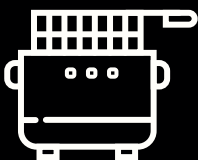
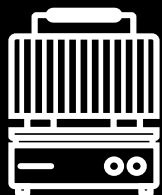
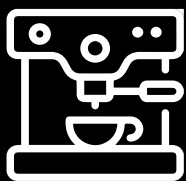




RESTOQUALITY



PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

KATALOG
Nowości 2023

Piece **QUICK**, wykorzystują dwie metody obróbki termicznej:
nawiew oraz obróbka konwekcyjna

ZALETY PIECÓW SZYBKIEGO GOTOWANIA MYCHEF



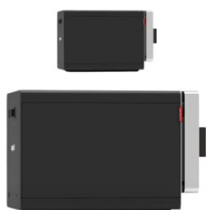
System Plug & Play

Pozwala na szybkie uruchomienie urządzenia bez konieczności instalacji. Wystarczy tylko podłączyć urządzenie do prądu i gotowe!



Nowa technologia nadmuchu

Dzięki zastosowaniu technologii obiegu powietrza skraca się czas przygotowania dania, dzięki czemu może być ono podane w ciągu kilku minut. Krótki czas oczekiwania, zwiększa tempo wydawania serwowanych potraw co przekłada się na wzrost sprzedaży.



Kompaktowa i solidna konstrukcja

Piece QUICK, dzięki niewielkim wymiarom idealnie nadają się do lokali o ograniczonej przestrzeni użytkowej. Dodatkowo piec można piętrować – nawet do czterech sztuk jednocześnie! Zewnętrzna część konstrukcji pieca pozostaje chłodna w dotyku, co zapewnia bezpieczniejsze użytkowanie.



Proste czyszczenie

Posiada całkowicie wyjmowane wnętrze, dzięki czemu dokładnie umyjemy każdy element, co zapobiega powstawaniu trudnych zanieczyszczeń oraz wynikających z nich problemów technicznych. Komora pieca wykonana jest ze stali AISI 304 i wyjmowane elementy możemy umyć w zmywarce. Łatwy dostęp do filtrów powietrza.



Bez okapu

Dzięki filtrom katalitycznym, przestrzeń, w której znajduje się piec jest wolna od dymu i zapachów. Nie ma potrzeby stosowania okapu!

Filtry katalityczne są do osobnego zakupu.



Równoczesne gotowanie

Skróć czas oczekiwania na takie dania jak hamburger z frytkami, dzięki funkcji gotowania różnych składników w jednym czasie!



Sterowanie ekranem dotykowym lub przyciskami szybkiego dostępu

Konfigurowalne panele sterowania pozwalają na zapisywanie ulubionych przepisów i szybki dostęp do nich.



Powtarzalność wyników i jakość za każdym razem

W piecu QUICK proces pieczenia zawsze odbywa się z zachowaniem najlepszej jakości i powtarzalnym efektem końcowym. Pomaga to zoptymalizować Twoją kuchnię i uniknąć strat. Możliwość wgrania przepisów przez łącze USB w modelu QUICK 1T.

WYBIERZ SWÓJ KOLOR!

Piece dostępne są w trzech wariantach kolorystycznych: czarnym, beżowym i czerwonym.





QUICK 1

Mychef QUICK 1 wyposażony jest w elektroniczny panel sterowania z przyciskami bezpośredniego dostępu dzięki czemu jest tak łatwy w obsłudze, że wystarczy skonfigurować i zapisać ulubione lub najczęściej używane przepisy.

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
QUICK 1 BLACK	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	15 370,-
QUICK 1 RED	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	15 810,-
QUICK 1 BEIGE	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	15 810,-



QUICK 1 BLACK



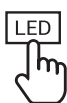
QUICK 1 RED



QUICK 1 BEIGE



PANEL STEROWANIA



Wyświetlacz LED
łatwy i intuicyjny w obsłudze.



Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C).

PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Szybki dostęp do przepisów
Możliwość przechowywania do 40 przepisów.



CoolDown
Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



System Plug&Play
Nie wymaga instalacji.



Wskaźniki temperatury
- Wstępne podgrzewanie.
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.

PARAMETRY TECHNICZNE



Kompaktowa konstrukcja, umożliwiająca piętrowanie pieców



Cicha praca



Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



Łatwo wymowny filtr katalityczny



Łatwe do czyszczenia, w pełni wymywane wnętrze.



Wysoce odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach:
beżowym, czarnym lub czerwonym.



QUICK 1T

Mychef QUICK 1T posiada ekran dotykowy z inteligentnym panelem sterowania przypominającym smartfon, który umożliwia szybki i intuicyjny dostęp do przepisów oraz ustawień urządzenia.

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
QUICK 1T BLACK	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	20 270,-
QUICK 1T RED	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	20 700,-
QUICK 1T BEIGE	397x629 x 410	310x310x138	100-275	3,6	230	45	20 700,-



QUICK 1T BLACK



QUICK 1T RED



QUICK 1T BEIGE



PANEL STEROWANIA



Ekran dotykowy TFT
6,8-calowy ekran dotykowy z możliwością konfiguracji menu.



Technologia przyspieszonego gotowania, która łączy w sobie 2 technologie grzewcze:

- System nadmuchu powietrza 3D
- Konwekcja (ustawienia temperatury od 100°C do 275°C w krokach co 1°C)

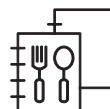
PROGRAMY I ŁĄCZNOŚĆ



Szybki dostęp do przepisów
Możliwość przechowywania do 1024 przepisów.



MultiCook
System jednoczesnego gotowania kilku składników dania.



Grupowanie przepisów
Możliwość grupowania przepisów dla lepszego zarządzania według śniadania, lunchu lub kolacji.



Programator zadań
Codzienne i tygodniowe programowanie włączenia/wyłączenia pieca z kontrolą czasu i temperatury.



CoolDown
Program chłodzenia (przed wyjęciem komory).



Wskaźniki temperatury
- Wstępne podgrzewanie
- Gotowość do użycia.
- Chłodzenie.



System Plug&Play
Nie wymaga instalacji.



Mychef Cloud
Pozostań w kontakcie ze swoim piecem za pomocą telefonu lub tabletu. Zobacz status gotowania, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub przeglądaj statystyki.



Wi-Fi
Połącz swój piec z Mychef Cloud.



Techniczne badania diagnostyczne

PARAMETRY TECHNICZNE



Kompaktowa konstrukcja, umożliwiająca piętrowanie pieców



Połączenie USB
Aby wgrać do pieca wszystkie swoje przepisy.



Cicha praca



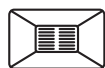
Widoczny i słyszalny alarm zakończenia gotowania



Łatwo wyjmowany filtr katalityczny



Łatwe do czyszczenia, w pełni wyjmowane wnętrze.



Wysoce odporna komora ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami.



Chłodna w dotyku powierzchnia zewnętrzna



Obudowa ze stali nierdzewnej w różnych kolorach:
beżowym, czarnym lub czerwonym.



Restauracje



Hotele



Catering



Stołówki



Bary



Punkty
gastronomiczne



Supermarkety



ZALETY PIECÓW MYCHEF

DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA

OPATENTOWANY



MultiSteam

Innowacyjna, opatentowana technologia wytwarzania podwójnej pary. Para jest wytwarzana 5x szybciej w porównaniu do zwykłych systemów (jak natryskowe, czy bojlerowe wytwarzanie pary), dzięki wstępnemu podgrzaniu wody. Para jest gęstsza i zapewnia równomierne gotowanie.

OPATENTOWANY



TSC (Kontrola stabilności termicznej)

Opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z odchyleniami $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ (opcja).



Smart Clima Plus

Inteligentny system generowania pary oraz zarządzenia ustawieniami pieca. Piec kontroluje poziom wilgotności w komorze, za pomocą zaawansowanych czujników. System wprowadza lub odprowadza parę, dzięki czemu zawsze uzyskamy doskonały rezultat pieczenia.



DryOut Plus

System pozwala na szybkie usuwanie pary z komory przy użyciu unikalnej technologii niskociśnieniowej, w celu uzyskania idealnie chrupiącej skórki czy panierki w bardzo szybkim czasie.

WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA



Gotowanie sous-vide z sondą plug&play lub z wewnętrzną sondą

Dzięki nowemu złączu magnetycznemu, podłączenie sondy jedno- lub wielopunktowej jeszcze nigdy nie było tak szybkie i proste.



Zintegrowana rynienka ociekowa

System odprowadzania wody, z odpływem i automatycznym opróżnianiem, które zapobiega zbieraniu się wody pod piecem.



Wbudowane oświetlenie LED

Optymalnie oświetla komorę pieca, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się bardzo niskim zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Złącze USB

Umożliwia rejestrowanie danych HACCP, aktualizację oprogramowania oraz wysyłanie i pobieranie programów, rejestrowanie temperatur i zdarzeń. Dostępne w modelach Compact Concept, Compact Evolution, iCook, iBake, iCook Max oraz iBake Max.



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**

iCOOK 101E

COOK PRO



COOK MASTER



iCOOK 061E

WIĘKSZA SKUTECZNOŚĆ I WYDAJNOŚĆ



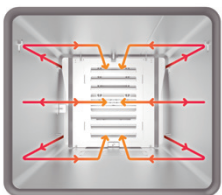
Wysokiej jakości izolacja termiczna

Komora grzewcza wykonana jest ze stali AISI 304 i AISI 316L (modele MAX). Jej duża wytrzymałość gwarantuje doskonałe pieczenie oraz znaczną oszczędność energii.



