

PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

YATO



PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT

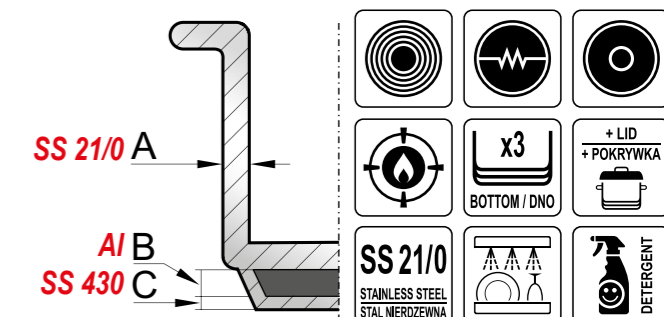


SPIS TREŚCI

Naczynia kuchenne 3-6	Maszynki do mielenia mięsa 30-33
Garnki i rondle 3-4	Nadziewarki do kielbas 34
Patelnie ze stali nierdzewnej 5	Krajalnice do wędlin 35
Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową 6	Krajalnice do pomidorów 36
Pojemniki GN 7-8	Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków 36
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej 7	Szatkwonice do warzyw 37-38
Pojemniki GN z poliwęglanu 8	Tarcze do szatkownicy 39
Pojemniki, dzbanki, szufelki 9-10	Miksery planetarne 40-43
Wiadra 9	Miksery spiralne 44-45
Dzbanki 9	Obróbka termiczna 46-64
Pojemnik na sztućce 9	Kuchenki indukcyjne 46
Pojemniki do przechowywania żywności 9	Płyty grillowe 47
Mieszadło do kotła 10	Grille kontaktowe 48-49
Pojemnik na produkty sypkie 10	Grill elektryczny 50
Szufelki 10	Grille gazowe 50-57
Przybory kuchenne 11-15	Płyta grillowa ze stali nierdzewnej 58
Noże ze stali kutej 11	Płyta żeliwna do grilli gazowych 58
Nożyce kuchenne 11	Rożen do grilli gazowych 58
Otwieracz do puszek 11	Pokrowce na grille gazowe 59
Ostrzałki do noży i nożyczek 12	Elektryczna szczotka do grilla 59
Deski do krojenia 13	Frytownice 60-62
Deski do krojenia HACCP 13	Smażalniki 63
Różgi 13	Naleśnikarka 64
Szpatuły wąskie 14	Urządzenia do gotowania ryżu 64
Szczypce uniwersalne 14	Termosy i pojemniki cateringowe 65-68
Łyżki cedzakowe 14	Termosy transportowe 65-66
Sita 14	Cateringowe pojemniki termoizolacyjne 67-68
Palniki szefa kuchni 15	Transportowy pojemnik termoizolacyjny 68
Siatki do pizzy 15	Transport i magazynowanie 69-75
Dyspensery do sosów 15	Wózki kelnerskie 69-70
Bufet 16-23	Wózek serwisowy 70
Kociołek do zup 16	Wózki transportowe 71
Podgrzewacze bufetowe 17	Wózek platformowy 72
Warmiki do wody 18-19	Stoły robocze 73
Termosy stołowe 19-20	Szafki robocze 74
Dozownik do napojów 20	Regały ażurowe 74
Dzbanek do napojów 21	Półki wiszące 75
Patera na owoce i ciastka 21	Pakowarki próżniowe 76-78
Szczypce 21	Pakowarki nastawne 76
Artykuły bufetowe 22	Pakowarki wolnostojące 76
Tace kelnerskie 23	Worki do pakowarek próżniowych 77
Taca bufetowa 23	Kulki izolacyjne do gotowania sous vide 77
Bar 24-26	Pakowarka próżniowa przemysłowa 78
Pojemniki do lodu 24	Chłodnictwo 79-97
Pojemnik termoizolacyjny do wina 24	Szafy chłodnicze i mroźnicze 79
Wiaderko do szampana 24	Stoły chłodnicze i mroźnicze 80-84
Shakery do koktajli 24	Podstawa chłodnicza 84
Dzwonek recepcyjny 25	Szafa mroźnicza na kuwety do lodów 84
Wyciskacz do cytrusów 25	Szafy i stoły chłodnicze przeszkłone 85
Łyżeczka barmańska 25	Szafy i stoły piekarnicze 86
Pojemniki i pomocniki barmańskie 25	Stoły chłodnicze sałatkowe 87
Zapasowy kielich do blendera 25	Stoły chłodnicze do pizzy 88
Maty barmańskie 26	Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 89
Dyspensery barmańskie 26	Nadstawki chłodnicze 90
Otwieracz do butelek 26	Witryny chłodnicze do sushi 90
Korki z dozownikami 26	Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria 91
Obróbka mechaniczna 27-45	Zamrażarki skrzyniowe 92
Piły do kości 27	Witryny chłodnicze 93-97
Kotłociarki 28	Higiena 98-99
Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger 29	Umywalka kolanowa 98
	Baterie gastronomiczne stojące 99

Garnki i rondle

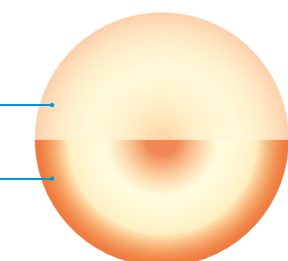
- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do garnków wykonanych ze stali 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprzeczanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, mocowane przy pomocy nitów do garnków o średnicach większych niż 32 cm



Rozprzeczanie ciepła na dnie

Garek YATO

Garek standardowy



Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3



Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	75.80	93.23
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	113.-	138.99
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	143.-	175.89
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	197.-	242.31
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	308.-	378.84
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	342.-	420.66
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	425.-	522.75
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	519.-	638.37
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	693.-	852.39
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	865.-	1 063.95

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	73.90	90.90
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	105.-	129.15
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	135.-	166.05
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	169.-	207.87
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	274.-	337.02
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	331.-	407.13
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	448.-	551.04
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	621.-	763.83
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	665.-	817.95

Garnki niskie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	90.60	111.44
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	120.-	147.60
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	151.-	185.73
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	243.-	298.89
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	303.-	372.69
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	410.-	504.30



Garnek do duszenia z pokrywką

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00055	36	11	11.2	1.0	4.0	0.8	269.-	330.87

Rondle z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	74.20	91.27
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	92.30	113.53
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	120.-	147.60
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	165.-	202.95

Rondle do sosu

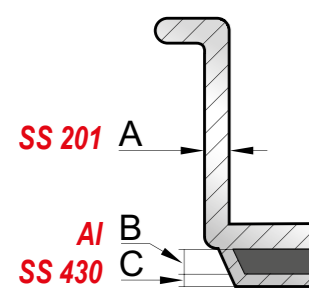
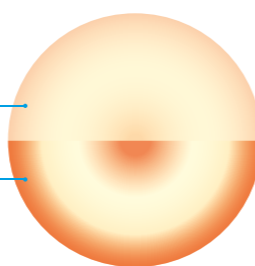
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	57.60	70.85
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	73.-	89.79

Garnki


- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty mocowane przy pomocy nitów




