RESTOQUALITY®







PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

OFERTA PROMOCYJNA

od 07.11 do 31.12.2026

lub wyczerpania zapasów

KUCHNIE GAZOWE Z ISKROWNIKIEM

- Profesjonalna kuchnia do każdej gastronomii
- **Iskrownik** – wygodne i bezpieczne zapalanie palników
- Mocne palniki **7 kW** do intensywnej pracy
- Regulacja płomienia z redukcją do 1/3 mocy (płomień oszczędnościowy)
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, **półka** ze stali nierdzewnej
- **Żeliwne ruszty** i wyjmowane misy podpalnikowe
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- Dysze na gaz ziemny w standardzie, **dysze propan-butan w zestawie**



RQ403554



RQ403575



Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość palników	Moc palników [kW]	Moc całkowita [kW]	Zasilanie	Iskrownik	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ403554	800x700x850	4	4 x 7	28	gaz	tak	**4700,-**	**3399,-**
RQ403575	1200x700x850	6	6 x 7	42	gaz	tak	**6630,-**	**4641,-**

TABORETY GAZOWE | 15 KW

- **RQ40558** – dwukoronowy palnik o dużej mocy, szybkie gotowanie w dużych garnkach
- **RQ40558 PRO** – płomień pilotowy i sterowanie dwoma koronami jednym pokrętłem
- Duży **żeliwny ruszt** o dużej powierzchni roboczej
- Obudowa ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, wzmocniona konstrukcja
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- Do profesjonalnych kuchni, hoteli, cateringu i punktów zbiorowego żywienia



RQ40558



RQ40558 PRO

Model	Wymiary zew. [mm]	Moc [kW]	Zasilanie	Rodzaj gazu	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ40558	600x600x350	15	gaz	ziemny / propan-butan	**2120,-**	**1529,-**
RQ40558 PRO	500x500x350	15	gaz	ziemny / propan-butan	**2420,-**	**1699,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

KUCHNIE INDUKCYJNE | 4-POLOWE | 800X700X850 MM

- **Technologia indukcyjna** pozwala na znaczącą oszczędność energii elektrycznej i krótszy czas nagrzewania
- Precyzyjna kontrola mocy za pomocą solidnych i ergonomicznych pokręteł
- **System chłodzenia** oparty na 8 wydajnych wentylatorach
- **Wbudowany cyfrowy timer** z dotykowymi przyciskami
- Solidna, **spawana konstrukcja** ze stali nierdzewnej, rant wokół blatu
- Stopień ochrony IPx4



RQIND7.4SP

NOWE
WYMIARY
800x700x850
mm

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary pól [mm]	Ilość pól	Moc [kW]	Konstrukcja	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQIND7.4SP	800x700x850	300x300	4	4 x 3	spawana	400	**10 570,-**	**6 300,-**

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

- Do smażenia mięsa, ryb, warzyw, tortilli i wielu innych potraw
- Bardzo dobry, równomierny rozkład temperatury i szybkie nagrzewanie
- Nieprzywierająca stalowa płyta o grubości 8 lub 10 mm
- Regulacja temperatury 50–300°C, rynienka na tłuszcz



RQEG818



RQEG818-2



RQEG820



RQEG820-2

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Rodzaj płyty	Grubość płyty [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQEG818	550x430x250	548x350	gładka	8	3	230	18,5	**780,-**	**595,-**
RQEG818-2	550x430x250	548x350	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	8	3	230	18,5	**840,-**	**619,-**
RQEG820	730x440x250	728x400	gładka	10	2,2 + 2,2	230	32,3	**1 340,-**	**989,-**
RQEG820-2	730x440x250	728x400	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	10	2,2 + 2,2	230	32,3	**1 390,-**	**1019,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wbudowany **termostat** utrzymuje temperaturę na stałym poziomie (modele 70 cm – dwa termostaty)
- Płyta **stalowa gładka** lub **żeliwna gładko-ryflowana**
- Wyjmowana rynienka – szybkie i wygodne usuwanie tłuszczu
- Gaz ziemny lub propan-butan – zestaw dysz w komplecie
- Idealne do burgerów, grillowanych warzyw i dań śniadaniowych



