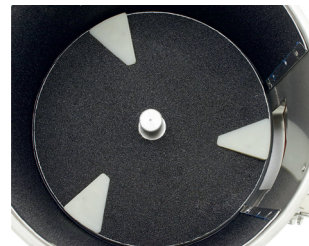
MIKSERY BAROWE | 2L



- Idealnie zmiksuje składniki na koktajle, smoothie, zupy krem a nawet skruszy lód
- Mocne ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają dokładne rozdrabnianie składników
- Kielich wykonany z bardzo trwałego poliwęglanu odpornego na stłuczenia, wolnego od BPA
- Kielich posiada praktyczną miarkę do określania ilości składników
- Wygodne sterowanie i regulacja takich parametrów jak czas, prędkość za pomocą przycisków elektronicznych (RQ-7350) lub za pomocą pokrętle i przełączników (RQ-7235)
- Sterowanie prędkością obrotów w 4-stopniowej skali + tryb pulsacyjny
- Pokrywa umożliwia dodawanie składników w trakcie obróbki
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ-7235	230x245x520	2	1,5	890,-	599,-
RQ-7350	230x245x520	2	2,2	980,-	669,-

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW | WSAD 8, 15, 30 KG



Model	Wydajność [kg/h]	Pojemność [kg]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQX08C	160	8	0,55	3 910,-	2 350,-
RQX15C	300	15	0,75	4 630,-	2 759,-

Model	Wydajność [kg/h]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQX10D	96 - 300	8	0,55	4 630,-	2 570,-
RQX15D	180 - 400	15	0,75	4 960,-	2 750,-

MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stoły przyściennne z półką – skręcane



RQMSP6100P

Model	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMSP6060P	600	600	850	660,-	439,-
RQMSP6080P	800	600	850	760,-	459,-
RQMSP6100P	1000	600	850	880,-	539,-
RQMSP6120P	1200	600	850	950,-	579,-
RQMSP6140P	1400	600	850	1 170,-	759,-
RQMSP7120P	1200	700	850	1 140,-	749,-
RQMSP7140P	1400	700	850	1 210,-	789,-
RQMSP7160P	1600	700	850	1 350,-	829,-
RQMSP7180P	1800	700	850	1 420,-	879,-



RQMSB6080

Stoły z basenem h=300 mm – skręcane

Model	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMSB6060	600	600	850	1 280,-	799,-
RQMSB6080	800	600	850	1 360,-	809,-

Stoły ze zlewem i półką



RQMSP1Z6060P



RQMSP1Z6100LP



Model	Wymiary zlewu [mm]	Typ	Długość [mm]	Głębokość [mm]	Wysokość [mm]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMSP1Z6060P	400x340x200	skręcany	600	600	850	1 160,-	749,-
RQMSP1Z6100LP	400x400x250	spawany	1000	600	850	1 310,-	839,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

ZMYWARKA DO SZKŁA I TALERZY | SYSTEM PODWÓJNYCH KOSZY | 500X500 | KRUPPS ADVANCE LINE C537TE |

Model	C537TE
Wymiary zew. [mm]	585x600x815
Wymiary kosza [mm]	500x500
Długość cyklu mycia [s]	90/120/150/180
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	40
Wysokość wsadu [mm]	365
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1 (opcja)
Moc grzałek zbiornika [kW]	2,6
Pojemność zbiornika [l]	22
Moc grzałek bojlera [kW]	2,5
Pojemność bojlera [l]	7,3
Moc pompy myjącej [kW]	0,52
Moc całkowita [kW]	3,12
Zasilanie [V]	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2,4
Cena katalogowa*	10 430,-
Cena promocyjna	7 450,-