Rozprowadzanie ciepła na dnie
Garek YATO
Garek standardowy



Garnki wysokie z pokrywkami

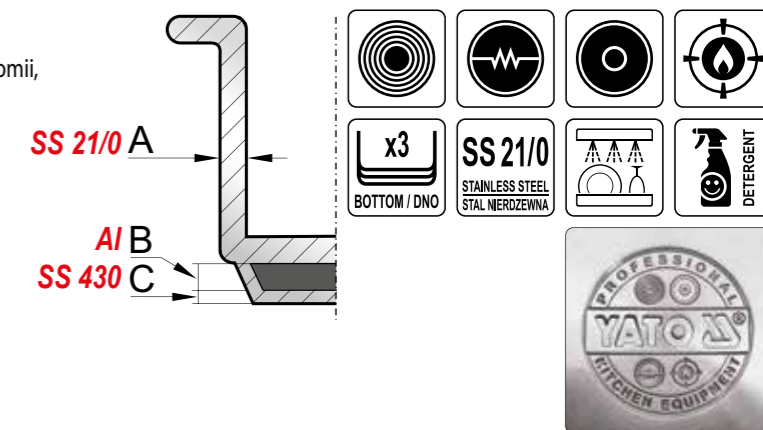
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00011	20	20	6	1.0	4.0	0.8	136.-	167.28
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	149.-	183.27
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	173.-	212.79
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	198.-	243.54
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	217.-	266.91
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	267.-	328.41
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	301.-	370.23
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	337.-	414.51
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	402.-	494.46
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	526.-	646.98

Garnki średnie z pokrywkami

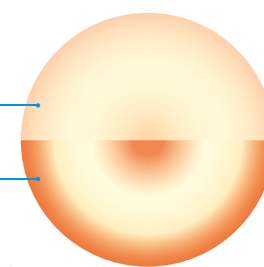
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00046	25	18	9	1.0	4.0	0.8	133.-	163.59
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	165.-	202.95
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	183.-	225.09
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	230.-	282.90
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	252.-	309.96
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	298.-	366.54
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	388.-	477.24


Patelnie ze stali nierdzewnej

- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do patelni wykonanych ze stali nierdzewnej 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie patelni na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty




Rozprowadzanie ciepła na dnie
Patelnia YATO
Patelnia standardowa



YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00100	20	4	1.3	0.8	4.0	0.8	53.90	66.30
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	66.10	81.30
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	83.70	102.95



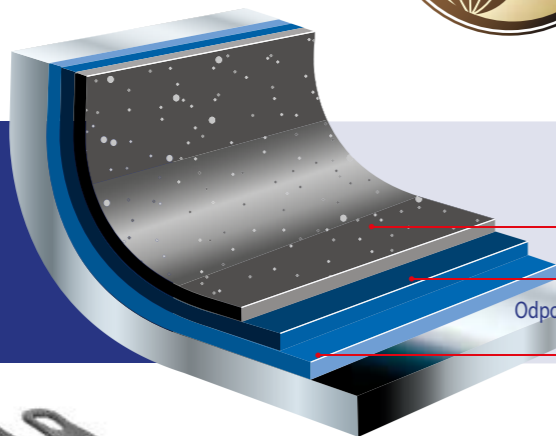
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	134.-	164.82
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	164.-	201.72
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	210.-	258.30

Patelnie aluminiowe z powłoką PTFE

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok PTFE, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

- powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- łatwe w myciu

Powłoka PTFE sprosta nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwała, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.




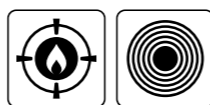
Odporna na zarysowania warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa


Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	51.80	63.71
YG-00132	28	62.70	77.12
YG-00133	32	77.30	95.08




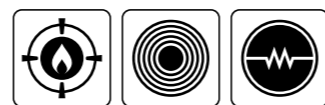
Patelnie do naleśników

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	49.64	61.06
YG-00153	29	57.30	70.48




Patelnia do ryb

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	130.-	159.90



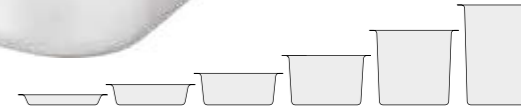
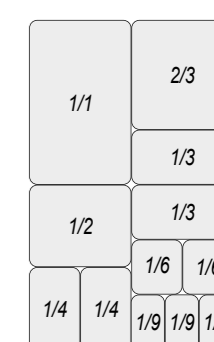
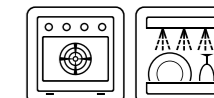
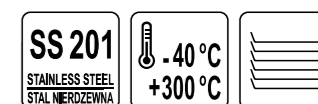
Patelnie na płytę indukcyjną

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	57.10	70.23
YG-00161	28	69.80	85.85


Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 o grubości 0,7 mm
- odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40°C do +300°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996




GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	2.5	22.47	27.64
YG-00251	40	5.5	27.29	33.57
YG-00252	65	8.5	28.27	34.77
YG-00253	100	12.5	36.20	44.53
YG-00254	150	19.5	51.40	63.22
YG-00255	200	25.5	70.-	86.10




GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	5.3	24.70	30.38
YG-00303	100	8.0	31.82	39.14
YG-00304	150	12.0	47.02	57.83




GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	1.0	12.59	15.49
YG-00261	40	2.5	15.63	19.22
YG-00262	65	3.5	18.45	22.69
YG-00263	100	5.5	23.47	28.87
YG-00264	150	8.5	39.17	48.18
YG-00265	200	11.5	45.97	56.54




GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.7	11.38	14.-
YG-00271	40	1.5	12.81	15.76
YG-00272	65	2.5	15.45	19.-
YG-00273	100	3.5	20.41	25.10
YG-00274	150	5.5	29.69	36.52




GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.5	12.66	15.57
YG-00283	100	2.5	17.91	22.03
YG-00284	150	3.1	24.53	30.17




GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	10.73	13.20
YG-00291	100	1.5	15.21	18.71
YG-00292	150	2.2	19.34	23.79
YG-00293	200	3.0	28.23	34.72



GN 1/9 – 176 x 108 mm


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.55	9.17	11.28
YG-00296	100	0.9	11.92	14.66



Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku




GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	2.5	34.34	42.24
YG-00341	40	5.5	37.22	45.78
YG-00342	65	8.5	41.66	51.24
YG-00343	100	12.5	51.90	63.84
YG-00344	150	19.5	79.-	97.17
YG-00345	200	25.5	84.30	103.69




GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	5.3	34.21	42.08
YG-00361	100	8.0	44.58	54.83



GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	3.5	24.79	30.49
YG-00356	100	5.5	34.31	42.20
YG-00357	150	8.5	48.75	59.96

Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

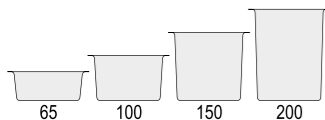
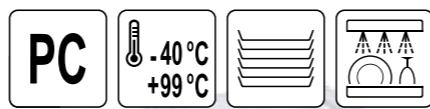
YATO 	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	22.06	27.13
YG-00371	GN 1/2	11.82	14.54
YG-00372	GN 1/3	9.90	12.18
YG-00373	GN 1/4	8.02	9.86
YG-00374	GN 1/6	6.62	8.14
YG-00375	GN 1/9	5.81	7.15
YG-00377	GN 2/3	20.89	25.69

* średnica zewnętrzna

Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- przezroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- nie pochłaniają zapachów ani smaków
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40 do +99°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	37.22	45.78
YG-00391	100	13.0	44.19	54.35
YG-00392	150	19.5	63.30	77.86
YG-00393	200	25.6	73.50	90.41



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	22.53	27.71
YG-00401	100	5.9	26.45	32.53
YG-00402	150	8.9	33.42	41.11
YG-00403	200	11.7	41.52	51.07