RQG30952



RQG30953



RQG30972



RQG30973

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Rodzaj płyty	Moc [kW]	Zasilanie	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQG30952	505x505x225	485x390	stalowa gładka	3,2	gaz	**1 730,-**	**1235,-**
RQG30953	505x505x225	485x390	żeliwna gładko-ryflowana	3,2	gaz	**1 910,-**	**1370,-**
RQG30972	705x515x225	685x400	stalowa gładka	6,4	gaz	**2 010,-**	**1449,-**
RQG30973	705x515x225	685x400	żeliwna gładko-ryflowana	6,4	gaz	**2 250,-**	**1630,-**

KOCIOŁEK RQSK-10 | 8,5 L



RQSK-10

- Do podgrzewania zup, gulaszy i innych dań
- Wewnętrzny pojemnik ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- Regulacja temperatury pokrętłem

Model	Wymiary [mm]	Poj. [l]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQSK-10	340x340x370	8,5	0,4	**250,-**	**199,-**

KONTAKT GRILL RQK812A



RQK812A

- Ryflowane płyty z wytrzymałego żeliwa
- Górna płyta z regulacją wysokości
- Zakres temperatury 50–300°C
- Obudowa ze stali nierdzewnej, izolowany uchwyt

Model	Wymiary [mm]	Pow. robocza [mm]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQK812A	430x365x210	360x240	2,2	**840,-**	**799,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE | AUTOMATYCZNE PODNOSZENIE KOSZA

- Inteligentny **system automatycznego podnoszenia kosza** – powtarzalność smażenia bez ryzyka przeciągnięcia produktów
- **Wysoka moc 3,6 kW** – duża wydajność smażenia w krótkim czasie
- Panel sterowania **z możliwością zaprogramowania do 9 cykli smażenia**
- **Tryb Pr-2** – kosz opada dopiero po osiągnięciu przez olej zaprogramowanej temperatury
- **Energy Saving** i funkcja **Time Delay** (wydłużenie czasu smażenia o 10% lub 30%)
- **„Zimna strefa"** – okruchy opadające na dno nie przypalają się





AKADEMIA RESTOQUALITY

ZOBACZ FILM

AUTOMATYCZNY SYSTEM PODNOSZENIA KOSZY

UMÓW SIĘ NA TESTY

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,-**	**1420,-**
RQEF18L	355x585x395	277x245x150	18	50-200	6	400	**3 370,-**	**1760,-**

FRYTOWNICE GASTRONOMICZNE RQF | 4, 6 I 8 L

- Regulacja temperatury **60–200°C** – produkty świeże i głęboko mrożone
- Automatyczny termostat utrzymuje temperaturę i oszczędza energię
- Funkcja **„zimnej strefy"** – okruchy nie przypalają się
- Obudowa ze stali nierdzewnej, kontrolki grzania i temperatury
- Modele **RQF8LV i RQF8LV2** z kranem spustowym
- Wersje pojedyncze i podwójne: 4, 6 i 8 litrów



RQF4L



RQF4L2



RQF8LV



RQF8LV2

Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temp. [°C]	Kran spustowy	Poj. max oleju [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQF4L	220x390x320	60-200	-	4	2,5	230	**460,-**	**379,-**
RQF4L2	450x390x320	60-200	-	2x 4	2,5 + 2,5	230	**850,-**	**659,-**
RQF6L	265x420x290	60-200	-	6	3	230	**470,-**	**409,-**
RQF6L2	550x410x290	60-200	-	2x 6	2x 3	230	**880,-**	**749,-**
RQF8L	270x425x405	60-200	-	8	3,0	230	**590,-**	**479,-**
RQF8L2	550x425x405	60-200	-	2x 8	3,0 + 3,0	230	**1 150,-**	**915,-**
RQF8LV	270x485x405	60-200	tak	8	3,0	230	**890,-**	**629,-**
RQF8LV2	550x485x405	60-200	tak	2x 8	3,0 + 3,0	230	**1 580,-**	**1139,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