ZMYWARKA DO TAC I GARNKÓW | KRUPPS ELITECH LINE EL991E

- Panel dotykowy Uniko:** Dostęp do 20 zapisanych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- Możliwość personalizacji parametrów mycia, takich jak czas (max. 16 min), temperatura mycia i płukania, a także dozowanie detergentów w każdym programie
- System ACQUATECH** – utrzymuje stałą temperaturę wyparzenia, optymalne ciśnienie oraz zapewnia zużycie wody
- Bojler atmosferyczny** – zapobiega mieszanii się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę wyparzenia
- System Thermostop**
- Funkcja Ecologycare** – cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy: czyści komorę mycia z piany i zanieczyszczeń oraz opróżnia bojler z gorącej wody
- Funkcja Ecoclean** – odpowiada za częściową wymianę wody po każdym cyklu mycia, co jest idealnym rozwiązaniem pod względem skuteczności, oszczędności i poszanowania środowiska
- System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- Wi-Fi iKloud** – możliwość zdalnego sterowania zmywarką (opcja)
- Odpływ grawitacyjny
- Opcjonalna pompa spustowa pozwala na automatyczną obsługę odpływu i częściową wymianę czystej wody przy każdym cyklu zmywania
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu

WSAD 850 mm

Model	EL991E
Wymiary zew. [mm]	1440X860X2020/2300
Wymiary kosza [mm]	1236x727
Długość cyklu mycia [s]	120/150/240/540
Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C [kosze/h]	30
Wysokość wsadu [mm]	850
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1, GN 2/1 600x400, 600x800
Moc grzałek zbiornika [kW]	8,1
Pojemność zbiornika [l]	100
Moc grzałek bojlera [kW]	8,1
Pojemność bojlera [l]	20
Moc pompy myjącej [kW]	2x 2,0
Moc całkowita [kW]	11,2
Zasilanie [V]	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	4
Cena katalogowa*	55 980,-
Cena promocyjna	39 800,-



ZMYWARKA KAPTUROWA 500X500 | RQX1000 DD

- Intuicyjny panel ze sterowaniem elektromechanicznym umożliwia wybór dwóch standardowych cykli (90 i 180 sekund) oraz skorzystanie z funkcji cyklu ciągłego o maksymalnym czasie 600 sekund, idealnego do usuwania uporczywych, zaschniętych zabrudzeń.
- Urządzenie w wersji DD posiada wyposażenie standardowe, obejmujące dozownik płynu myjącego oraz dozownik płynu nabłyszczającego, co automatyzuje proces dozowania chemii i ułatwia odprowadzanie wody
- Proces mycia w temperaturze 60°C i wyparzania w 85°C są gwarancją higienicznej czystości oraz spełnienia norm Sanepidu
- Wbudowany elektrozawór skutecznie zapobiega cofaniu się brudnej wody do sieci wodociągowej
- Kaptur o pojedynczych ściankach oraz trwałe, górne i dolne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, wspierane przez wykonane z tworzywa sztucznego ramiona płuczące
- System filtracji oparty na filtrze z materiału kompozytowego

efektywnie zatrzymuje resztki jedzenia, chroniąc pompę myjącą przed uszkodzeniem i zatykaniem

- Komora myjąca oferuje dużą wysokość wsadu wynoszącą 440 mm
- Niskie zużycie wody na poziomie 2,6 l/cykl

W zestawie:

- 1x kosz 500x500
- 1x kosz uniwersalny 500x500
- 1x pojemnik na sztućce
- Dozownik płynu nabłyszczającego
- Dozownik płynu myjącego
- Wąż zasilający 3/4 cala
- Wąż odpływowy

Model	RQX1000 DD
Wymiary zew. [mm]	630x750x1482
Długość cyklu [s]	90/180/600
Wydajność koszy [szt./h]	40
Wysokość wsadu [mm]	440
Wymiary kosza [mm]	500x500
Moc grzałki zbiornika [kW]	4,5
Moc grzałki bojlera [kW]	6
Moc pompy myjącej [kW]	0,75
Moc całkowita [kW]	11,25
Pojemność bojlera [l]	7
Pojemność zbiornika [l]	33
Zużycie wody podczas cyklu [l]	2,6
Pompa spustowa	NIE
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	93
Cena katalogowa*	13 040,-
Cena promocyjna	9 399,-