Szkló niskoemisyjne

Najnowsza technologia szkló niskoemisyjnego zapewnia lepszą izolację i zmniejsza straty ciepła. Konstrukcja drzwi sprawia, że szybciej można wyczyścić w łatwy sposób.



Najnowocześniejsza, wysokowydajna technologia nawiewu SmartWind

Termodynamiczna konstrukcja wentylatora wraz z inteligentnym sterowaniem jego prędkością i kierunkiem obrotów pozwalają na szybkie gotowanie i równomiernie rozłożoną temperaturę w komorze pieca.



MyCare - system automatycznego mycia

Opatentowany, inteligentny system myjący usuwa wszelkie zabrudzenia z komory pieca. System wykrywa stopień zabrudzenia i dopasowuje najbardziej odpowiedni program mycia.

WIĘKSZA OCHRONA ŻYWNOŚCI

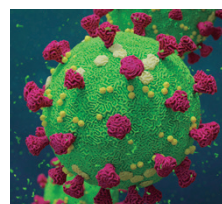
OPATENTOWANY



UltraVioletSteam

Ta opatentowana technologia dzięki **systemowi promieniowania UV** może wytwarzać absolutnie czystą, wysterylizowaną, wolną od patogenów parę, nawet w niskich temperaturach (opcja).

OPATENTOWANY



Jedyny w 100% sterylny piec

Dzięki połączeniu opatentowanych technologii UltraVioletSteam i automatycznego systemu mycia MyCare komora pieca będzie **w 100% sterylna**, czysta i wolna od patogenów, nawet gdy piec pracuje w niskich temperaturach.



Tworzywa o właściwościach antybakteryjnych

Dodany komponent antybakteryjny umożliwia lepszą ochronę przed rozprzestrzenieniem się zarazków i bakterii, zapewniają w ten sposób czystą i higieniczną powierzchnię na rączce i komponentach pieca.



NightWatch

Możesz gotować w nocy w niskich temperaturach, z pełnym spokojem o swoje dania. W przypadku wyłączenia prądu piec wznowi program gotowania oraz poinformuje komunikatem.

MYCHEF | PORÓWNANIE MODELI Z SERII COOK

	COOK PRO	COOK MASTER	iCOOK
TRYBY GOTOWANIA			
Tryb konwekcji	30°C do 260°C	30°C do 260°C	30°C do 280°C
Tryb mieszany: konwekcja + para	30°C do 260°C	30°C do 260°C	30°C do 280°C
Tryb pary: od 30°C do 130°C	•	•	•
Odgrzewanie: Program do odgrzewania gotowych potraw. Konfigurowalne i wstępnie ustawione programy	Ręczny	Ręczny	Inteligentny
Konfigurowalny program garowania	-	-	•
Gotowanie w niskiej temperaturze oraz gotowanie nocne	Ręczny	Ręczny	Inteligentny
FUNKCJE			
CoolDown. Ultraszybkie i bezpieczne chłodzenie komory gotowania	•	•	•
Wstępne nagrzewanie. Bardzo szybkie nagrzewanie wstępne pieca	•	•	•
Smart Clima Plus. Inteligentny system czujników, który reguluje moc i wilgotność w komorze w zależności od rodzaju i ilości żywności	-	-	•
TSC. Unikalny, opatentowany system który zapewnia maksymalną stabilność termiczną z niewielkim i wahaniami w niskich temperaturach (±0,2°C)	-	•	•
Smart Wind. Szybsze, w pełni równomierne gotowanie dzięki inteligentnemu systemowi, który reguluje kierunek obrotów wentylatorów i ich prędkość	2 prędkości	4 prędkości	4 prędkości
Inteligentne zarządzanie prędkością, kierunkiem obrotów i pracą wentylatora	-	-	•
Multi Steam. Innowacyjna, opatentowana, wysokowydajna technologia podwójnego wtrysku pary. Para 5 razy szybsza i gęstsza niż w tradycyjnych systemach (boiler/wtrysk bezpośredni)	•	•	•
Ultra Violet Steam. Całkowicie czysta i wsterylizowana para, wolna od patogenów nawet w bardzo niskiej temperaturze, dzięki opatentowanemu systemowi promieniowania UV	•	•	•
Dry Out Plus. Aktywne usuwanie wilgoci z komory za pomocą technologii niskociśnieniowej. Technologia zapewniająca chrupiące, złociste, ultraszybkie i doskonałe rezultaty	•	•	•
Delta T. Temperatura gotowania regulowana przez samą żywność	-	-	•
Night Watch. Bezpieczne gotowanie przez całą noc	-	-	•
Safe Steam. Automatyczne usuwanie pary po zakończeniu gotowania (konfigurowane)	-	-	•
Reliable System. Program przeglądów okresowych	-	-	•
My Smart Cooking. Automatyczny i inteligentny system gotowania. Piec dostosowuje parametry do produktu, rodzaju obróbki, wielkości, stopnia przyrumienienia i ustawień punktowych parametrów	-	-	•
My Cooking Planner. Inteligentne programy jednoczesnego gotowania. Automatyczne wykrywanie wsadu, czasu i liczby otwarć drzwi	-	-	•
Multilevel. Zarządzanie niezależnym gotowaniem kilku potraw potraw na raz z różnymi czasami zakończenia, idealne dla restauracji à la carte	-	-	•
Just In Time. Wszystkie potrawy przygotowywane w tym samym czasie	-	-	•
My Cloud. Kontroluj piec za pomocą smartfona lub tabletu. Wyświetlaj status pieczenia, twórz i zapisuj przepisy z dowolnego miejsca i wysyłaj je do swojego pieca lub korzystaj z książki z przepisami	-	-	•
Zdalne sterowanie ze smartfona lub tabletu za pomocą aplikacji Mychef Cloud lub z MyCloud na stronie internetowej Mychef	•	•	-
Połączenie Wi-Fi z funkcją zdalnej aktualizacji oprogramowania	-	-	•
Przepisy krok po kroku, regularnie aktualizowane	-	-	•
Wyszukiwanie przepisów według składników	-	-	•
Automatyczne przeliczanie składników receptury w zależności od liczby gości	-	-	•
Automatyczne dostosowanie zużycia energii i naparowania w zależności od załadunku	-	-	•
Chłodzenie odpływu. Chłodzi wodę odpływową, zapobiegając ewentualnym uszkodzeniom rur	•	•	•
ZASTOSOWANIE			
Programy / kroki gotowania	-	40/3	400/10
Dostęp do konfiguracji pieca. Specyfikacja dla danego kraju	-	-	•
Cooking Check. Graficzne podsumowanie bieżącego procesu gotowania. Zawiera podgląd i końcowe wyświetlanie zużycia związanych z bieżącym procesem gotowania	-	-	•
Samouczący się system, który automatycznie dostosowuje się do korzystania z przepisów i najczęściej używanych aplikacji	-	-	•
Tworzenie profili użytkownika do indywidualnej konfiguracji urządzeń i ich działania	-	-	•
Klawiatura wieloprogramowa z bezpośrednim dostępem	-	7	-
Szybkie menu - programowalna strona główna	-	-	•
Edytowalna strona główna szybkiego menu z możliwością zdalnej aktywacji	-	-	•
Nawigacja z menu głównego za pomocą ekranu dotykowego	-	-	•
Samokonfigurowany, dostosowywalny ekran	-	-	•
Liczne możliwości konfiguracji, dostosowania do potrzeb serwisu technicznego, ustawienia energii itp.	-	-	•
Liczne opcje zaawansowanej konfiguracji, język, dźwięk, system itd.	-	-	•
Klawisze skrótów do programów lub cykli mycia	-	•	•
10-calowy ekran dotykowy TFT z intuicyjnymi symbolami	-	-	•
Wyświetlacz LED	•	•	•
Sterowanie regulacją trybów gotowania, temperatury, temperatury sondy i czasu	-	•	•
Ustawienie blokowania dostępu oraz programowania na podstawie skonfigurowanego typu użytkownika	-	-	•
Blokowanie programów	•	•	•
Szybka instrukcja obsługi	-	•	•
Wielojęzyczna dokumentacja załączona do pieca	-	-	•