- Ściany komory wyłożone **materiałem ściernym** – efektywność wyższa o 25%
- Solidna, wytrzymała tarcza ścierna, obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele **RQX10D i RQX15D** z separatorem obierzyn w standardzie
- Przezroczysta pokrywa i wyłącznik bezpieczeństwa
- Proste sterowanie i łatwe czyszczenie
- Do gastronomii, szkół i stołówek – **2 lata gwarancji**





RQX08C / RQX15C

Model	Wydajność [kg/h]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQX08C	160	8	0,55	**3 910,-**	**2350,-**
RQX15C	300	15	0,75	**4 630,-**	**2759,-**



RQX10D / RQX15D

Model	Wydajność [kg/h]	Wsad [kg]	Moc [kW]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQX10D	96-300	8	0,55	**4 630,-**	**2570,-**
RQX15D	180-400	15	0,75	**4 960,-**	**2750,-**

WILKI DO MIĘSA

- Mielenie wszystkich rodzajów mięsa bez kości
- **Funkcja rewersu**
- W zestawie **2 sitka (6 i 8 mm)**, lejek do kiełbas i dwa ostrza
- Zdejmowana gardziel – łatwe czyszczenie
- Elementy stykające się z żywnością ze stali nierdzewnej
- Idealne do wyrobów mięsnych, wędlin i kiełbas



RQMGA8



RQMGA12



RQMGA22

Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQMGA8	195x435x390	100	0,45	230	21	**1 630,-**	**879,-**
RQMGA12	195x435x405	150	0,65	230	22	**1 780,-**	**959,-**
RQMGA22	195x435x405	250	0,75	230	22	**2 040,-**	**1089,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

MIKSERY SPIRALNE RQT | PODNOSZONA GŁOWICA | WYJMOWANA DZIEŻA



RQT20 2V – RQT50 2V

- **Wyjmowana dzieża** i podnoszone mieszadło – wygodna obsługa i czyszczenie
- Napęd łańcuchowy i przekładnia w kąpieli olejowej – cicha, niezawodna praca
- **Timer i 2 prędkości** dopasowane do rodzaju ciasta
- Osłona ze stali nierdzewnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Elementy stykające się z żywnością ze stali nierdzewnej
- Modele 20 i 30 l – 230 V, modele 40 i 50 l – 400 V
- Pojemność dzieży 20, 30, 40 i 50 l – wsad ciasta od 8 do 20 kg
- Spiralny hak i obrotowa dzieża – intensywne i równomierne wyrabianie ciasta
- Do ciast ciężkich i średnio ciężkich: chlebowego, na pizzę, drożdżowego i pierogowego
- Panel sterowania z przyciskami – łatwa i intuicyjna obsługa
- Idealne do pizzerii, piekarni, pierogarni i restauracji

Model	Wymiary zew. [mm]	Poj. dzieży [l]	Maks. wsad ciasta [kg]	Prędkości	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQT20 2V	370x670x670	20	8	2	1,1	230	**5 770,-**	**4 039,-**
RQT30 2V	445x795x760	30	12	2	1,5	230	**6 160,-**	**4 312,-**
RQT40 2V	485x875x765	40	15	2	2,2	400	**7 610,-**	**5 327,-**
RQT50 2V	535x925x765	50	20	2	2,2	400	**8 190,-**	**5 733,-**