PŁYNY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- płyny myjące



Model	Pojemność [l]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
M5	5	103,-	65,-
M10	10	180,-	115,-
M20	20	341,-	215,-

- płyny nabłyszczające



Model	Pojemność [l]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
N5	5	103,-	49,-
N10	10	180,-	115,-
N20	20	341,-	215,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE | DRZWI PRZESUWNE | PRZEDSPRZEDAŻ



**PRZESPRZEDAŻ
DOSTAWA II POŁOWA
PAŹDZIERNIKA**

Model	RQ-210SC	RQ-320SC
Wymiary zew. [mm]	900x540x840	1350x540x840
Rodzaj drzwi	suwane	suwane
Pojemność [l]	183	282
Czynnik chłodzący	R600a	R600a
Zakres temperatur [°C]	0 do 10	0 do 10
Zasilanie [V]	230	230
Cena katalogowa*	2 990,-	3 790,-
Cena promocyjna	1 929,-	2 420,-

- Barowa szafa chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość **840 mm** sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED
- Regulowane na wysokość chromowane półki
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- **Wnętrze wykonane ze stali nierdzewnej**
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Drzwi wykonane z podwójnego hartowanego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Automatyczne odszranianie

DYSTRYBUTOR DO LODÓW GELATO POZETTI 8

**OKLEJENIE
GELATO POZETTI 8
ZA 260 ZŁ NETTO**
Skontaktuj się z nami!



GELATO POZETTI 8



- Konserwator do lodów typu pozetti przeznaczony do przechowywania lodów tradycyjnych w tubach
- Pomieści 8 tub o wymiarach $\varnothing 200 \times 250$ mm z miejscem na przechowywanie zapasowych 6 tub
- W zestawie przednia akrylowa szyba plexi
- Chłodzenie statyczne z wewnętrznym nawiewem powietrza, zapewniającym równomierne rozprowadzenie temperatury wewnątrz konserwatora
- Regulacja temperatury za pomocą zewnętrznego cyfrowego termostatu, w zakresie od -9 do -22°C
- Agregat chłodniczy wewnętrzny zasilany ekologicznym i energooszczędnym czynnikiem R600a
- Urządzenie może pracować w maksymalnej temperaturze otoczenia +30°C

- (IV klasa klimatyczna)
- Wysuwany blat roboczy z otworami pod pojemniki tubowe oraz pokrywkami ze stali nierdzewnej
- Ręczne rozmrażanie
- Dobra izolacja termiczna
- Witryna wyposażona jest w kółka
- Bardzo prosta w obsłudze i utrzymaniu w czystości
- Tuby nie znajdują się w standardowym wyposażeniu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność tub [szt.]	Zakres temperatur [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
GELATO POZETTI 8	○	1283x670x895	8+6	-9/-22	0,19	230	57	12 420,-	7 690,-