Pokrywkę z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	29.02	35.69
YG-00435	GN 1/2	15.17	18.66
YG-00436	GN 1/3	10.58	13.01
YG-00437	GN 1/4	8.79	10.81
YG-00438	GN 1/6	6.51	8.01
YG-00439	GN 1/9	4.59	5.65



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	14.10	17.34
YG-00411	100	3.6	17.75	21.83
YG-00412	150	5.3	25.98	31.96
YG-00413	200	6.9	31.66	38.94



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	12.61	15.51
YG-00420	100	2.5	15.19	18.68
YG-00421	150	3.7	18.62	22.90



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	8.32	10.23
YG-00426	100	1.5	10.47	12.88
YG-00427	150	2.2	13.36	16.43



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	6.17	7.59
YG-00431	100	0.85	7.14	8.78

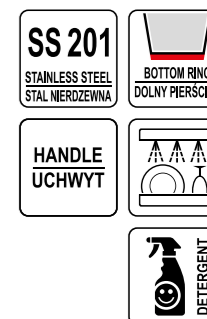
Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	23.17	28.50
YG-00461	GN 1/2	10.80	13.28
YG-00462	GN 1/3	7.51	9.24
YG-00463	GN 1/4	6.15	7.56
YG-00464	GN 1/6	4.36	5.36

Wiadra z pierścieniem

Pojemne wiadra do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych, m.in. przenoszenia płynów i innych półproduktów.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- wzmocniona, solidna podstawa
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	76.60	94.22
YG-00651	16	30/25	30	93.20	114.64
YG-00652	28	35/30	35	117.-	143.91

Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.

- wygodny, wzmacniany uchwyt
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- nie absorbują zapachów



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	4.68	5.76
YG-07284	1	115	165	7.81	9.61
YG-07286	2	150	205	14.37	17.68
YG-07287	3	170	230	17.90	22.02
YG-07288	5	195	270	28.98	35.65



Pojemnik na sztućce

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.

- wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

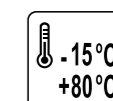


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	21.18	26.05

Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

- podziałka boczna w litrach i kwartach
- uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- nie absorbują zapachów
- łatwe do umycia
- możliwość piętrowania



Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	7.61	9.36
YG-00511	2	183	110	11.28	13.87
YG-00512	4	183	210	14.96	18.40
YG-00513	6	222	200	19.86	24.43
YG-00514	7.5	222	270	22.38	27.53
YG-00515	10	310	210	31.25	38.44
YG-00516	15	310	300	47.88	58.89
YG-00517	20	310	370	58.30	71.71

Pokrywkę do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.



YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	3.49	4.29
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	5.11	6.29
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	6.49	7.98
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	12.01	14.77

Pojemnik kwadratowy

Wyprodukowany z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiada miejsce na wpisanie daty.



YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00524	22	280 x 280	400	31.62	38.89

Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.

- wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- w zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	710.-	873.30

Szufelki z poliwęglanu

- Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak: mąka, ryż, kasza.
- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
 - wzmocnione rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
 - możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	8.18	10.06
YG-02461	0.95	280 x 210	15.38	18.92
YG-02462	1.9	280 x 400	22.41	27.56

YG-02460



YG-02461



YG-02462

Mieszadło do kotła

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/8
- wymiary części roboczej: 220 x 120 x 2 mm
- długość rękojeści: 1000 mm
- średnica rękojeści: 25 mm
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	73.20	90.04

SS18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

77kg
SUGAR
CUKIER

63kg
FLOUR
MAKA

PP/PC

360°
2x



Noże ze stali kutej

- Trwałe i precyzyjnie noże wykonane z kutej stali o twardości HRC 55-58.
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje, że są bardzo ostre i posiadają doskonałe właściwości tnące
 - ergonomiczne rękojeści zapewniają pewny, wygodny chwyt
 - pakowane osobno w blistry

GERMAN STEEL
X50CrMoV15

HRC
55-58



Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek



Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	14.29	17.58



Nóż do obierania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	14.29	17.58



Widelec do mięsa

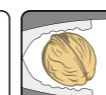
YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	18.80	23.12



Nożyce kuchenne

- ząbkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne

PP



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	3.80	4.67

ABS



Grubość ostrza: 1,2 mm

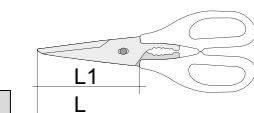
YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	7.46	9.18

ABS



Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	5.34	6.57



Otwieracz do puszek

- Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.
- łatwy w obsłudze
 - metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
 - otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
 - stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
 - podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
 - praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

Ø max
355mm
CAN / PUSZKA

H max
310mm
CAN / PUSZKA



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	139.-	170.97

Ostrzałki do noży i nożyczek

- ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrza
- ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	20.38	25.07



3in1
3w1

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- ostrza:
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	27.24	33.51



4in1
4w1

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

FOR SCISSORS
DO NOŻYCZEK

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- wyposażona w przysawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- ostrza:
 - ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
 - diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	22.41	27.56



2in1
2w1

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- ostrza:
 - z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	11.47	14.11



2in1
2w1

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
 - z węgla wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02355	21.84	26.86

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

COARSE SHARPENING
OSTRZENIE WSTĘPNE

FINE SHARPENING
OSTRZENIE KONCOWE

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- ostrza:
 - z węgla wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02356	30.39	37.38

NON-SLIP BASE
PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA

COARSE SHARPENING
OSTRZENIE WSTĘPNE

FINE SHARPENING
OSTRZENIE KONCOWE

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

Deski do krojenia

- Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	8.54	10.50
YG-02153	300 x 220 x 10	12.08	14.86

Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	●	28.61	35.19
YG-02171	450 x 300 x 13	●	28.57	35.14
YG-02172	450 x 300 x 13	●	28.40	34.93
YG-02173	450 x 300 x 13	●	28.61	35.19
YG-02174	450 x 300 x 13	○	28.30	34.81
YG-02175	450 x 300 x 13	●	28.65	35.24
YG-02180	600 x 400 x 20	●	76.40	93.97
YG-02181	600 x 400 x 20	●	76.40	93.97
YG-02182	600 x 400 x 20	●	76.40	93.97
YG-02183	600 x 400 x 20	●	76.40	93.97
YG-02184	600 x 400 x 20	○	76.40	93.97
YG-02185	600 x 400 x 20	●	76.40	93.97

Skrobak do desek do krojenia

- Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	60.70	74.66

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami

- x6 RUBBER FEET GUMOWE NÓŻKI



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	31.09	38.24
YG-02163	440 x 290 x 20	43.66	53.70
YG-02166	500 x 340 x 20	55.40	68.14
YG-02168	600 x 390 x 20	76.50	94.10



- mięso surowe
- warzywa
- drób surowy
- ryby, owoce morza
- nabiał, pieczywo
- mięso gotowane, wędliny



Rózgi

- Masywne i twarde rózgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	12.67	15.58
YG-02512	500	16.44	20.22
YG-02513	600	17.96	22.09



Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

- wykonane ze stali nierdzewnej 420
- elastyczne ostrze z zaokrągloną końcówką
- grubość profilu: 1 mm
- czarna plastikowa rękojeść o długości 125 mm
- możliwość mycia w zmywarce



Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02409	205 / 335	2.77	3.41
YG-02410	255 / 385	2.66	3.27
YG-02411	310 / 440	2.41	2.96
YG-02412	355 / 485	2.57	3.16

Szpatuły wąskie wygięte

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02415	255 / 385	2.66	3.27
YG-02416	300 / 430	2.61	3.21