MIKSERY SPIRALNE RQBT | STAŁA DZIEŻA

- **Stała dzieża i stały hak** – solidna, sprawdzona konstrukcja
- Napęd łańcuchowy i przekładnia w kąpieli olejowej – cicha praca
- **Timer i 2 prędkości obrotowe**
- **Kółka** ułatwiające przestawianie
- Osłona ze stali nierdzewnej z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- Elementy stykające się z żywnością ze stali nierdzewnej
- Modele 20 i 30 l – 230 V, modele 40 i 50 l – 400 V
- Pojemność dzieży 20, 30, 40 i 50 l – wsad ciasta od 8 do 20 kg
- Spiralny hak i obrotowa dzieża – intensywne i równomierne wyrabianie ciasta
- Do ciast ciężkich i średnio ciężkich: chlebowego, na pizzę i pierogowego
- Idealne do pizzerii, piekarni, cukierni i restauracji



RQBT20 2V – RQBT50 2V

Model	Wymiary zew. [mm]	Poj. dzieży [l]	Maks. wsad ciasta [kg]	Prędkości	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQBT20 2V	350x660x630	20	8	2	1,1	230	**5 240,-**	**3 668,-**
RQBT30 2V	432x778x750	30	12	2	1,5	230	**5 610,-**	**3 927,-**
RQBT40 2V	480x875x755	40	15	2	2,2	400	**6 920,-**	**4 844,-**
RQBT50 2V	480x875x755	50	20	2	2,2	400	**7 480,-**	**5 236,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

MIKSERY PLANETARNE

- **Trzybiegowy silnik** – ciasta, masy i ubijanie piany
- Wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej, łatwa w czyszczeniu
- Osłona umożliwiająca dodawanie składników w trakcie pracy
- Automatyczne wyłączenie po podniesieniu osłony
- W zestawie: **dzieża, hak, płaskie mieszadło, trzepaczka**
- Stabilna podstawa na gumowych nóżkach



RQB20-BL / RQB30-BL



RQB40-C



RQB50-C

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Maks. wsad ciasta [kg]	Prędkości	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQB20-BL	440x550x780	20	7	3	1,1	230	79	**4140,-**	**2898,-**
RQB30-BL	460x580x882	30	12	3	1,1	230	82	**5290,-**	**3703,-**
RQB40-C	630x620x1011	40	20	3	1,5	400	130	**8470,-**	**5929,-**
RQB50-C	600x760x1210	50	9	3	1,8	400	140	**14670,-**	**10269,-**

MIKSERY PLANETARNE | 7 L | 5 KOLORÓW

- Solidna, **metalowa obudowa**
- **11-stopniowa regulacja prędkości** (100–938 obr./min)
- Dzieża 7 l ze stali nierdzewnej z uchwytem
- W zestawie: mieszadło płaskie, hak i rózga
- Stabilny – nie przesuwa się po blacie
- **2 lata gwarancji**



RQB7-B



RQB7-W



RQB7-G



RQB7-N



RQB7-P

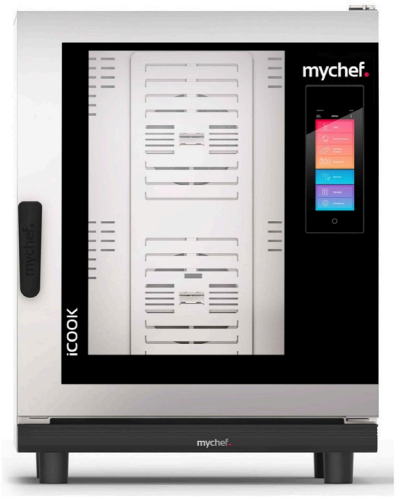
Model	Kolor	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Prędkości	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQB7-B	● czarny	240x425x425	7	11	0,35	230	17	**2610,-**	**1919,-**
RQB7-W	○ biały	240x425x425	7	11	0,35	230	17	**2580,-**	**1900,-**
RQB7-G	● zielony	240x425x425	7	11	0,35	230	17	**2610,-**	**1919,-**
RQB7-N	● niebieski	240x425x425	7	11	0,35	230	17	**2610,-**	**1919,-**
RQB7-P	● różowy	240x425x425	7	11	0,35	230	17	**2610,-**	**1919,-**