ZASTOSOWANIE	COOK PRO	COOK MASTER	iCOOK
Wielojęzyczna dokumentacja w formie elektronicznej	•	•	•
Funkcja pomocy dla każdego procesu gotowania	-	-	•
Zintegrowana funkcja pomocy, instrukcja serwisowa z przykładami	-	-	•
Interfejs dostępny w 21 językach	-	-	•
Alarmy dźwiękowe z możliwością konfiguracji	-	-	•
Jednopunktowa sonda wewnętrzna	-	•	-
Wielopunktowa sonda wewnętrzna	-	-	•
Wizualny i dźwiękowy sygnał zakończenia gotowania	•	•	•
Elektroniczny wyświetlacz pary, temperatury, czasu, temperatury sondy, czasu, który upłynął, pozostałego czasu i wartości zużycia energii	-	-	•
Elektroniczny wskaźnik pary, temperatury, czasu i wartości temperatury sondy	-	•	-
Cyfrowy wskaźnik pary, temperatury i czasu	•	-	-
Wyświetlanie wartości rzeczywistych i wybranych	•	•	•
CZYSZCZENIE I KONSERWACJA			
MyCare. Inteligentny system myjący z 4 programami mycia i płukaniem, z automatycznym wykrywaniem stopnia zabrudzenia i alertem o czyszczeniu	-	-	•
MyCare. Inteligentny system myjący z 1 programem	•	•	-
WŁAŚCIWOŚCI TECHNICZNE			
Zaawansowane technologicznie oświetlenie LED. Optymalne oświetlenie w każdej komorze dla minimalnego zużycia i maksymalnego czasu trwania	•	•	•
Konfigurowalny czas oświetlenia komory	-	-	•
Złącze USB do aktualizacji sprzętu i rejestracji danych HACCP	-	-	•
Niskoemisyjne, potrójnie przeszklone drzwi , na zawiasach, łatwe do czyszczenia	-	-	•
Niskoemisyjne, podwójnie przeszklone drzwi , na zawiasach, łatwe do czyszczenia	•	•	-
Wysoko odporna komora pieca ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10 , całkowicie spawana z zaokrąglonymi krawędziami	•	•	•
Zintegrowany syfon	•	•	•
Prowadnice typu C z łatwym do czyszczenia systemem antyprzechyłowym	•	•	•
Uchwyt i elementy z tworzywa sztucznego posiadają właściwości antibakteryjne	•	•	•
Stopień ochrony IPX5	•	•	•

• Standard ◦ Opcja - Niedostępne



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**



COOK MASTER 041E



ZOBACZ WIĘCEJ



COOK PRO 061E



ZOBACZ WIĘCEJ



iCOOK 061E



ZOBACZ WIĘCEJ



iCOOK 101E



ZOBACZ WIĘCEJ

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność	Odległość między prowadnicami [mm]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
COOKMASTER041E	760x710x615	4xGN1/1	68	30 - 260	6,3	400	64	19 290,-
COOKPRO061E	760x710x750	6xGN1/1	68	30 - 260	9,3	400	74	19 170,-
iCOOK061E	760x725x750	6xGN1/1	68	30 - 280	9,3	400	80	28 710,-
iCOOK101E	760x725x1020	10xGN1/1	68	30 - 280	18,6	400	112	44 120,-

PIEC TUNELOWY ELEKTRYCZNY SET1600 | 57 SZT/H Ø30 | 90-300°C



GWARANCJA POWTARZALNOŚCI
W WYPIEKANIU PIZZY,
WYROBÓW PIEKARNICZYCH



ZOBACZ FILM



Gwarancja doskonałej jakości wypieku za każdym razem, dzięki możliwości zapisywania programów pieczenia



Piece SET1600 idealnie nadają się do wypiekania wszystkich rodzajów produktów: od pizzy do wyrobów garmażeryjnych



Proces obróbki termicznej w piecach SET1600 odbywa się na zasadzie nadmuchu dwóch strumieni gorącego powietrza



Funkcja **STAND BY** ograniczająca zużycie energii podczas przerw w pracy



Piece można piętrować, co pozwala na jeszcze większą optymalizację czasu pracy i miejsca w lokalu



Niezwykle prosta obsługa za pomocą elektronicznego panelu



Regulowane prędkości pieca zapewniają wysokie tempo produkcji. Piece tunelowe są idealne do ciągłego i seryjnego pieczenia



Niskie zużycie energii przy zachowaniu maksymalnej wydajności



Regulacja temperatury w zakresie 90 - 300 °C

Model	Wymiary zew. [mm]	Wymiary komory pieczenia [mm]	Wysokość podstawy [mm]	Zużycie energii [kWh]	Szerokość taśmy [mm]	Wydajność ø30 [szt/h]	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Waga [kg]	Cena netto
SET1600	1123x1710x450	566x710x80	1070	7-8	535	57	90-300	15	180	39 280,-



BEZPŁATNY POKAZ SET1600

Oferujemy możliwość przeprowadzenia bezpłatnego pokazu i szkolenia z obsługi pieca SET1600:

- Twój Klient dowie się o znaczącej przewadze, jaką daje piec tunelowy w profesjonalnej pizzerii: od prostej obsługi po doskonałe, powtarzalne rezultaty pieczenia
- Pokazy skierowane są do Klientów naszych Partnerów Handlowych
- Szkolenie i pokaz są prowadzone przez naszego Doradcę Kulinarnego w lokalu Klienta
- Pokazy oferujemy na terenie całej Polski!

Skontaktuj się z naszym Biurem Handlowym w celu umówienia dogodnego terminu.



KONTAKT GRILLE POJEDYNCZE | RYFLOWANE | 50-300°C

- **Ryflowane płyty grillowe wykonane są z wytrzymałego żeliwa.** Podczas smażenia steków, burgerów, warzyw czy bułek pozostawiają na ich powierzchni pasiasty wzór. Górna płyta posiada regulowaną wysokość, co pozwala dopasować ją do wielkości przygotowywanego produktu
- **Wymowana rynienka** to element elektrycznego grilla kontaktowego, w którym gromadzi się ociekający z potraw tłuszcz. Wykonany został ze stali nierdzewnej. Można go wygodnie wyjąć, opróżnić, wymyć, a następnie z powrotem umieścić w urządzeniu
- **Komfortową eksploatację zapewnia izolowany uchwyt.**
- Solidna obudowa grilla elektrycznego Resto Quality zrobiona jest ze stali nierdzewnej
- Lampki kontrolne informują o gotowości grilla do pracy – zapalają się, gdy zostanie osiągnięty ustawiony poziom temperatury.
- Gumowe nóżki stabilnie utrzymują urządzenie na blacie
- **Kompaktowy design konstrukcji**



RQK811A



RQK812A

Model	Wymiary zew. [mm]	Powierzchnia robocza [mm]	Regulacja temp. [°C]	Rodzaj płyty	Materiał płyty	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQK811A	307x365x210	240x240	50-300		ryflowana	1,8	230	15	730,-
RQK812A	430x365x210	360x240	50-300		ryflowana	2,2	230	20	1 020,-



ZOBACZ WIĘCEJ

FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE | POJEDYNCZE I PODWÓJNE

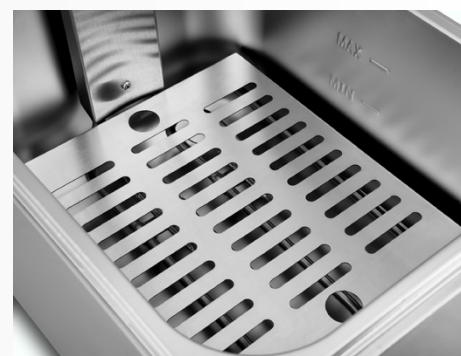
- Profesjonalny design i duża pojemność
- Zakres regulacji temperatury 60 - 200°C pozwala usmażyć zarówno świeże, jak i głęboko mrożone produkty.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wysoka moc sprawia, że frytownica osiąga dużą wydajność smażenia w niezwykle krótkim czasie
- **Dodatkowa osłona grzałek**, która gwarantuje „zimną strefę” oraz uniemożliwia bezpośredni kontakt grzałki z koszem frytownicy.
- Funkcja „zimnej strefy” sprawia, że okruszki i resztki jedzenia opadają na dno zbiornika przechowywane są w oleju o niższej temperaturze i nie przypalają się
- Dostępne modele o pojemnościach 4l, 2x 4l, 6l, 2x 6l, 8l, 2x 8l



RQF6L



RQF6L2



Model	Wymiary zew. [mm]	Zakres temperatury [°C]	Pojemność max. oleju [l]	Kran do spuszczenia oleju	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena netto
RQF4L	217x385x310	60-200	4	NIE	2,5	230	490,-
RQF4L2	443x385x310	60-200	2x4	NIE	2x2,5	230	880,-
RQF6L	270x415x290	60-200	6	NIE	3	230	550,-
RQF6L2	550x410x290	60-200	2x6	NIE	2x3	230	1 020,-
RQF8LV	270x415x330	60-200	8	TAK	3,25	230	770,-
RQF8LV2	545x415x340	60-200	2x8	TAK	2x3,25	230	1 340,-



ZOBACZ WIĘCEJ

MASZYŃKA DO MAKARONU RZEMIEŚLNICZEGO CIAO PASTA 2 | 4,2 KG/H

- Profesjonalna maszynka do wyrabiania i produkcji różnego rodzaju makaronu rzemieślniczego
- Wyposażona w wentylowany, wydajny silnik z przekładnią w kąpeli olejowej
- Pokrywa oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali AISI 304
- Urządzenie posiada wytrzymałe łopatki do zagniatania ciasta oraz misę z anodowanego aluminium
- Idealnie wyrobione ciasto w zaledwie 20 min
- Praktyczny, wyjmowany lejek umożliwia dodawania płynnych składników podczas pracy urządzenia
- Matryce wykonane z brązu
- Średnica matrycy 59 mm
- Pojemność dzieży 6 litrów (2,5 kg ciasta)
- Sterowanie manualne za pomocą przycisków
- Możliwość dokupienia automatycznego noża odcinającego makaron
- Matryce do makaronu nie wchodzą w zakres dostawy (do oddzielnego zakupu)
- Włoska produkcja
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kg/h]	Pojemność zbiornika [l]	Pojemność zbiornika [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
CIAO PASTA 2	263x577x407	42	6	2,5	0,37	230	28	10 410,-