Łyżki cedzakowe

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	24.74	30.43
YG-00601	260	730	31.36	38.57

Sita

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

Sita chińskie

- drobne oczka: 0,5 x 0,5 mm
- druciany uchwyt



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	11.85	14.58
YG-00606	160	350	15.80	19.43

Sita do przesiewania

- drobne oczka: 1 x 1 mm
- idealne do mąki, cukru pudru



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	13.30	16.36
YG-00617	280	70	19.06	23.44

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- łatwe do utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę



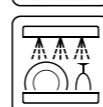
Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
 - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
 - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości - możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	22.38	27.53
YG-02595	140	570	26.46	32.55
YG-02598	160	580	35.77	44.-



Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem piezo i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- aluminiowy korpus z antypoślizgową powierzchnią
- maksymalna temperatura palnika: 1350°C
- zasilanie gazem zapalniczkowym - butan lub propan-butan
- pojemność zbiornika: 45 ml
- w pełni napełniony zbiornik pozwala na pracę 90-120 min
- zużycie gazu: 35 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30100	0.375	57.50	70.73

Palnik szefa kuchni

Palnik gazowy z zapłonem PIEZO i regulacją mocy płomienia. Doskonale sprawdzi się podczas przygotowywania Creme Brulee, flambowania lub podpiekania mięs, steków i warzyw. Stanowi świetne rozwiązanie dla każdej cukierni, piekarni czy kawiarni.

- moc 1,3 kW pozwala osiągnąć temperaturę 1300°C
- zasilanie gazem butan z butli zewnętrznej - zgodnie z normą EN417
- przyłącze butli typu TWIST
- zużycie gazu 96 g/h

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30105	1.3	20.10	24.72

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- wielkość oczka: 4 x 5 mm
- starannie wykonane
- materiał: aluminium
- nie można myć w zmywarce
- rant o szerokości 10 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	7.01	8.62
YG-02031	280	260	8.54	10.50
YG-02032	300	280	8.78	10.80
YG-02033	330	310	9.77	12.02
YG-02034	350	330	11.35	13.96
YG-02035	380	360	12.16	14.96
YG-02036	400	380	13.70	16.85
YG-02037	450	430	14.27	17.55
YG-02038	500	480	17.46	21.48

Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- wykonane z bardzo elastycznego polietylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

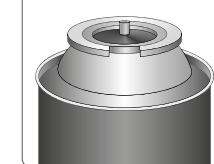


YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.63	4.46
YG-00551	●	0.35	200	60	3.63	4.46
YG-00552	○	0.35	200	60	3.59	4.42
YG-00553	●	0.7	260	65	5.26	6.47
YG-00554	●	0.7	260	65	5.40	6.64
YG-00555	○	0.7	260	65	5.28	6.49



45 ml	PIEZO	1350 °C
GAS GAZ	BUTANE BUTAN	LIGHTER GAS GAZ DO ZAPALNICZEK
90-120 min	LOCK BLOKADA	CHILDREN PROTECTION ZABEZPIECZENIE PRZED DZIECIEM

1.3 kW	PIEZO	max °C 1300	GAS GAZ	BUTANE BUTAN
EURO TYPE EN417				

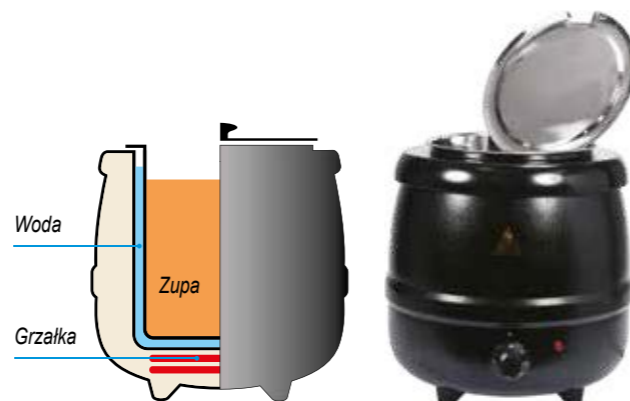



Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- pokrywka z otworem na chochlę
- możliwość ustawienia pokrywki w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

400 W	9L	SS304 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	35-80 °C	X4 PLASTIC FEET NÓŻKI Z TWORZYWA
--------------	-----------	--	-----------------	---



YATO 	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	258.-	317.34

Podgrzewacze bufetowe

Podgrzewacze na pastę doskonale nadają się do ekspozycji potraw w hotelach, restauracjach, bufetach oraz cateringach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- w zestawie pojemniki GN ze stali nierdzewnej oraz pojemniki na pastę
- mocowania na grzałki
- eleganckie, chromowane wykończenie

Podgrzewacz roll-top GN 1/1


- pokrywa typu roll-top uchylana do 90°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:
GN 1/1
max 65 mm

90°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY

x2
HANDLES
UCHWYTY



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	406.-	499.38


Podgrzewacz roll-top GN 1/1

- pokrywa typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- odpowiedni do pojemników GN o wysokości max. 65 mm

FOR / DLA:
GN 1/1
max 65 mm

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	435.-	535.05

ZOBACZ TAKŻE
szczypce
i łyżki



str. 22

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HEAT SOURCE:
FUEL / HEATER
ŹRÓDŁO CIEPŁA:
PALNO / GRZALKA




Podgrzewacz z kociołkami

- w zestawie dwa okrągłe kociołki o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm, z pokrywkami
- uchwyty boczne do przenoszenia

x2
HANDLES
UCHWYTY



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	390.-	479.70


Podgrzewacz roll-top okrągły

- pokrywa okrągła typu roll-top otwierana do 180°
- w zestawie okrągły pojemnik do potraw o średnicy 350/380 mm i wysokości 100 mm

FOR / DLA:
GN
Ø 350 mm

180°
COVER
OPEN ANGLE
KĄT OTWARCIA
POKRYWY



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	303.-	372.69

Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- włącznik / wyłącznik
- pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- plastikowa podstawa ochronna
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04290	8.5	1400-1650	268.-	329.64
YG-04292	14.1	2100-2600	335.-	412.05
YG-04293	19.1	2500-3000	384.-	472.32

Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- włącznik / wyłącznik
- pokrywka z zabezpieczeniem typu TWIST-LOCK
- lampki kontrolne: grzania i podtrzymania temperatury
- plastikowa podstawa ochronna
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	247.-	303.81
YG-04310	10.0	1650	261.-	321.03
YG-04315	15.0	1800	295.-	362.85
YG-04318	16.0	2600	306.-	376.38
YG-04324	22.0	3000	337.-	414.51

Tacka ociekowa

- wyposażona w wymiową kratkę ze stali nierdzewnej
- łatwa do czyszczenia
- możliwość zastosowania do warników do wody: YG-04301, YG-04310, YG-04315, YG-04318, YG-04324

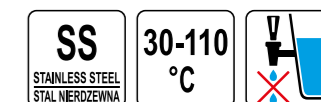
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	12.57	15.46



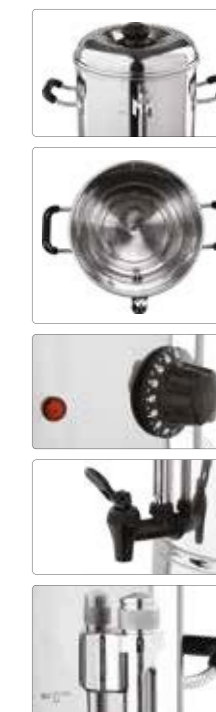
Warniki do wody

Profesjonalne warniki do wody wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Polecane do użytku w hotelach i restauracjach.