WITRYNY CUKIERNICZE CHŁODNICZE DOLCE FRESCA

- Nowoczesna witryna cukiernicza z linii **Dolce Fresca** została zaprojektowana z myślą o perfekcyjnej ekspozycji i bezpiecznym przechowywaniu wyrobów cukierniczych, takich jak torty, ciasta i desery
- Wyjątkowo elegancki i uniwersalny design, podkreślony czarnym **sitodrukiem** na szybach
- Zastosowanie **podwójnych szyb zespolonych** gwarantuje doskonałą izolację termiczną i obniża koszty eksploatacji
- Trzy przestronne półki wykonane ze szkła hartowanego osadzone na łukowatych wspornikach, z regulacją wysokości co **43 mm**
- Zintegrowane oświetlenie LED, umieszczone zarówno u góry, przy frontowych słupkach, jak i pod każdą półką
- Zaawansowany system wymuszonego obiegu powietrza zapewnia stabilną temperaturę w zakresie **od +5°C do +15°C** i jej równomierny rozkład w całej komorze
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach skutecznie redukuje straty zimna podczas otwierania witryny
- **Uchylna szyba frontowa** oraz otwierane tylne drzwiczki gwarantują szybki i wygodny dostęp podczas czyszczenia urządzenia
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwiczek - po zadeklarowaniu zmiany przy składaniu zamówienia
- **Nawiewy na dnie komory** uniemożliwiają ich zasłonięcie, gwarantując **optymalną cyrkulację powietrza** i chroniąc agregat przed przeciążeniem
- Bezpieczny włącznik zasilania został umieszczony w specjalnej wnęce, co eliminuje ryzyko przypadkowego wyłączenia urządzenia
- Dno komory ekspozycyjnej wyłożone zostało trwałą blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- **Automatyczne odprowadzanie skroplin** sprawia, że obsługa urządzenia jest praktycznie bezobsługowa
- **Elektroniczny termostat Carel** z cyfrowym wyświetlaczem
- Regulowane nożyki w zakresie 5-25 mm
- 3 klasa klimatyczna
- **Urządzenie polskiej produkcji**
- **Możliwość zamówienia witryny w białym kolorze**



Dolce Fresca 900 Bianco



Dolce Fresca 900

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność użytkowa [dm³]	Zakres temperatur [°C]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
Dolce Fresca 900	945x670x1290	265	+5 do +15	R290	0,72	230	16 310,-	11 560,-
Dolce Fresca 900 Bianco	945x670x1290	265	+5 do +15	R290	0,72	230	16 310,-	11 560,-
Dolce Fresca 1300	1345x670x1290	400	+5 do +15	R290	1,44	230	21 960,-	15 560,-
Dolce Fresca 1300 Bianco	1345x670x1290	400	+5 do +15	R290	1,44	230	21 960,-	15 560,-



*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE RQ380 I RQ380-BLACK | 377 L



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatur [°C]	Czynnik chłodniczy	Ilość półek [szt.]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ380	595x607x1870	od 0 do +10	R290	5	230	2 930,-	1 819,-
RQ380-Black	595x607x1870	od 0 do +10	R290	5	230	2 930,-	1 850,-

SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE RQ770-BLACJ I RQ416-BLACK



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatur [°C]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ770-BLACK	1100x635x2000	od 0 do +10	5 650,-	3 460,-

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatur [°C]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ416-BLACK	620x610x1980	od 2 do +10	3 320,-	2 160,-

SZAFKA MROŹNICZA 1400L GN 2/1 | RQSALM 1400

- Urządzenie jest energooszczędne. Posiada niższe zużycie energii w porównaniu do innych szaf
- Regulacja parametrów za pomocą kontrolera z ekranem dotykowym
- **Moduł alarmowy**
- **System alarmowy HACCP**
- **Wymuszony obieg powietrza z parownikiem z powłoką antykorozyjną** zapewnia równomierny rozkład temperatury wewnątrz urządzenia
- Bardzo dobra **izolacja termiczna o grubości 80 mm** i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC
- Oświetlenie LED
- Drzwi z zintegrowanym uchwytem na całej długości drzwi o eleganckim wykończeniu
- **Automatyczne zamykanie drzwi** przy otwarciu poniżej kąta 90°
- Maksymalny kąt otwierania drzwi 120°
- Wyposażona w wyłącznik stykowy, który wyłącza wentylator po otwarciu drzwi, co zapobiega utracie zimna
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wytłaczane prowadnice o zaokrąglonych krawędziach
- Maksymalne obciążenie półek 40 kg
- Komora szafy z zaokrąglonymi krawędziami
- IV lub V klasa klimatyczna