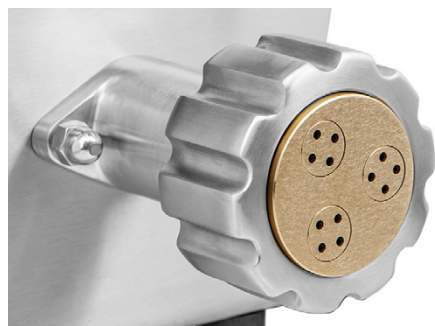


ZOBACZ WIĘCEJ



ZOBACZ FILM

MATRYCE DO FORMOWANIA MAKARONU



Bigoli / Pici toscani 3 mm	Maccheroni rigati 8 mm
Casarecce / Strozzapreti 8,8 mm	Pappardelle 15 mm
Fusilli 8,4 mm	Spaghetti 1,9 mm
Gnocchetti sardi 19 mm	Spaghetti 2 mm
Gramigna 3 mm	Tagliatelle 6 mm
Linguine 3x1,6 mm	Tagliolini 3,5 mm

KOSZTY PRODUKCJI MAKARONU RZEMIEŚLNICZEGO

Przepis na makaron rzemieślniczy:

	Ilość	Cena
Mąka	1,5kg	3,64 zł
Semolina	1,5kg	7,20 zł
Jajka L	1,2kg / 24 szt.	16,60 zł

Porównanie kosztów produkcji makaronu z kosztami zakupu nowego gotowego makaronu:

MAKARON MROŻONY	
3 kg	65,55 zł
1 kg	22,18 zł

MAKARON RZEMIEŚLNICZY	
3 kg	18,87 zł
1 kg	6,29 zł

TANIEJ O
15,89 zł/kg



NALEŚNIKARKI AUTOMATYCZNE | Ø190 MM LUB 320 MM | 130 SZT/H

- Naleśnikarka automatyczna przeznaczona do produkcji naleśników - możesz zapomnieć o czasochłonnym smażeniu na zwykłej patelni!
- Możliwość uzyskania jednakowych, idealnie wysmażonych naleśników o średnicy 190 mm lub 320 mm
- Wydajność urządzenia to aż 130 naleśników/h
- Znajduje idealne zastosowanie w firmach cateringowych, punktach gastronomicznych, food truckach, firmach specjalizujących się w produkcji krokietów, ect.

- Wyposażona w duży zbiornik na ciasto o pojemności 3l
- Sterowanie manualne za pomocą pokręteł i przycisków
- Możliwość regulacji czasu i temperatury
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zdejmowana osłona pozwala na swobodny dostęp celem wyczyszczenia



ZOBACZ FILM

Model	Wymiary [mm]	Pojemność [l]	Śr. naleśnika [mm]	Zakres temp. [°C]	Wydajność [szt./h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQCR190 AUTO	330x500x450	3	190	0-350	130	1,5	230	18	26 110,-
RQCR320 AUTO	460x600x450	3	320	0-350	130	1,5	230	25	37 750,-



ZOBACZ WIĘCEJ



AUTOMATYCZNA PRASA DO BURGERÓW RQH-100A | 2 800 SZT/H

- Prasa do hamburgerów znajduje idealne zastosowanie w sklepach mięsnych, burgerowniach, cateringu, sklepach, w punktach gastronomicznych typu fast food, czy w przetwórstwie żywności
- Pozwala na produkcję klopsików oraz burgerów od 32 do 130 mm średnicy i 25 mm grubości, zależnie od zastosowanej formy
- Do urządzenia załączony jest jeden cylinder formujący gratis - przy zamówieniu należy wybrać średnicę
- W produkcji można stosować różne składniki, typu wołowina, wieprzowina, kurczak, ryby, mieszanki mięsa z chlebem, jajkami, soją
- Szeroki wybór form umożliwia produkowanie hamburgerów o różnych rozmiarach i wadze: kwadratowe, owalne, czy inne kształty na zamówienie
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej

- Wymowana dzieża o pojemności 24l, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona jest w łopatki mieszające odpowiedzialne za rozprowadzanie i napełnianie formy mięsem
- Cylindry nadające kształt burgerom i klopsikom wykonane są polietylenu
- Załączony do urządzenia pedał pozwala na wygodną obsługę
- Posiada mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie zbiornika oraz przy mocowaniu cylindra, które gwarantują bezpieczną pracę osobie obsługującej maszynę
- Prosta regulacja grubości burgera za pomocą dźwigni
- Możliwość formowania burgerów w zakresie wagowym od 75 do 350 gramów oraz klopsików w zakresie od 10 do 40 gramów
- Urządzenia można w prosty sposób zdemontować w celu wyczyszczenia

DODATKOWE AKCESORIA:

RQCB-MH - Przenośnik taśmowy **15 550 zł netto**



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [burgerów/h]	Wydajność [klopsików/h]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQH-100A	440x610x740	2800	6000	24	0,37	230	75	37 760,-

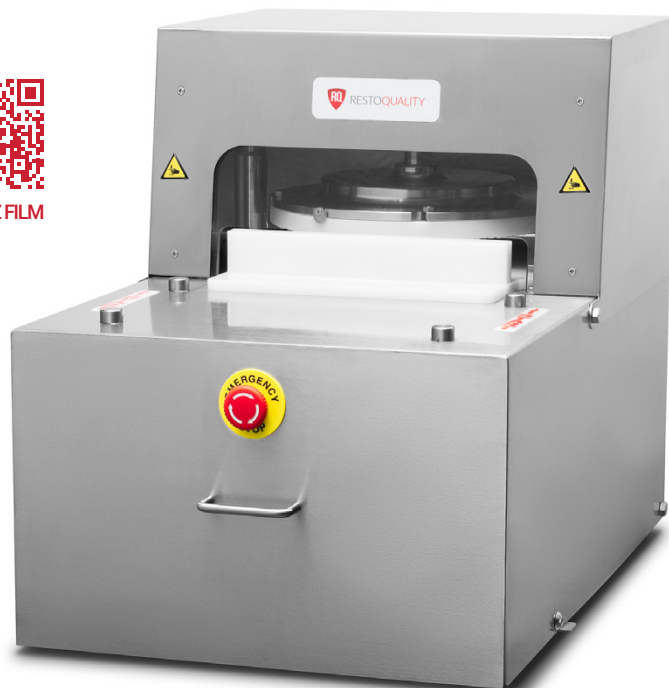


AUTOMATYCZNE KOTLECIARKI ELEKTRYCZNE SERIA RQAK | 720 SZT/H

- Kotleciarki elektryczne Resto Quality znajdują idealne zastosowanie w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych
- Urządzenia znacznie przyspieszają pracę w gastronomii, poprzez automatyczny proces rozbijania kawałków mięsa
- Kotleciarki posiadają bardzo dużą wydajność. W ciągu godziny umożliwiają przygotowanie 720 kotletów, z możliwością regulowania ich grubości – od 0,5 cm do 3 cm
- Dzięki tym urządzeniom otrzymamy idealnie rozproszone kawałki mięsa do przygotowania kotletów z drobiu, wieprzowiny lub wołowiny. Nadają się również do przyrządzenia bitek, steków, filetów czy rolad
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Talerz oraz tacka wykonana z polietylenu (nie należy myć w zmywarce)
- Urządzenia są bardzo proste w obsłudze
- Łatwe w utrzymaniu w czystości, poprzez możliwość szybkiego demontażu elementów kotleciarek
- Wykonane są z wysokiej jakości materiałów oraz podzespołów
- Możliwość regulacji czasu docisku talerza
- Posiadają przycisk zatrzymujący pracę maszyny oraz osłonę górną i przednią, co gwarantują bezpieczną pracę osobie obsługującej maszynę
- Zabezpieczenie przed otwarciem górnej osłony. Gdy osłona będzie otwarta, maszyna nie włączy się
- Urządzenia posiadają zabezpieczenia magnetyczne



ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Wydajność [kotletów/h]	Średnica talerza [mm]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQAK100	450x700x560	720	300	1,5	230	100	22 500,-
RQAK200	450x700x560	720	300	1,5	400	100	22 500,-



ZOBACZ WIĘCEJ

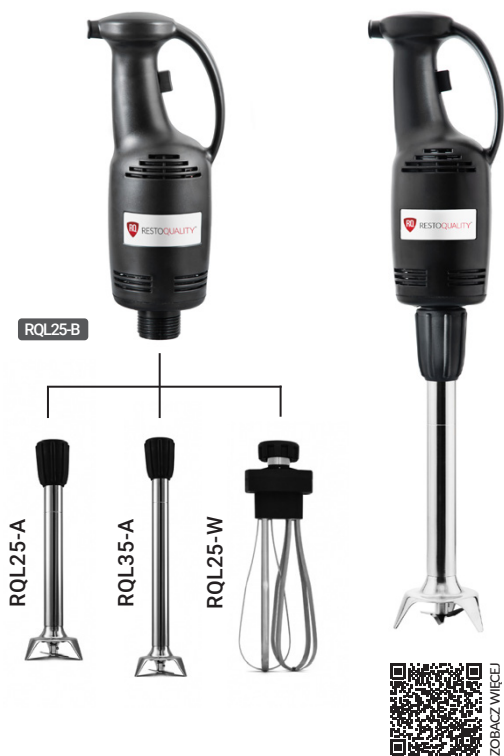


MIKSERY RĘCZNE ZANURZENIOWE | RAMIONA 270-600 MM | SERIA RQL

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwala na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada wysoką stałą prędkość **11 000 obrotów na minutę (RQL40-B)** lub **13 000 obrotów na minutę (RQL25-B)**
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkownika
- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą

przycisku

- Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych **ramion 270 i 350 mm, z potrójnymi ostrzami** rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- **Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramię/ramiona należy zamówić osobno (patrz wyposażenie dodatkowe)**
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie
- Dobrze wentylowany silnik