- zabezpieczenie przeciw przegrzaniu
- zabezpieczenie przed pracą na sucho
- grzałka wbudowana pod dnem warnika
- regulacja temperatury w zakresie 30-110°C
- niekapiący kranik
- wskaźnik poziomu wody w zbiorniku
- nienagrzewające się uchwyty
- lampka kontrolna grzania
- wysokość kranika od podstawy: 10 cm
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

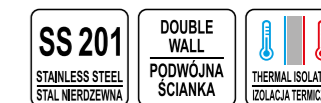


YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	277.-	340.71
YG-04316	12.0	2500	299.-	367.77
YG-04319	18.0	2500	332.-	408.36
YG-04321	25.0	3000	370.-	455.10



Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	44.76	55.05
YG-07014	2.0	47.02	57.83



- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07026	1.5	74.50	91.64
YG-07027	2.0	79.10	97.29

Termosy stołowe

Przeznaczone do serwowania gorących i zimnych napojów. Charakteryzują się doskonałymi właściwościami termoizolacyjnymi dzięki podwójnym ściankom z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 i strefie próżni.



- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	91.20	112.18



360°



- rurka ssąca ze stali nierdzewnej
- obrotowa podstawa
- pompka do nalewania
- uchwyt do przenoszenia

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	108.-	132.84
YG-07019	5.0	120.-	147.60

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

DOUBLE WALL
PODWÓJNA
SCIANKA

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA



360°

Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik z wbudowanym wkładem na lód umożliwiającym chłodzenie napojów. Polecany do użytku w hotelach i restauracjach.

- korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- przezroczysty pojemnik na płyn wykonany z poliwęglanu
- polerowana powierzchnia korpusu
- wyciągana tacka ociekowa
- niekapiący kranik



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	241.-	296.43



8L

**350x260
x600
mm**

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC



COOLING
CHŁODZENIE

REMOVABLE
BARELL
WYJMOWANY
POJEMNIK

Dzbanek do napojów

- Praktyczny, nietłukący się dzbanek idealny do restauracji, hoteli, barów.
- wykonany z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
 - trwały i odporny na zarysowania
 - estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd



PC

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105		

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektywnego serwowania owoców, ciast i ciastek.

- 3 poziomy
- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- chromowane wykończenie
- łatwa do utrzymania w czystości
- skręcana, prosta w montażu

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

X3
LEVELS
POZIOMY

**165mm
219mm
267mm**



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	96.-	118.08

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szczypce do lodu

- grubość profilu: 0,7 mm (YG-02735), 1,2 mm (YG-02736)

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	2.07	2.55
YG-02736	150	3.64	4.48



Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	4.02	4.94

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie

Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	9.52	11.71

Szczypce do pieczenia

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	6.67	8.20

Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	11.28	13.87



Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 2,5 mm
- metalowy uchwyt
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YG-02780

YG-02774

YG-02776

YG-02778

YG-02773

YG-02775

YG-02777

YG-02772

YG-02771

YG-02770

YG-02779

Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	21.71	26.70

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	13.56	16.68

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	12.98	15.97

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	13.17	16.20

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	23.01	28.30

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	23.14	28.46

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	18.87	23.21

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	19.10	23.49

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	17.61	21.66

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	12.22	15.03

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	13.21	16.25

Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

- powłoka antypoślizgowa
- duża sztywność i odporność na złamania
- rant zabezpieczający
- lekkie
- łatwe do utrzymania w czystości



Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	21.34	26.25
YG-02076	515 x 380	29.02	35.69
YG-02077	560 x 405	39.27	48.30
YG-02078	650 x 450	57.10	70.23



Tace okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	13.12	16.14
YG-02080	405	21.76	26.76



Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	44.65	54.92
YG-02087	600 x 735	60.90	74.91

Taca bufetowa z polipropylenu

PP



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	8.88	10.92

Pojemnik termoizolacyjny do lodu

Elegancki pojemnik termoizolacyjny z pokrywką doskonale sprawdzi się w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonany z trwałego i wytrzymałego tworzywa ABS oraz polipropylenu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas
- szczytce do nakładania kostek lodu chowane w pokrywce
- wyciągana kratka ociekowa
- estetyczna, chromowana powierzchnia
- wygodny uchwyt do przenoszenia



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	74.10	91.14

Pojemnik do lodu

Wytrzymały pojemnik na lód w kształcie wiaderka wyjątkowo ładnie prezentuje się na restauracyjnych stołach i w barach.

- wykonany z trwałego, bezbarwnego akrylu
- wygodny uchwyt do przenoszenia



ZOBACZ TAKŻE
szczytce do lodu



str. 21

Pojemnik termoizolacyjny do wina

Pojemnik do eksponowania butelek wina sprawia, że alkohol dłużej utrzymuje właściwą temperaturę.

- wykonany z wytrzymałego, bezbarwnego akrylu
- podwójne ścianki zapewniają utrzymanie niskiej temperatury przez długi czas



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	15.55	19.13

ABS/PP

Wiaderko do szampana

Eleganckie wiaderko do podawania szampana, wódki i innych alkoholi. Doskonale utrzymuje niską temperaturę.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej 201
- satynowe wykończenie zapewnia bardzo elegancki wygląd
- 2 wygodne uchwyty boczne



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	41.93	51.57

Shakery do koktajli i drinków

Idealne do użytku w barach. Stworzone do przyrządzania drinków i koktajli.

- 3-częściowe
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chromowane wykończenie nadaje im bardzo elegancki wygląd



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	24.81	30.52
YG-07123	0.7	80	248	29.83	36.69

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

3.8L

Ø 180 mm

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Dzwonek recepcyjny

Idealnie nadaje się do hoteli, restauracji, barów.

- kopuła o średnicy 70 mm z elegancką powierzchnią chromowaną
- metalowa podstawa w czarnym kolorze



Ø 85 mm

CAST IRON

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02720	85	14.05	17.28

Wyciskacz do cytrusów

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

- wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości



SS 202
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	Ø (mm)	Ø STOŻKA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07108	120	65	22.-	27.06

Pojemnik barmański

Pięcioczęściowy pojemnik na dodatki do napojów i drinków: oliwki, plasterki cytryny itp.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada 5 wyciąganych pojemników z polipropylenu, każdy o pojemności 650 ml i wymiarach 100 x 45 mm
- łatwy do utrzymania w czystości
- transparentna pokrywka i wygodne uchwyty boczne



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	57.90	71.22

x5
COMPARTMENTS
WKŁADY

ABS

PP

PC

Łyżeczka barmańska

Doskonałe narzędzie pomocnicze dla barmana. Przydatna również podczas serwowania kawy w wysokich szklankach i deserów.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/0 o grubości profilu 2,5 mm
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



330 mm

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

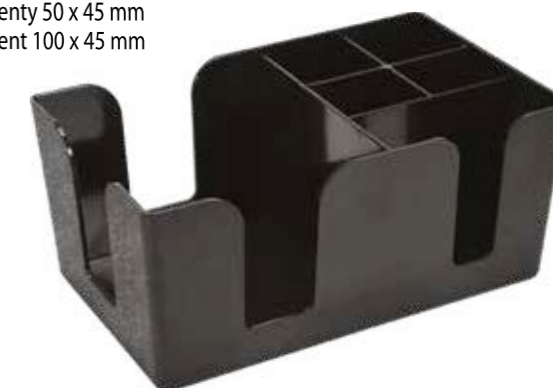


YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	6.10	7.50

Pojemnik na akcesoria barmańskie

Pozwala na uporządkowane przechowywanie akcesoriów barmańskich, takich jak: serwetki, słomki, mieszadła.