*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,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MYCHEF COOK PRO 041E | 4XGN1/1 | SYSTEM MYJĄCY



COOK PRO 041E

Model	COOK PRO 041E
Wymiary zew. [mm]	760x710x615
Pojemność	4xGN 1/1
Moc [kW]	6,3
Zasilanie [V]	400
Zakres temperatury [°C]	30-260
Waga [kg]	64
Cena katalogowa*	17 270,-
Cena promocyjna	12 269,-

- Trzy tryby gotowania: **konwekcja** (30–260°C), **tryb mieszany** – konwekcja z parą oraz **nasycona para wodna** (do 130°C)
- Technologia **MultiSteam** – podwójny wtrysk pary dzięki wstępnemu podgrzewaniu wody: szybsze i gęstsze naparowanie
- **DryOut Plus** – aktywne usuwanie wilgoci z komory, potrawy chrupiące i złociste
- **SmartWind** – wentylator z regulacją prędkości i automatycznym rewersem kierunku obrotów, równomierne gotowanie
- **MyCare** – automatyczny system mycia wykrywający stopień zabrudzenia i dobierający odpowiedni program
- Obsługa **sond sous-vide** (jedno- lub wielopunktowych) z magnetycznym złączem plug & play
- Elektroniczny panel sterowania, **złącze USB** do zapisywania i wgrywania programów oraz danych HACCP
- Rekomendowana wydajność **35–90 porcji**, odległość między prowadnicami 68 mm
- Zintegrowana rynienka ociekowa z filtrem, podłączona do odpływu
- Komora ze stali nierdzewnej **AISI 304** z zaokrąglonymi narożnikami – łatwe czyszczenie
- Drzwi ze **szkłem niskoemisyjnym**, oświetlenie LED komory, antybakteryjny uchwyt
- Opcjonalnie **UltraVioletSteam** – para wolna od patogenów
- Gwarancja **12 miesięcy** z możliwością przedłużenia do 24 miesięcy po rejestracji urządzenia

PIECE KONWEKCYJNE RQCO 041 AIR-H I RQCOA443

- **RQCO 041 Air-H** – piec z naparowaniem, pojemniki GN 1/1 i blachy 600x400
- **RQCOA443** – kompaktowy piec 4x 435x315 mm, idealny jako piec pomocniczy

- Prosty w obsłudze **manualny panel sterujący**
- Automatyczny termostat i timer 0–120 min
- Wydajna konwekcja – równomierne wypiekanie
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, antypoślizgowe nóżki



RQCO 041 AIR-H



RQCOA443

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Naparowanie	Waga [kg]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQCO 041 AIR-H	720x680x600	4xGN 1/1 lub 600x400	4,9	400	tak	-	6 920,-	4550,-
RQCOA443	595x590x565	4x 435x315	2,3	230	-	38	2 360,-	1652,-

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

VESPUCCI WASH



- Piece 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,-**

GALILEI

- Piece 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,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

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

Model	C537TE
Wymiary zew. [mm]	585x600x815
Wymiary kosza [mm]	500x500
Długość cyklu mycia [s]	90/120/150/180
Wydajność [kosze/h]	40
Wysokość wsadu [mm]	365 / 395 (talerze)
Mycie pojemników	GN 1/1 (opcja)
System podwójnych koszy	DL50 (opcja)
Pojemność zbiornika [l]	24
Pojemność bojlera [l]	7,3
Zasilanie [V]	400
Cena katalogowa*	**10 430,-**
Cena promocyjna	**7 450,-**



C537TE

Na zdjęciu z opcjonalnym systemem podwójnych koszy DL50

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
- 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:** kosz 500x500, kosz uniwersalny 500x500, pojemnik na sztućce, dozownik płynu nabłyszczającego, dozownik płynu myjącego, wąż zasilający 3/4 cala, wąż odpływowy



RQX1000 DD





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,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