Model	Wymiary zew. [mm]	Prędkość [obr./min]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQL25-B	345x130x98	13 000	0,25	230	2,3	550,-
RQL40-B	540x146x120	11 000	0,4	230	3,9	890,-



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA PRZED ZAKUPEM



Model	RQL25-A	RQL35-A	RQL40-A	RQL50-A	RQL60-A	RQL25-W	RQL40-W
Długość ramienia [mm]	270	350	400	500	600	300	300
Mikser	RQL25-B	RQL25-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL40-B	RQL25-B	RQL40-B
Cena	370,-	480,-	540,-	620,-	710,-	590,-	590,-

MIKSERY KIELICHOWE | BLENDERY BARMAŃSKIE | TRYB PULSACYJNY | 1,5 - 2 L

- Specjalistyczne blendery kielichowe Resto Quality idealnie sprawdzą się w barze, pubie, kuchni czy restauracji
- Idealnie zmiksują składniki na koktajle, smoothie, zupy krem a nawet skruszą lód
- Mocne ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają dokładne rozdrabnianie składników
- Modele RQ-S235 i RQ-G335 wyposażone są w osłonę wyciszającą, która obniża emisję hałasów oraz tłumi dźwięki blendowanych 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 i RQ-G335) lub za pomocą pokrętle i przełączników (RQ-S235 i RQ-7235)
- Sterowanie prędkością obrotów w 4-stopniowej skali + tryb pulsacyjny
- Intuicyjny wyświetlacz wskazujący parametry
- Pokrywa umożliwia dodawanie składników w trakcie obróbki
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Gumowe nóżki zapewniają stabilność



ZOBACZ WIĘCEJ



Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQ-7235	230x245x520	2	1,5	230	6	999,-
RQ-7350	230x245x520	2	2,2	230	6	1299,-
RQ-S235	237x255x455	1,5	1,5	230	6	1599,-
RQ-G335	237x255x455	1,5	1,5	230	6	1799,-

RQ-7235



RQ-7350



RQ-S235



RQ-G335



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE GN 2/1 | STAL NIERDZEWNA | PREMIUM

- Szafy chłodnicze i mroźnicze 1- lub 2-drzwiowe w standardzie GN 2/1 o solidnym wykonaniu i eleganckim wykończeniu
- Przeznaczona do profesjonalnego, intensywnego użytku
- Obudowa wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- 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
- Nóżki ze stali nierdzewnej, regulowane na wysokość w zakresie 95 - 115 mm
- Wyposażona w **3 półki epoksydowe w standardzie GN 2/1**
- **Wyłączane prowadnice o zaokrąglonych krawędziach**
- Możliwość regulacji wysokości półek na 24 poziomach
- **Maksymalne obciążenie półek 40 kg**
- Magnetyczna uszczelka drzwi z możliwością demontażu, ułatwia utrzymanie szafy w czystości
- Komora szafy z zaokrąglonymi krawędziami, dno z jednego arkusza blachy oraz otwór odpływu w dolnym panelu zapewniają łatwe czyszczenie i zapobiegają nagromadzeniu się zanieczyszczeń
- V klasa klimatyczna
- Drzwi wyposażone w zamek



RQSALC 700 L
RQSALM 700 L



RQSALC 700 R
RQSALM 700 R

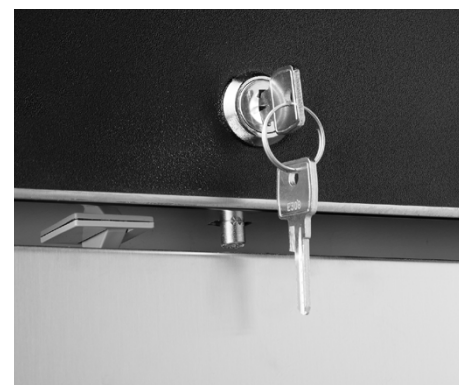


RQSALC 1400
RQSALM 1400

Model	Typ	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodzący	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Roczne zużycie energii [kWh]	Cena netto
RQSALC 700 L	Chłodnicza	693x875x2119	700	R600a	-2 do +8	0,16	333	9 300,-
RQSALC 700 R	Chłodnicza	693x875x2119	700	R600a	-2 do +8	0,16	333	9 300,-
RQSALC 1400	Chłodnicza	1358x875x2119	1400	R600a	-2 do +8	0,16	540	13 630,-
RQSALM 700 L	Mroźnicza	693x875x2119	700	R290	-18 do -22	0,68	2231	11 520,-
RQSALM 700 R	Mroźnicza	693x875x2119	700	R290	-18 do -22	0,68	2231	11 520,-
RQSALM 1400	Mroźnicza	1358x875x2119	1400	R290	-18 do -22	0,75	4482	17 180,-



ZOBACZ WIĘCEJ



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE GN 2/1 | STAL NIERDZEWNA | BASIC

- Szafy chłodnicze i mroźnicze 1- lub 2-drzwiowe w standardzie GN 2/1 o solidnym wykonaniu i eleganckim wykończeniu
- Urządzenie przeznaczone do przechowywania produktów spożywczych w zakresie temperatur:
-2 do +8°C (RQSC 600 i RQSC 1200)
-18 do -22°C (RQSM 600 i RQSM 1200)
- Chłodzenie dynamiczne za pomocą wentylatora zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze oraz szybsze schłodzenie produktów
- Wyposażone w automatyczne odszranianie
- Obudowa zewnętrzna, jak i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Zaopatrzone w intuicyjny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- Stabilność zapewniają 4 nóżki, wykonane z niezawodnej stali nierdzewnej
- Drzwi z zintegrowanym uchwytem na całej długości drzwi, uniemożliwiający nagromadzenie się kurzu i brudu
- Szafa posiada komorę w standardzie GN 2/1 z oświetleniem
- 3 powlekane półki na każde drzwi o maksymalnym udźwigu 40 kg
- Szafa prosta w utrzymaniu czystości
- Drzwi wyposażone w zamek



RQSC 600
RQSM 600



RQSC 1200
RQSM 1200

Model	Typ	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodzący	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Cena netto
RQSC 600	Chłodnicza	680x810x2010	600	R600a	-2 do +8	0,24	230	4 850,-
RQSC 1200	Chłodnicza	1340x810x2010	1200	R600a	-2 do +8	0,38	230	7 880,-
RQSM 600	Mroźnicza	680x810x2010	600	R290	-18 do -22	0,38	230	5 930,-
RQSM 1200	Mroźnicza	1340x810x2010	1200	R290	-18 do -22	0,55	230	8 950,-



ZOBACZ WIĘCEJ



WITRYNY CUKIERNICZE CHŁODNICZE DOLCE VISIONE

- Nowoczesna witryna cukiernicza Dolce Visione idealnie nadaje się do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Elegancki, uniwersalny wygląd sprawia, że witryna będzie pasować do każdego wnętrza
- Specjalnie zaprojektowana konstrukcja gwarantująca maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku
- Oświetlenie LED górne oraz na każdej półce o delikatnej, ciepłej barwie doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny
- Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Dno wyłożone blachą malowaną proszkowo na kolor czarny
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Prosta szyba frontowa
- Wyposażona w 3 półki wykonane ze szkła hartowanego
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- 3 klasa klimatyczna
- Urządzenie polskiej produkcji

Dolce
Visione
BASIC



Dolce
Visione
PREMIUM



ZOBACZ WIĘCEJ



ZOBACZ WIĘCEJ

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność użytkowa [dm ³]	Czynnik chłodniczy	Zakres temp. [°C]	Zużycie energii [kWh/24h]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
DOLCE VISIONE 900 W1 BIANCO	900x670x1300	265	R290	od +5 do +15	6,6	0,72	230	155	11 320,-
DOLCE VISIONE 900 W4	900x670x1300	265	R290	od +5 do +15	6,6	0,72	230	155	12 520,-

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE (ZA DOPLATĄ)

- Podświetlany cokół
- Wnętrze ze stali nierdzewnej
- Szyba frontowa uchylna
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Półki z regulacją wysokości co 5 cm
- Przystosowanie do łączenia w ciągi, pojedyncza szyba

choose
your
color!



MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA OBUDOWY (ZA DOPLATĄ)

- z płyty laminowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor czarny lub biały
- z płyty laminowanej kolorystyka Swiss Krono ONE WORLD, cokół z blachy lakierowanej
- z blachy lakierowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor czarny lub biały
- z blachy lakierowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor RAL
- MDF - czarny lub biały

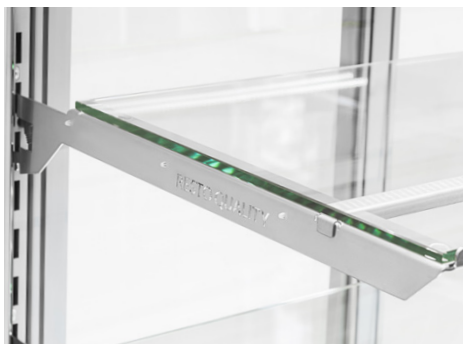


Dolce Visione

WITRYNY CUKIERNICZE



Stale, nieprzestawne półki z oświetleniem LED w wersji Basic



Regulowane na wysokość półki z oświetleniem LED w wersji Premium (co 50 mm)



Uchylna przednia szyba z magnetycznym zatrzaskiem w wersji Premium



Grawitacyjny nawiew powietrza na przednią szybę
Opcja wymuszonego nawiewu - za dopłatą



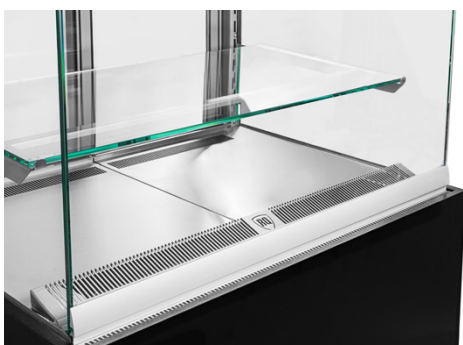
Maksymalna widoczność produktów - szyby bez spoin czy sitodruku



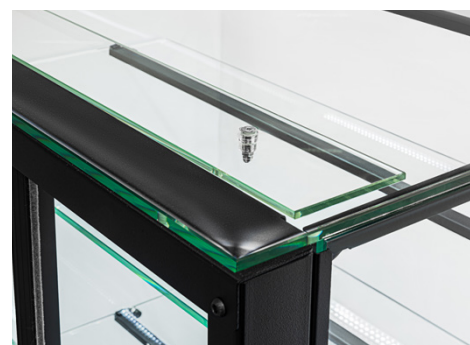
Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład



Wnętrze standardowe z blachy malowanej proszkowo na kolor czarny (biały na zamówienie)



Opcja wykończenia wnętrza w stali nierdzewnej - za dopłatą



Dodatkowa szyba zamontowana przy drzwiczkach zapobiega zaparowaniu szyb



Przystosowanie do łączenia w ciągi - pojedyncza szyba - za dopłatą



Tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny



Możliwość zamówienia obudowy lub samodzielnego zabudowania

STOŁY CHŁODNICZE | 2- I 3-DRZWIOWE | 2 DO 8°C

- Stoły chłodnicze marki Resto Quality to profesjonalne urządzenia chłodzące, idealnie nadające się do restauracji, kawiarni, barów szybkiej obsługi oraz hoteli
- Utrzymują świeżość żywności w zakresie temperatury od 2 do 8°C
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Temperatura regulowana za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Samozamykające się drzwi wyposażone w ergonomiczny uchwyt
- Nadstawka szklana pozwalająca osłonić żywność przed zanieczyszczeniami (w modelach RQS900CG i RQS903CG)
- 2 lub 3-drzwiowa dolna szafka z półkami, zapewniająca dodatkową przestrzeń do przechowywania
- Stoły chłodnicze wyposażone są blaty robocze ze stali nierdzewnej lub w blat granitowy (model RQPS900)
- Pojemniki GN do osobnego zakupu

STÓŁ CHŁODNICZY Z BLATEM GRANITOWYM



RQPS900

POMIEŚCI:
5X GN 1/6 (150 MM)

STOŁY CHŁODNICZE 2- I 3-DRZWIOWE



RQS901



RQS903

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ SZKLANĄ



RQS900CG

POMIEŚCI:
4X GN 1/2 + 3X GN 1/6
2X GN 1/1 + 2X GN 1/4
I INNE KONFIGURACJE



RQS903CG

POMIEŚCI:
4X GN 1/1
I INNE KONFIGURACJE

Model	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Czynnik chłodzący	Zakres temperatury [°C]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQS901	900x700x890	240	R600a	2 do 8	0,17	230	83	3 210,-
RQPS900	900x700x1090	240	R600a	2 do 8	0,17	230	98	3 340,-
RQS900CG	900x700x1320	240	R600a	2 do 8	0,17	230	83	4 470,-
RQS903	1370x700x880	368	R290	2 do 8	0,24	230	130	4 920,-
RQS903CG	1370x700x1320	368	R290	2 do 8	0,24	230	130	5 840,-



ZOBACZ WIĘCEJ

AUTOMATYCZNY ODBIJAK | DO CZYSZCZENIA KOLB Z FUSÓW KAWOWYCH | TUBA 2KG

- Profesjonalne włoskie elektryczne urządzenie do automatycznego czyszczenia kolb z krążków kawowych
- Idealnie sprawdzi się w średnich i dużych kawiarniach, pozwala bariście zaoszczędzić czas i automatycznie wyczyścić kolbę **w zaledwie kilka sekund**
- Dzięki urządzeniu barista może pominąć etap „odbijania” kolby, hałasu jaki to wywołuje, a także nie ryzykując uszkodzenia uszczelki portafiltera
- Urządzenie posiada wyjmowaną tubę, pełniącą rolę pojemnika na fusy, przeznaczoną do bezpośredniego montażu w blacie
- Tuba pomieści **aż 2 kg** fusów kawowych, czyli ponad dwa razy więcej niż standardowy odbijak do fusów
- Proces czyszczenia kolby rozpoczyna się automatycznie przy użyciu **optycznego czujnika** znajdującego się z boku górnej części urządzenia
- Aby usunąć krążki kawowe z portafiltera, wystarczy przyłożyć kolbę do szczotki czyszczącej i gotowe!
- W przypadku zapełnienia fusami całej tuby, urządzenie informuje nas za pomocą **powiadomienia dźwiękowego** o potrzebie opróżnienia pojemnika

- Szczotka czyszcząca wykonana jest z **gumy spożywczej**, wytrzymałej i odpornej na uszkodzenia, przeznaczonej do kontaktu z żywnością
- Przycisk włączania i wyłączania urządzenia, z diodą led zmieniającą kolor podczas pracy szczotki
- W zestawie wraz z urządzeniem dwie szczotki do czyszczenia kolb z sitkami o średnicy 53 i 58 mm
- **Cicha praca silnika napędowego**
- Urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Proste w obsłudze i konserwacji
- Dodatkowo w zestawie specjalny pędzel ułatwiający konserwację elementów czyszczących urządzenia
- Wszystkie komponenty mające kontakt z żywnością spełniają wszystkie normy HACCP

- ➔ **USPRAWNIA PRACĘ BARISTY**
- ➔ **SZYBKO CZYŚCI KOLBĘ Z FUSÓW KAWY**
- ➔ **BEZ KONIECZNOŚCI CIĄGŁEGO OPRÓŻNIANIA ODBIJAKA**
- ➔ **CZYSTSZE STANOWISKO PRACY**
- ➔ **CICHO PRACUJE**



ZOBACZ FILM



Model	Wymiary zew. [mm]	Wew. średnica otworu tuby [mm]	Prędkość obrotowa [obr./min]	Pojemność fusów kawowych [kg]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQ20-2	187x187x690	122	200	około 2	0,03	230	4	4 290,-



ZOBACZ WIĘCEJ



EKSPRES DO KAWY EX3 | 2-GRUPOWY | AUTOMATYCZNE SPIENIANIE MLEKA | PID

- Funkcja automatycznego spieniania mleka **Smartsteam**
- Powtarzalność w spienianiu mleka - doskonała kawa za każdym razem
- **Usprawnia pracę baristy** - ekspres został zaprojektowany z myślą o wygodzie, prostocie i przyjemności w przygotowywaniu kawy
- Nowoczesny, świeży i stylowy wygląd
- Bardzo szeroki zakres personalizacji wyglądu (kolor, wykończenie, oświetlenie grupy, sterowanie, itp.)
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Wstępne zaparzenie **pre-infusion**
- Automatyczne napełnianie wody
- Program automatycznego czyszczenia
- **Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę**
- Take Away - standardowo wyposażony w wysoką grupę, z podstawkami na niższe filiżanki
- Wygodne, ergonomiczne, a także wyjątkowo wytrzymałe kolby
- Ulepszony system odpływu wody
- Podwójny manometr
- Automatyczny system czyszczenia
- 2 dysze do spieniania mleka **Cool Touch** regulowane dźwigniami
- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem technologii PID
- Elektroniczny wyświetlacz
- Oświetlenie grupy
- Standardowy kolor: czarny



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup	Pojemność bojlera [l]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
EX3 2GR B PID Smartsteam	770x575x465	2	11,5	3,35	230	62	24 590,-



ZOBACZ WIĘCEJ

FUNKCJA AUTOMATYCZNEGO SPIENIANIA MLEKA **SMARTSTEAM**

WSTĘPNE ZAPARZANIE **PRE-INFUSION**

MIEDZIANY BOJLER ORAZ RURKI SYSTEMU PROWADZENIA WODY



ELEKTRONICZNY WYŚWIETLACZ
TECHNOLOGIA PID

REGULACJA
DŹWIGNIAMI

OŚWIETLENIE
GRUPY

PODWÓJNY
MANOMETR

DYSZE DO SPIENIANIA
MLEKA **COOL TOUCH**

EKSPRESY DO KAWY EX2 | 1- I 2-GRUPOWE

- Ekspres został zaprojektowany z myślą o wygodzie, prostocie i przyjemności w przygotowywaniu kawy na bazie espresso
- Klasyczna, elegancka obudowa w kolorze białym
- Frontowy panel ze stali nierdzewnej
- Miedziany bojler oraz rurki systemu prowadzenia wody
- Wstępne zaparzenie pre-infusion
- Automatyczne napełnianie wody
- Program automatycznego czyszczenia