- wykonany z wytrzymałego plastiku ABS
- praktyczny i elegancki
- posiada 6 przegródek:
 - 1 segment 130 x 140 mm
 - 2 segmenty 50 x 50 mm
 - 2 segmenty 50 x 45 mm
 - 1 segment 100 x 45 mm



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	17.98	22.12

Zapasy kielich do blendera

- przeznaczony do blendera YG-07085
- wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	43.20	53.14

x6
SEGMENTS
PRZEGRODKI

ABS

2500 ml

BPA FREE

FOR / DLA:
YG-07085

Maty barmańskie

Elastyczne maty barmańskie pozwalają zachować czystość podczas przygotowywania i serwowania napojów oraz drinków.

- wykonane z wysokiej jakości antypoślizgowego tworzywa TPR
- łatwe do czyszczenia – wystarczy przemyć pod bieżącą wodą



TPR

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	15.13	18.61
YG-07101	460 x 310 x 10	30.38	37.37

Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

- wykonane z odpornego na uszkodzenia polipropylenu
- dolna podstawka pełni także funkcję nakrętki, którą można szczelnie zamknąć pojemnik (po odkręceniu górnej części dozującej)
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- korki z odpowietrzeniem ułatwiają dozowanie płynów
- kolory umożliwiają łatwiejszą identyfikację zawartości



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115	●	1	330	90	10.98	13.51
YG-07116	●	1	330	90	10.98	13.51
YG-07117	●	1	330	90	10.98	13.51
YG-07118	●	1	330	90	11.03	13.57
YG-07119	●	1	330	90	10.98	13.51

1L

PP



Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- otwór umożliwiający powieszenie na haczyku lub przy pasku



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	5.56	6.84

Korki z dozownikami

Uniwersalne korki z dozownikami, pasujące do większości dostępnych na rynku butelek.

- wykonane z elastycznego polipropylenu, dzięki czemu łatwo wcisnąć je w szyjkę butelki
- elastyczne kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów



PP



YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126	●	0.46	0.57
YG-07127	●	0.48	0.59
YG-07128	●	0.48	0.59
YG-07130	●	0.48	0.59



Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

- anodyzowana obudowa wykonana ze stopu aluminium
- ostrze ze stali nierdzewnej z regulacją naciągu
- stół ze stali nierdzewnej
- długość ostrza: 1650 mm
- szybkość cięcia: 1400 min⁻¹
- regulowana grubość cięcia: 3-180 mm
- max. wysokość cięcia: 245 mm
- półautomatyczne ostrzenie
- wyłącznik bezpieczeństwa
- mikrowyłącznik otwarcia obudowy
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	3 630.-	4 464.90

Nóż tnący do piły do kości

Nóż tnący do piły do kości YG-03395.

- wykonany ze stali szybko tnącej HSS
- długość: 1650 mm
- szerokość: 16 mm
- 4 zęby na cal

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03396	1650 x 16	63.90	78.60

750W

1650 mm

MAX 245 mm
CUTTING HIGH
WYSOKOŚĆ CIĘCIA

1400 min⁻¹

3-180 mm
SLICES
PLASTRY

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



AIMg
ANODIZED
ANODOWANE

Piła do kości

Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz gastronomii. Polecana do krojenia kości, mięs z kością, mięs bez kości, mięs mrożonych i ryb.

- korpus i blat wykonane ze stali nierdzewnej
- taśma tnąca wykonana ze stali szybko tnącej HSS
- zakres cięcia: 4-180 mm
- prędkość ostrza: 15 m/s
- średnica koła: 210 mm
- moc: 850 W
- wyłącznik bezpieczeństwa
- wymiary blatu: 460 x 360 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 230 V



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03395	850	480 x 460 x 880	360 x 460	2 850.-	3 505.50

850 W

1650 mm

max 210 mm
CUTTING HEIGHT
WYSOKOŚĆ CIĘCIA

1400 min⁻¹

4-180 mm
SLICES
PLASTRY

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HSS

AIMg
ANODIZED
ANODOWANE



HSS


Kotłeciarka elektryczna

Kotłeciarka do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maksymalna grubość porcji mięsa: 22 mm
- prędkość noży zmiękczających: 170/200 obr./min
- moc: 450 W
- długość wałka: 192 mm
- wymiary otworu wsadowego: 25 x 192 mm
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



450 W	170/200 min⁻¹	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---------------------------------	---

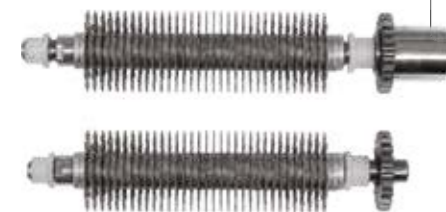
YATO 	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03300	450	1 490.-	1 832.70


Wałki do kotłeciarki

Wałki do kotłeciarki YG-03300.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przekładnia z tworzywa sztucznego
- długość: 192 mm

2 PCS	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---




YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03301	373.-	458.79

Głowica do mielenia mięsa

Głowica do mielenia mięsa do kotłeciarki YG-03300.



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03302	310.-	381.30


Kotłeciarka ręczna

Kotłeciarka ręczna do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do rozmiękania mięsa na kotlety schabowe.

- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- maks. grubość porcji mięsa: 22 mm
- wymiary otworu wsad.: 25 x 192 mm
- długość wałka: 192 mm
- antypoślizgowe nóżki



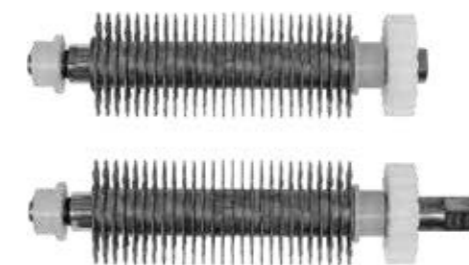
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03305	746.-	917.58

Wałki do kotłeciarki ręcznej


Wałki do kotłeciarki YG-03305.

- wykonane ze stali nierdzewnej
- zintegrowana przekładnia nylonowa
- długość: 192 mm



2 PCS	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
--------------	---



YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03306	270.-	332.10

Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, cateringu.

Polecana do przygotowywania kielbas i wędlin.


- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 4,5 i 8 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 8 mm
- korpus wykonany z anodowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wymiowa gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- duża taca załadownicza ze stali nierdzewnej z możliwością demontażu
- gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polistyrenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

220 kg/h	AIMg ANODIZED ANODOWANE	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	PE
EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA	2x	8mm	4.5mm



System Unger



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	2 570.-	3 161.10

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych.

- Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.
- korpus i elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 250 W umożliwia zmielenie 75 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 170 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V




75
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AI

PE



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03200	75	250	335 x 175 x 325	865.-	1 063.95

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA


Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03200
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03201	11.97	14.72

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03204	68.-	83.64



Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.




- przeznaczone do maszynki YG-03200 (średnica sitka: 51,5 mm, średnica otworu w osi: 9 mm, grubość: 5 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziałają obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03250	3.0	18.47	22.72	YG-03251	4.5	15.68	19.29



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03202	6.0	15.61	19.20	YG-03203	8.0	15.59	19.18	YG-03252	10	14.46	17.79

Maszynka do mielenia mięsa

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 650 W umożliwia zmielenie 150 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V




150
kg/h

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AI

PE



YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03215	150	650	385 x 240 x 415	1 020.-	1 254.60

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA


Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03215
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03216	9.05	11.13

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03219	61.60	75.77



Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.




- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 10 mm, grubość: 9 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziałają obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03255	3.0	28.54	35.10	YG-03256	4.5	25.54	31.41




YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03217	6.0	13.55	16.67	YG-03218	8.0	13.53	16.64	YG-03257	10	24.59	30.25




Sitka do maszynki do mielenia mięsa

Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03215 (średnica sitka: 69,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 24 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce

YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03260	3.0	38.84	47.77	YG-03261	4.5	38.41	47.24



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03262	6.0	37.80	46.49	YG-03263	8.0	36.68	45.12	YG-03264	10	36.68	45.12

Maszynka do mielenia mięsa


Maszynka do mielenia mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do przygotowywania wyrobów mięsnych, wędlin, kielbas.

- korpus wykonany z aluminium
- elementy mające kontakt z żywnością wykonane ze stali nierdzewnej
- silnik o mocy 750 W umożliwia zmielenie 250 kg mięsa w ciągu godziny
- prędkość obrotowa: 193/225 obr./min
- 4-ramienny nóż
- średnice oczek: 6 i 8 mm
- popychacz z polietylenu
- antypoślizgowe nóżki
- zasilanie: 220~240 V



250 kg/h **SS** **AI** **PE**
STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA




YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03235	250	750	440 x 270 x 385	1 490.-	1 832.70



Nóż do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki YG-03235
- ostrze tnące z jednej strony
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej




YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03236	17.63	21.68

Walek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

- przeznaczony do maszynki do mielenia mięsa YG-03235.
- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej





YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03239	153.-	188.19

Sitka do maszynki do mielenia mięsa




Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 10 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03265	3.0	31.96	39.31	YG-03266	4.5	30.97	38.09





YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03237	6.0	32.13	39.52	YG-03238	8.0	31.99	39.35	YG-03267	10	30.96	38.08

Sitka do maszynki do mielenia mięsa




Wymienne sitka do maszynki do mielenia mięs, podrobów i innych produktów.

- przeznaczone do maszynki YG-03235 (średnica sitka: 81,5 mm, średnica otworu w osi: 11 mm, grubość: 25 mm)
- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- możliwość przetworzenia dużej ilości produktów w krótkim czasie dzięki dopasowaniu do komory mielenia i ostrym krawędziom oczek
- wyżłobienie na krawędzi, które przeciwdziała obracaniu się sitka w komorze maszynki
- możliwość mycia w zmywarce



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03270	3.0	49.70	61.13	YG-03271	4.5	46.50	57.20



YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	YATO 	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03272	6.0	46.58	57.29	YG-03273	8.0	46.45	57.13	YG-03274	10	43.27	53.22

Nadziewarki do kielbas
Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich.

Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie prędkości napelniania dzięki mechanizmowi zębatkowemu z 2-stopniową przekładnią
- uchylny zbiornik ułatwia nakładanie farszu oraz mycie
- silikonowa uszczelka tłoka zapobiega przeciekaniu farszu
- prosty demontaż wszystkich części, które mają bezpośredni kontakt z żywnością, ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości
- gumowe nóżki antypoślizgowe
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



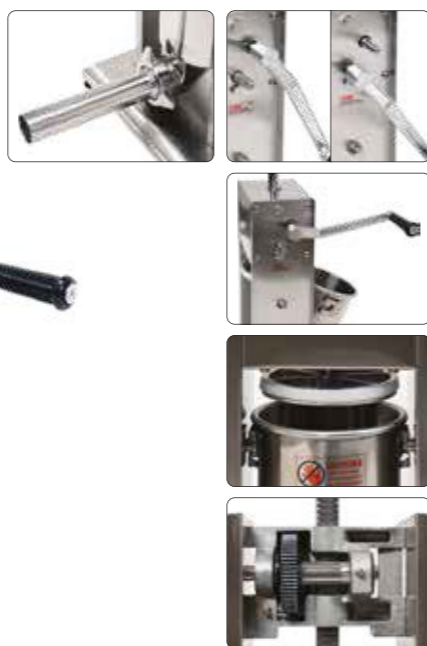
SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY
TO CLEAN
ŁATWE DO
CZYSZCZENIA



YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	31	300 x 340 x 570	140 x 200	534.-	656.82
YG-03360	5	39.10	300 x 340 x 690	140 x 320	568.-	698.64
YG-03370	7	44	300 x 340 x 830	140 x 460	625.-	768.75
YG-03380	15	69.50	370 x 330 x 710	219 x 400	1 090.-	1 340.70

Nadziewarka do kielbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kielbas i innych wyrobów wędliniarskich.

Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

- korpus, cylinder oraz końcówki wykonane ze stali nierdzewnej
- metalowa przekładnia
- pojemność: 2 l
- 2 prędkości napelniania
- w zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY
TO CLEAN
ŁATWE DO
CZYSZCZENIA



YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03349	2	24.70	500 x 280 x 238	120 x 200	417.-	512.91

Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin przeznaczone dla profesjonalnych użytkowników. Szczególnie polecane dla zakładów gastronomicznych, restauracji, sklepów spożywczych, firm cateringowych.

- podstawa wykonana ze stopu aluminium, lakierowana (YG-03110, YG-03118), anodyzowana (YG-03120, YG-03130)
- demontowany wózek ułatwiający czyszczenie
- wbudowana ostrzałka noża
- tarcza tnąca ustawiona ukośnie
- płynna regulacja grubości cięcia
- prowadnica z łożyskami
- nóżki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AI

SEMI-AUTOMATIC SHARPENING
ZINTEGROWANA POLIAUTOMATYCZNA OSTRZARKA



YG-03110

- maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



YG-03118

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



YG-03120

- maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- grubość plasterów: 0,2-12 mm



YG-03130

- maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm
- grubość plasterów: 0,2-15 mm



YATO	(W)	Ø (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	1 180.-	1 451.40
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	1 220.-	1 500.60
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 350.-	1 660.50
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	2 050.-	2 521.50

Krajalnice do pomidorów

Profesjonalne krajalnice do szybkiego dzielenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 lub 12 części. Polecane do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- maksymalna średnica krojonego warzywa: 80 mm
- ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej
- możliwość ustawienia miski o średnicy 280 mm bezpośrednio pod krajalnica
- odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami



YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	38.32	47.13
YG-03421	12	480	350	37.47	46.09

Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków

Ręczna krajalnica do ziemniaków przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w zakładach gastronomicznych i przetwórczych, restauracjach, firmach cateringowych.

Umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie w słupki lub równe cząstki.