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 wyparzania, optymalne ciśnienie oraz zapewnia zużycie wody
- **Bojler atmosferyczny** – zapobiega mieszaniu się wody gorącej ze świeżą, zimną wodą, gwarantując stałą temperaturę wyparzania
- **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

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,-

WSAD 850 mm



EL991E

PŁYNY DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH M5, M10, M20, N5, N10, N20

– płyny myjące



M10

Model	Pojemność [l]	Dawkowanie [ml / 1 l wody]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
M5	5	0,1–0,5	**103,-**	**65,-**
M10	10	0,1–0,5	**180,-**	**115,-**
M20	20	0,1–0,5	**341,-**	**215,-**

– płyny nabłyszczające



N10

Model	Pojemność [l]	Dawkowanie [ml / 1 l wody]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
N5	5	0,1–0,4	**103,-**	**49,-**
N10	10	0,1–0,4	**180,-**	**115,-**
N20	20	0,1–0,4	**341,-**	**215,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

ZMYWARKI DO TAC I GARNKÓW | KRUPPS ELITECH LINE EL981E I EL985E

- **Panel dotykowy Uniko** ze szkła hartowanego: dostęp do 20 zapisanych programów mycia, w tym 4 szybkiego dostępu
- Możliwość personalizacji parametrów mycia: czas, temperatura mycia i płukania oraz dozowanie detergentów w każdym programie
- **System ACQUATECH** – utrzymuje stałą temperaturę wyparzania i optymalne ciśnienie płukania
- **Bojler atmosferyczny** – zapobiega mieszaniu się wody gorącej z zimną, gwarantując stałą temperaturę wyparzania
- **System Thermostop** – płukanie rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu wymaganej temperatury
- **Funkcja Ecologycare** – cykl samooczyszczania na koniec dnia pracy, opróżnia bojler z gorącej wody
- **Funkcja Ecoclean** – częściowa wymiana wody po każdym cyklu mycia: skuteczność, oszczędność i poszanowanie środowiska
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr chroniący pompę i odpływ przed zanieczyszczeniami
- Mycie garnków, tac, pojemników GN 2/1, blach oraz koszy piekarniczych 600x800
- **EL985E** – duży kosz **725x850 mm** na tace i blachy piekarnicze
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304, izolowane dwuwarstwowe drzwi z systemem **SOFT DOOR**
- **Wi-Fi iKloud** – zdalne sterowanie i diagnostyka (opcja), gwarancja 2 lata



EL981E



EL985E

Model	EL981E	EL985E
Wymiary zew. [mm]	775x810x1900	1000x860x1805
Wymiary kosza [mm]	600x670	725x850
Długość cyklu mycia [s]	120/150/240/540	120/150/240/540
Wydajność [kosze/h]	30	30
Maks. wysokość garnków [mm]	840	680
Możliwość mycia pojemników	GN 1/1, GN 2/1, 600x400, 600x800	GN 1/1, GN 2/1, 600x400, 600x800
Moc grzałek zbiornika [kW]	4,5	9,0
Pojemność zbiornika [l]	37	100
Moc grzałek bojlera [kW]	5,4 (9,0)	9,0
Pojemność bojlera [l]	12	13
Moc pompy myjącej [kW]	2,0	2x 2,0
Moc całkowita [kW]	7,4 (11,0)	13,0
Zasilanie [V]	400	400
Zużycie wody na 1 cykl [l]	2	3
Cena katalogowa*	**34 270,-**	**49 580,-**
Cena promocyjna	**23 989,-**	**34 706,-**

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

SZAFY CHŁODNICZE PRZESZKLONE RQ416-BLACK I RQ380



RQ416-BLACK



RQ380

RQ416-BLACK

- Czarna obudowa i **czarne wnętrze** z oświetleniem LED
- Pojemność **383 l**, 6 regulowanych półek 500x380 mm
- Cyfrowy sterownik, zakres temperatury **+2 do +10°C**
- Chłodzenie dynamiczne wspomagane wentylatorem
- Podwójna szyba hartowana, **samozamykające drzwi z zamkiem**
- **Podświetlany panel reklamowy** do obrandowania
- Zużycie energii tylko 2,3 kWh/24h, kółka ułatwiające przestawianie