- Take Away - standardowo wyposażony w wysoką grupę, z podstawkami na niższe filiżanki
- Wygodne, ergonomiczne, a także wyjątkowo trwałe i wytrzymałe kolby
- 1 dysza do spieniania mleka Cool Touch
- Wyposażony w ergonomiczne pokrętała ½
- Manometr wskazujący ciśnienie
- Opcjonalnie dostępne oświetlenie grupy oraz dodatkowa dysza pary



EX2 Mini 1GR W



EX2 2GR W

Model	Wymiary zew. [mm]	Ilość grup zaparzających	Pojemność bojlera [l]	Ciśnienie [bar]	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
EX2 Mini 1GR W	515x575x460	1	6	0.8-1.2	2.80	230	45	11 230,-
EX2 Mini 2GR W	515x575x460	2	6	0.8-1.2	2.80	230	48	13 120,-
EX2 2GR W	735x575x460	2	11,5	0.8-1.2	3.35	230	57	14 330,-



ZOBACZ WIĘCEJ



EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE | EKRAN DOTYKOWY | SERIA RQK90

- Profesjonalne ekspresy automatyczne przeznaczone do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Elegancki i nowoczesny design
- Ekspresy idealnie nadają się do samoobsługi, dzięki intuicyjnemu 7-calowemu panelowi sterowania z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Wstępne zaparzenie „PRE-BREW” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg
- Wydajność maksymalna to 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Minimalna ilość zaparzonej kawy: 25 ml
- Wydajność do 80 filiżanek/dzień
- Sygnał informujący o konieczności odkamieniania
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- Wyjmowany zbiornik na wodę o pojemności 1,8 lub 6 l
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- Stożkowy mechanizm mielący wykonany ze stali
- **Możliwość zaprogramowania czasu automatycznego czyszczenia ekspresu** - automatyczne czyszczenie nie włączy się podczas największego ruchu w lokalu



RQK90



ZOBACZ FILM



RQK90L

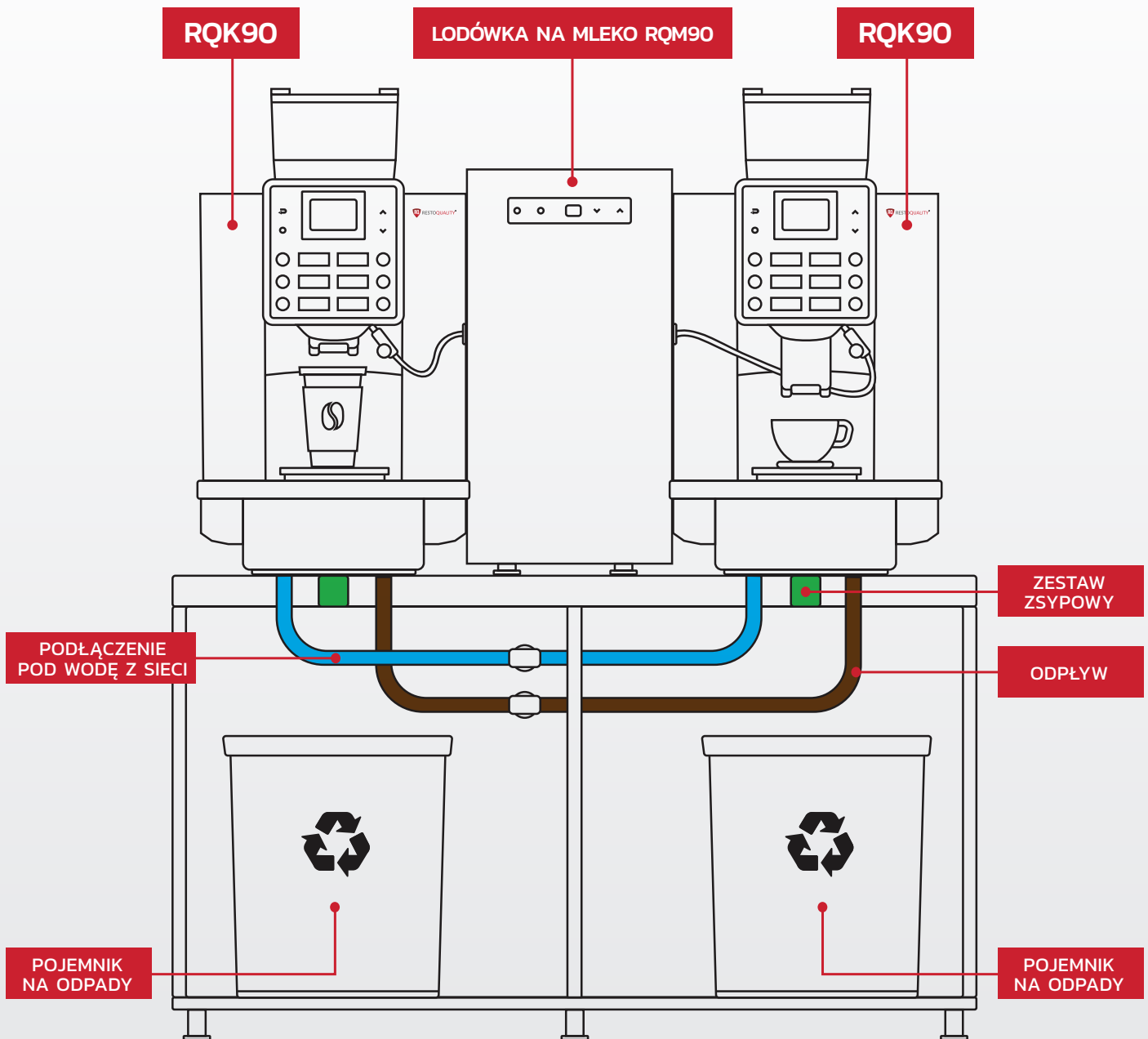
Model	Wymiary zew. [mm]	Zbiornik na kawę [kg]	Zbiornik na wodę [l]	Regulacja wysokości wylewki [mm]	Ciśnienie pompy [bar]	Przyłącze wody	Moc [kW]	Zasilanie [V]	Waga [kg]	Cena netto
RQK90	305x460x580	1	1,8	100-160	19	1/2	2,7	230	17,4	9 230,-
RQK90L	395x480x580	1	6	100-160	19	1/2	2,7	230	17,4	9 670,-



ZOBACZ WIĘCEJ



PRZYKŁADOWA KONFIGURACJA EKSPRESÓW



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE - ZA DOPLATĄ

- ➔ **LODÓWKA NA MLEKO RQM90**
POMIEŚCI 4 KARTONY MLEKA
- ➔ **ZESTAW ZSYPOWY**
Z OTWOREM WYLOTOWYM
- ➔ **WĄŻ ODPLYWU WODY**
- ➔ **BEZPOŚREDNIE PODŁĄCZENIE**
DO WODY

AUTOMATYCZNE DYSTRYBUTORY DO PIWA REVOLMATIC



- W 100% automatyczny nalewak do piwa (z tacą rotacyjną w modelu REVOLMATIC)
- Prosta obsługa - wystarczy umieścić kufel na piwo na podajniku a urządzenie napełni je automatycznie
- Prosty w transporcie, obsłudze i montażu
- Dwa tryby pracy **manualny** i **automatyczny** (REVOLMATIC)
- Wydajna obsługa dużej liczby klientów - nawet do **250 kufli na godzinę** (SINGLEMATIC) lub **450 kufli na godzinę** (REVOLMATIC)
- Model Revolmatic wyposażony w podajnik kubków plastikowych z zasobnikiem
- Do momentu nalania piwa, nie jest wymaga uwaga. Użytkownik może poświęcić ten czas na dodatkowe zadania jak przetwarzanie płatności czy przygotowanie zamówień
- **Wyświetlacz dotykowy 4,3"** z intuicyjnym panelem sterowania
- Możliwość regulacji ilości nalewanego piwa, prędkości nalewania, ilości piany

- Łączność z internetem Wi-Fi
- Czujnik wykrywający obecność kufła
- Współpraca z różnymi rodzajami kubków i kufli
- Możliwość dolewania piwa oraz dodawania piany
- Dzięki modułowi analiz można monitorować sprzedaż w różnych punktach sprzedaży on-line
- Urządzenie nie posiada aktywnej chłodziarki, wykorzystuje linię chłodzenia z zewnętrznej chłodziarki
- Urządzenie współpracuje z większością dostępnych na rynku chłodziarek do napojów
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Urządzenie łatwe w utrzymaniu w czystości
- Wszystkie komponenty posiadają certyfikat spożywczy
- W zestawie zasilacz sieciowy 100-240 VAC 1,4 A, zasilacz 12 VDC, 8,5A

250
KUFLI/H



ZOBACZ FILM

450
KUFLI/H



ZOBACZ WIĘCEJ

SINGLEMATIC

REVOLMATIC



ZOBACZ WIĘCEJ

Model	Wymiary zew. [mm]	Standard podłączenia linii piwnej	Odpiniacz	Wydajność [kufli/h]	Podajnik kubków z zasobnikiem	Łączność Wi-Fi	Zasilanie [V]	Waga [kg]
SINGLEMATIC	100x230x750	John Guest	FOB	250	NIE	TAK	12	8
REVOLMATIC	630x460x560	John Guest	FOB	450	TAK	TAK	12	22