Model	Typ	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodniczy	Zakres temperatury [°C]	Klasa klimatyczna	Moc [kW]	Roczne zużycie energii [kWh]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSALM 1400	Mroźnicza	1358x875x2119	1400	R290	-18 do -22	4	0,75	4 482	230	19 570,-	14 179,-

KOSTKARKI DO LODU RQ24, RQ28 | CHŁODZONE POWIETRZEM

- Kostkarki do lodu idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek
- Kostki lodu wytwarzane są metodą natryskową - idealne do schładzania koktajli, whisky, napojów
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wbudowany zasobnik lodu z czujnikiem, który wyłącza produkcję lodu po wypełnieniu zasobnika i zapobiega przepełnieniu
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290, który zapewnia niższe zużycie energii i jest przyjazny dla środowiska
- Wydajny układ chłodzenia powietrzem sprawia, że kostkarka produkuje lód już w kilka minut od momentu uruchomienia
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 75-110 mm



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika [kg]	Wydajność dobową [kg/24h]	Czynnik chłodniczy	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ24	330x470x580	6	20	R290	0,22	230	21	2 770,-	1 729,-
RQ28	398x510x608	7	25	R290	0,24	230	27	3 230,-	1 999,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

EX3

technologia PID

automatyczne spienianie mleka w wersji SMARTSTEAM

podwójny manometr

oświetlenie grupy

regulacja dźwigniami lub pokrętkami 1/2

dysze do spieniania mleka COOL TOUCH

bojler oraz rurki systemu odprowadzania wody wykonane z miedzi

wysoka grupa Tall Cup

dostępne modele z wykończeniem Premium w dwóch kolorach: orzech i dąb

program automatycznego czyszczenia

dostępne modele kompaktowe 1GR i 2GR

funkcja wstępnego zaparzania

ekspresy wyprodukowane w Hiszpanii

wysoka jakość wykonania

montaż i szkolenie GRATIS w modelach z PID (TOP i PREMIUM)



EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY | EX3



EX3 2GR B



EX3 2GR W



EX3 MINI 2GR B PID

	EX3 2GR B EX3 2GR W	EX3 Mini 2GR B PID	EX3 Mini 1GR B PID
WYMIARY [mm]	770x575x465	550x575x465	550x575x465
WAGA [KG]	62	50	50
ILOŚĆ GRUP	2	2	1
ZASILANIE	230V	230V	230V
MOC [kW]	3,35	2,8	2,8
POJEMNOŚĆ BOJLERA [l]	11,5	6	6
CIŚNIENIE [bar]	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2	0,8 do 1,2
WYŚWIETLACZ PID	NIE	TAK	TAK
PODŁĄCZENIE DO WODY	gwint 3/8"	gwint 3/8"	gwint 3/8"
RODZAJ GRUPY	Tall cup	Tall cup	Tall cup
DYSZA COOL TOUCH + WYLEWKA GORĄCEJ WODY	2 + 1	2 + 1	1 + 1
CENA KATALOGOWA*	17 550,-	20 700,-	16 760,-
CENA PROMOCYJNA	12 170,-	12 379,-	10 099,-

EKSPRES KOLBOWY DO KAWY | EX2

EX2 Mini 1GR W

WYMIARY [mm]	515x575x460
WAGA [KG]	45
ILOŚĆ GRUP	1
ZASILANIE	230V
MOC [kW]	2,8
POJEMNOŚĆ BOJLERA [l]	6
CIŚNIENIE [bar]	0,8 do 1,2
WYŚWIETLACZ PID	NIE
PODŁĄCZENIE DO WODY	gwint 3/8"
RODZAJ GRUPY	Tall cup
DYSZA COOL TOUCH + WYLEWKA GORĄCEJ WODY	1 + 1
CENA KATALOGOWA*	10 920,-
CENA PROMOCYJNA	7 779,-



*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

MŁYNKI DO KAWY



Tranquilo



Tron



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
Tranquilo	170x340x410	0,5	1300-1600	0,27	230	6	1 480,-	999,-
Tron	170x340x410	1	1300-1600	0,28	230	9	1 990,-	1 339,-