RQ380

- Biała obudowa ze stali malowanej proszkowo
- Pojemność **377 l**, 5 półek regulowanych na 22 poziomach
- Zakres temperatury **0 do +10°C**, chłodzenie dynamiczne
- Ekologiczny czynnik chłodniczy **R290**
- Podwójna szyba hartowana – niższe koszty pracy
- Oświetlenie LED eksponuje towar, **zamek na kluczyk**
- Zużycie energii 1,97 kWh/24h

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Zakres temp. [°C]	Półki [szt.]	Czynnik	Zasilanie [V]	Cena katalogowa*	Cena promocyjna
RQ416-BLACK	620x610x1980	383	2 do 10	6	R600a	230	**3 320,-**	**2 160,-**
RQ380	595x600x1870	377	0 do 10	5	R290	230	**2 930,-**	**2 149,-**

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE RQ-210SC I RQ-320SC | DRZWI PRZESUWNE

- Wysokość **840 mm** – mieści się pod blatem barowym
- Drzwi przesuwne z podwójnego szkła hartowanego
- Elektroniczny termostat 0–10°C z wyświetlaczem
- Wnętrze ze stali nierdzewnej, automatyczne odszranianie
- Półki do 30 kg, oświetlenie LED



RQ-210SC



RQ-320SC

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

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY RQK8B | EKRAN DOTYKOWY | POJEMNIK 8 L

- Ekspres posiada wstępnie zaprogramowane napoje: espresso, americano, lungo, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorąca woda
- Zalecana dzienna produkcja to aż **100 kaw dziennie** – do biura, hotelu, sali bankietowej, restauracji czy baru
- Możliwość zapisania do **100 dodatkowych własnych receptur**
- **7-calowy wyświetlacz dotykowy** z interfejsem w języku polskim
- **Podłączenie do wody i odpływu** – bez dolewania wody
- System do spieniania mleka z automatycznym zaworem
- Płaskie **żarna ze stali nierdzewnej o średnicy 64 mm**
- **Automatyczne czyszczenie** grupy zaparzającej oraz modułu mlecznego



RQK8B



RQSV26A

GRATIS

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 [filiżanki espresso/h]	90
Zalecana wydajność [ilość kaw/dzień]	100
Podłączenie do wody z sieci	TAK
Podłączenie do odpływu	TAK
Ciśnienie pompy [bar]	19
Moc [kW]	1,7
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	17
Cena katalogowa*	8 300,-
Cena promocyjna	5 960,-

LODÓWKA NA MLEKO RQSV26A | ELEKTRONICZNY WYŚWIETLACZ

- Chłodzi mleko w kartonach, karafkach lub pojemnikach
- Otwory na wężyk – **bezpośrednie podłączenie do ekspresu**
- Doskonałe uzupełnienie automatycznych ekspresów do kawy
- Elektroniczny wyświetlacz, dotykowe przyciski na drzwiach
- Czarna obudowa ze szklanym frontem, oświetlenie LED

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,-



RQSV26A

*Najniższa cena z ostatnich 30 dni


PIECE DO PIZZY
EKSPRESY DO KAWY
SZAFY DO SEZONOWANIA
WITRYNY CHŁODNICZE
MASZYNY DO LODÓW
MIKSERY PLANETARNE
ZMYWARKI
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
KUCHNIE GAZOWE
MIESIARKI SPIRALNE
KOSTKARKI
SZAFY CHŁODNICZE
RQ
RESTOQUALITY®
PROFESJONALNE URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII
ul. Zamknięta 10/1.5, 30-554 Kraków
tel. 12 307 06 72 • 791 003 909
info@restoquality.pl
www.restoquality.pl