ZAPYTAJ O CENĘ



CIĄG KUCHENNY LINIA 750

- Ciąg kuchenny 750 hiszpańskiej produkcji znajduje idealne zastosowanie w każdej kuchni gastronomicznej, stołówkach, restauracjach, hotelach
- Szerokie spektrum urządzeń pozwala na dostosowanie ciągu do Twoich potrzeb
- Dostępne w ofercie kuchnie gazowe, kuchnie elektryczne, płyty grillowe, frytownice, stanowiska neutralne, grille lawowe, makaroniarki, bemary, podgrzewacze frytek
- Urządzenia dostępne w modułach o szerokości 400, 800 i 1200 mm, głębokości 750 mm w wersji nastawnej, z szafką otwartą, szafką zamkniętą oraz z kuchnie z piekarnikiem
- Opatentowany system podnoszący płytę grzewczą, ułatwiający dostęp do wewnętrznych części w celu naprawy lub konserwacji (nie dotyczy modeli Basic)
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- Regulacja temperatury za pomocą pokręteł
- Regulowane na wysokość nóżki ze stali nierdzewnej
- Wyposażone w termostat bezpieczeństwa
- Konstrukcja pozwala na proste utrzymanie urządzeń w czystości
- Drzwiczki oraz cokoły dostępne opcjonalnie za dopłatą



RQ4F750E – kuchnia 4-palnikowa gazowa z szafką

- niklowane palniki o doskonałej dystrybucji ciepła oraz solidne, żeliwne ruszty
- palniki o mocy 2x 8,5 kW oraz 2x 6,8 kW z płomieniem pilotującym

RQFDG12L750E – frytownica gazowa z szafką

- regulacja temperatury od 110°C do 190°C
- zimna strefa, zapobiegająca przypaleniom resztek z potraw
- podgrzewanie za pomocą rurek wymiennika ciepła
- kran spustowy oleju

RQT7508ECR – płyta grillowa gazowa gładka chromowana z szafką

- wyjmowana tacka na tłuszcz
- grubość płyty grillowej chromowanej to 15 mm

RQ7508E – grill lawowy gazowy z szafką

- ruszty w kształcie litery V
- blat roboczy ze stali AISI 304 o grubości 1,5 mm

RQFD15L750E – frytownica elektryczna z szafką

- regulacja temperatury do 195°C
- kran spustowy oleju oraz wskaźnik poziomu oleju

Model	Nazwa	Wymiary zew. [mm]	Pojemność [l]	Moc [kW]	Zasilanie	Cena netto
RQNS7504E	Stanowisko neutralne z podstawą	400x750x865	-	-	-	4 450,-
RQFD15L750E	Frytownica elektryczna	400x750x1042	15	6	400 V	9 100,-
RQFDG12L750E	Frytownica gazowa	400x750x1025	12	8,5	gaz	9 930,-
RQ4F750E	Kuchnia gazowa 4-palnikowa	800x750x880	-	30,6	gaz	11 620,-
RQ7508E	Grill lawowy gazowy	800x750x945	-	17,4	gaz	11 810,-
RQT7508ECR	Płyta grillowa gazowa	800x750x945	-	15,5	gaz	13 320,-



ZOBACZ WIĘCEJ



Z DUŻĄ ZMYWARKĄ JEST TANIEJ!



RESTOQUALITY®



OSZCZĘDNOŚCI
WYNIKAJĄCE Z ZAKUPU
WIĘKSZEJ ZMYWARKI



Umycie 1000 talerzy
przy 60 s. cyklu mycia



ZOBACZ WIĘCEJ

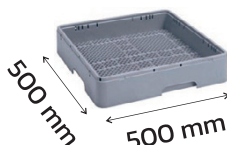
620 mm



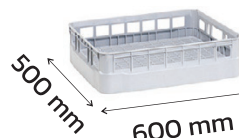
720 mm



K1100E – K1200E
EL60E – EL62E



K1500E
EL70E



ILOŚĆ CYKLI

143

45

CZAS CAŁKOWITY (SZACOWANY) [S]

8,580 (2,4h)

2,700 (45 min.)

Całociowe zużycie wody [l]

357,5

112,5

Zużycie energii [kWh]

35,75

14,4

Zużycie płynu myjącego [gr]

643,5

202,5

Zużycie płynu nablyszczającego [gr]

120

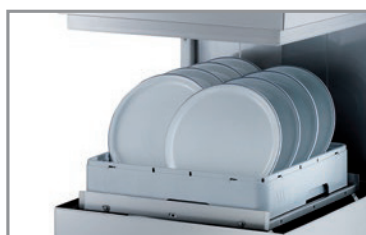
45,8

OSZCZĘDNOŚĆ

7 350 ZŁ

ROCZNA *

*Przy założeniu mycia 2000 talerzy na tydzień



K1100E
EL60E

WSAD 7 TALERZY



K1500E
EL70E

WSAD 22 TALERZY



SYSTEM DWUKOSZOWY



RESTOQUALITY®



2x WIĘCEJ UMYTYCH NACZYŃ
W TYM SAMYM CZASIE

2x WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ
CZASU

2x WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ ZMYWARKI
80 KOSZY/1H ZAMIAST 40



ZOBACZ WIĘCEJ

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE KOMORY MYCIA

MOŻLIWOŚĆ MYCIA 2 KOSZY 500X500 JEDNOCZEŚNIE!



55^K
LOOKING
FORWARD

DOSTĘPNY W MODELACH

CUBE LINE

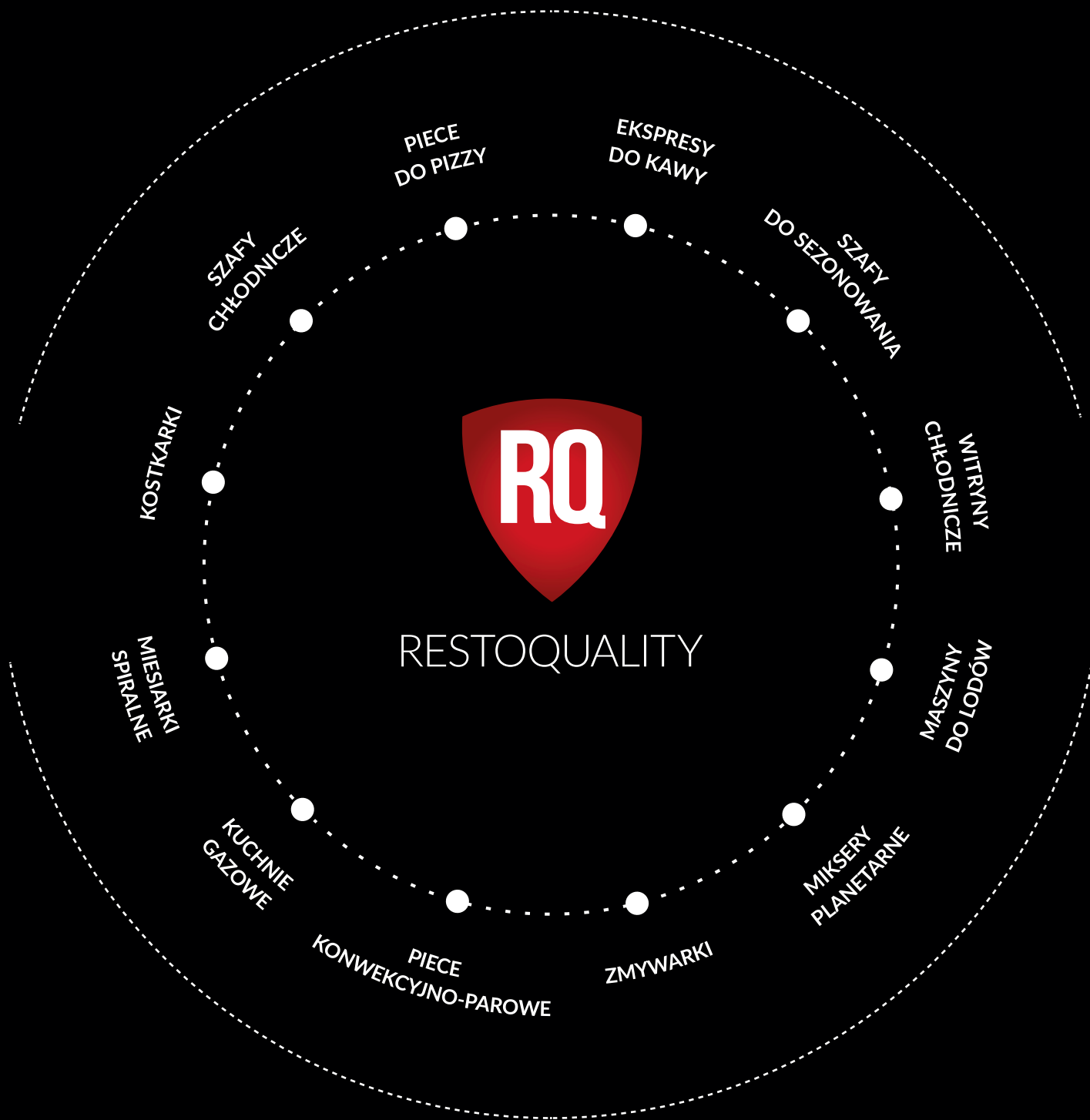
C537E
C537TE

KORAL LINE

K540E
K560E

ELITECH LINE

EL50E
EL51E



Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
INFO@RESTOQUALITY.PL
+48 12 307 06 72

WWW.RESTOQUALITY.PL