RQM80E

- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy włoskiej produkcji
- Możliwość automatycznego lub manualnego zaprogramowania dozy pojedynczej, podwójnej oraz za pomocą panelu elektronicznego
- Płaskie żarna o średnicy **63 mm**
- Sugerowana wydajność dzienna to 3,5 kg kawy, co czyni młynek idealnym dla kawiarni i palarni o małym i średnim ruchu
- Łatwa konfiguracja ustawień dzięki intuicyjnemu interfejsowi
- Interfejs dostępny w siedmiu językach
- Widelki z antypoślizgowym gumowym zakończeniem
- Precyzyjna mikrometryczna regulacja grubości mielenia, którą można dostosować do różnych metod parzenia kawy
- Licznik zmielonych doz
- Cicha praca
- Idealnie nadaje się do mielenia kawy do espresso, kawy mokka, do parzenia kawy za pomocą dripu V60 i innych metod wykorzystujących filtry
- Obudowa wykonana z aluminium

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg]	Prędkość [obr./min.]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQM80E	175x290x560	1	1400-1600	0,48	230	11,5	3 630,-	2 539,-

EKSPRES AUTOMATYCZNY DO KAWY | RQK33 PRO

- Dzięki dwóm pojemnikom na składniki instant, możesz cieszyć się nie tylko wysmienią kawą, ale także pyszną gorącą czekoladą, wszystko za jednym naciśnięciem przycisku
- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorąca czekolada, gorąca, czekolada mleczna, mokka, gorące spienione mleko, gorąca woda oraz kawy podwójne: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji
- Dwa pojemniki na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg każdy, pozwalają na zastosowanie dwóch rodzajów kaw
- Dwa pojemniki instant z jednym mikserem o pojemności 2+1,5l na czekoladę i mleko w proszku
- Możliwość zapisania do 100 własnych receptur
- Wyposażony w duży dotykowy 10,1-calowy wyświetlacz o wysokiej

rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach.

- System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury
- Dwa młynki z płaskimi żarnami ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali (regulowane pokrętelem)
- Tacka ociekowa o pojemności 0,6l
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparządzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie.
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć
- Możliwość podpięcia do zewnętrznej lodówki na mleko – świeże mleko jest pobierane za pomocą wężyka

Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQK33 PRO	350x620x560	2x1	4	2,7	230	35	20 790,-	11 899,-



Przy zakupie ekspresu
automatycznego
RQK33 PRO

1 lodówka
na mleko
RQSV26A
za
zł!



AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY Z EKRANEM DOTYKOWYM | POJEMNIK 8L

- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, lungo, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso z możliwością rozszerzenia menu według własnych preferencji, np. o ristretto, podwójne cappuccino, podwójne americano, ect.
- Zalecana dzienna produkcja to aż **100 kaw dziennie**, dzięki czemu ekspres idealnie sprawdzi się w biurze, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy barach
- Możliwość zapisania do **100 dodatkowych własnych unikatowych receptur** z bardzo szerokim spektrum modyfikacji parametrów
- Możliwość konfiguracji napojów według indywidualnych preferencji:** wielkość kawy w ml, moc kawy, długość zaparzania, siła ścisku krążków kawowych, długość wstępnego zaparzania, ilość pianki mlecznej, ilość spienionego mleka, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, pojemność wody we wstępnym zaparzaniu, czas wydawania mleka, regulacja objętości pianki w napoju
- Wyposażony w duży dotykowy **7-calowy wyświetlacz** o wysokiej rozdzielczości z przejrzystym, prostym w obsłudze interfejsem w języku polskim oraz w wielu innych językach.
- System do spieniania mleka z automatycznym zaworem regulującym przepływ pary wodnej i mleka w zależności od jego temperatury
- Płaskie **żarna ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm** pozwalają na uzyskanie doskonale zmielonej kawy w 9-stopniowej skali
- Regulowana wylewka na wysokość od 90 do 170 mm**
- Ekspres idealnie nadaje się do parzenia zielonej herbaty lub innych herbat liściastych
- Pojemnik na kawę o pojemności 1,2 kg, tacka ociekowa o pojemności 1l
- Pojemnik na fusy z czujnikiem pomieści do 40 krążków kawowych
- Możliwość **podpięcia ekspresu bezpośrednio do przyłącza wody oraz odpływu**
- Funkcja telemetrii** w ekspresie pozwala sprawdzać wykonane procesy konserwacyjne w ekspresie i efektywnie zaplanować jego przeglądy techniczne
- Automatyczne czyszczenie grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego w jednym programie**
- Wyjmowana grupa zaparzająca 7-14 g umożliwia regularnie czyszczenie,
- Zestaw zsypowy z otworem wylotowym** to idealne zastosowanie dla lokali o dużym ruchu, krążki kawowe trafiają prosto do pojemnika umieszczonego w szafce pod ekspresem, eliminując częste opróżnianie pojemnika na fusy
- Możliwość zamówienia ekspresu z większą grupą zaparzającą 14-20g
- Ekspres wyposażony jest w 2 wejścia USB oraz połączenie Wi-fi, co pozwala na **wgrywanie swoich filmów, logo, zdjęć**



Model	RQK8B
Wymiary zew. [mm]	414x540x490
Kolor	czarny
Ilość młynków	1
Pojemność zbiornika na kawę [kg]	1,2
Pojemność zbiornika na wodę [l]	8
Regulacja wysokości wylewki [mm]	90-170
Wydajność [filizanki espresso /h]	90
Zalecana wydajność [ilość kaw/dzień]	100
Podłączenie do wody z sieci	TAK
Pobieranie wody z zewnętrznego zbiornika	TAK
Podłączenie do odpływu	TAK
Zestaw zsypowy z otworem wylotowym	TAK
Ciśnienie pompy [bar]	19
Moc [kW]	1,7
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	17
Cena katalogowa*	8 300,-
Cena promocyjna	5 960,-

Przy zakupie ekspresu automatycznego RQK8B

10 kg

kawy ziarnistej

Quality no. 1

Exclusive Blend

GRATIS!

ŁODÓWKA NA MLEKO RQSV26A | ELEKTRONICZNY WYŚWIETLACZ

- Lodówka na mleko do ekspresu automatycznego idealnie nadaje się do schładzania i przechowywania mleka w kartonach, karafkach czy pojemnikach
- Doskonale uzupełnienie wyposażenia do automatycznych ekspresów do kawy
- Otwory na wężyk mleczny z zaślepkami, co umożliwia bezpośrednie podłączenie ekspresu do mleka
- Czarna obudowa ze szklanym czarnym frontem, która pasuje do każdego wnętrza
- Elektroniczne sterowanie światłem, temperaturą za pomocą dotykowych przycisków na drzwiach
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Wnętrze z ABS w kolorze czarnym
- Prosta w utrzymaniu w czystości
- Niewielkie, kompaktowe wymiary



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zużycie energii [kWh/rok]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSV26A	265x495x478	21	75	0,065	230	10	1 370,-	779,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni



RESTOQUALITY®

PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

PIECE
DO PIZZY

EKSPRESY
DO KAWY

SZAFY
DO SEZONOWANIA

WITRYNY
CHŁODNICZE

MASZYNY
DO LODÓW

MIKSY
PLANETARNE

ZMYWARKI

PIECE
KONWEKCYJNO-PAROWE

KUCHNIE
GAZOWE

MIESIARKI
SPIRALNE

KOSTKARKI

SZAFY
CHŁODNICZE

ul. Zamknięta 10/1.5, 30-554 Kraków
tel. 12 307 06 72 • 791 003 909
info@restoquality.pl

www.restoquality.pl