- korpus, prowadnica i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- w zestawie 4 wymienne ostrza do krojenia:
 - w słupki (frytki) 6 x 6 mm, 9 x 9 mm oraz 13 x 13 mm
 - na 8 części
- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- rozstaw otworów mocujących: 94 x 94 mm



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03422	314.-	386.22

Ostrza wymienne do maszynki do krojenia ziemniaków

Wymienne ostrza do krajalnicy do ziemniaków YG-03422 umożliwiają szybkie i precyzyjne krojenie ziemniaków

- rozmiar ostrza: 114 x 114 mm
- wykonane ze stali nierdzewnej



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03423	40.73	50.10

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03424	40.81	50.20

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03425	40.85	50.25

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03426	50.40	61.99

Zestaw przysawek do maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczone do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- nakrętki zapewniające stabilne mocowanie do urządzenia oraz podparcie



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03427	11.50	14.15

Baza do mocowania maszynki do krojenia ziemniaków

- przeznaczona do krajalnicy do ziemniaków YG-03422
- materiał: stal nierdzewna

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03428	61.60	75.77



Szatkwonica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia przed zabrudzeniem
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany ze stopu aluminium
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

AIMg ANODIZED ANODOWANE
550 W
x5
EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

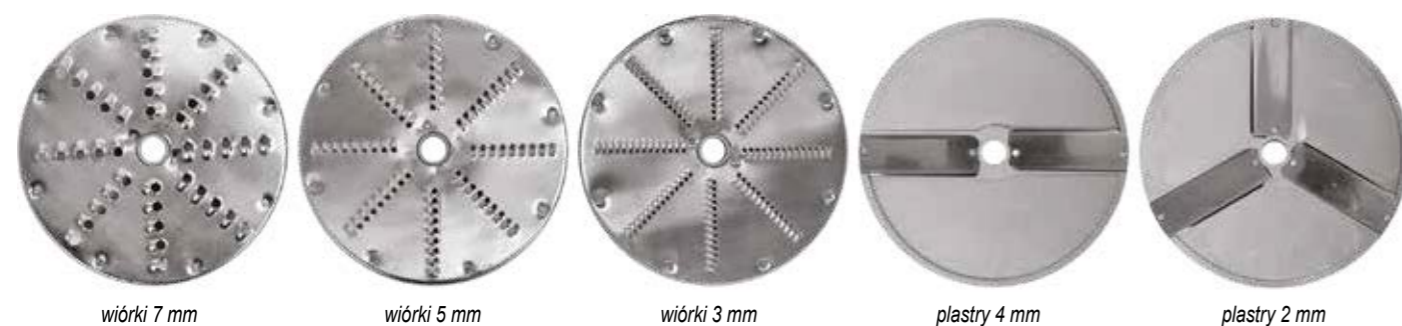


YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	550	560 x 580 x 240	2 190.-	2 693.70

Szatkownica do warzyw

Elektryczna szatkownica do warzyw przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, restauracjach, firmach cateringowych.

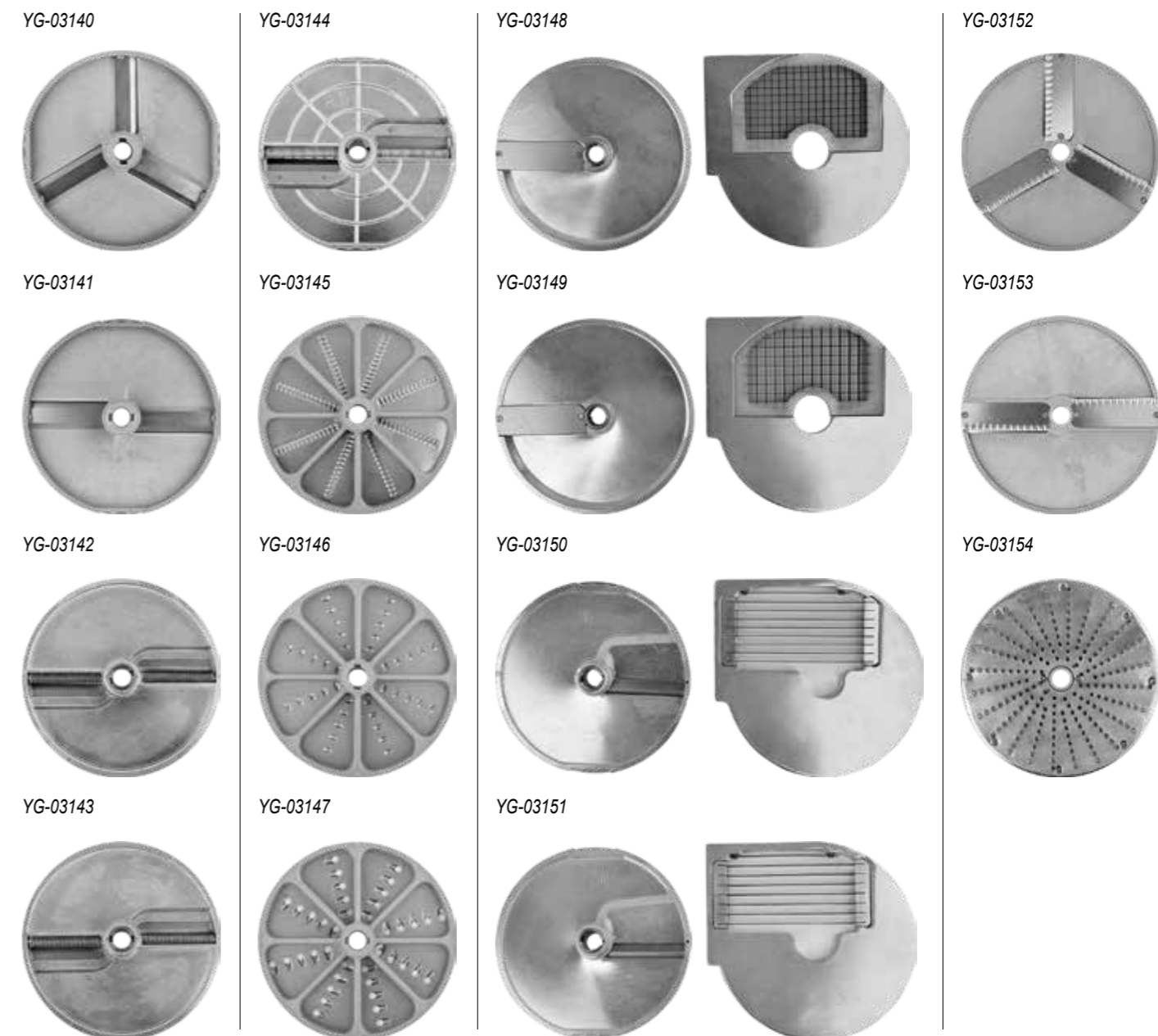
- wysoka wydajność, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 5 i 7 mm
- duży otwór wsadowy o średnicy 165 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 55 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- specjalna tarcza osłaniająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany z wysokiej jakości stopu aluminium i magnezu z anodyzowaną powierzchnią
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03101	550	610 x 620 x 270	2 440.-	3 001.20

Tarcze do szatkownicy

Wymienne tarcze do szatkownicy do warzyw YG-03100 i YG-03101. Przeznaczone do frytek, krojenia w plastry, kostkę i słupki, a także tarcia i wiórkowania m.in. owoców, warzyw, sera, orzechów.



YATO	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	83.70	102.95
YG-03141	PLASTRY	4	83.70	102.95
YG-03142	SŁUPKI	2.5 x 2.5	196.-	241.08
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	196.-	241.08
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	196.-	241.08
YG-03145	WIÓRKI	3	83.70	102.95
YG-03146	WIÓRKI	4	83.60	102.83
YG-03147	WIÓRKI	7	83.60	102.83
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	341.-	419.43
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	358.-	440.34
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	315.-	387.45
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	315.-	387.45
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	108.-	132.84
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	108.-	132.84
YG-03154	TARKA	-	108.-	132.84

Mikser planetarny

Uniwersalny mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- płynna regulacja prędkości obrotowej w zakresie 0-780 min⁻¹
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica robocza
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej z mocowaniem typu twist
- korpus z aluminium i stali
- przezroczysta osłona ochronna z otworem wspanym
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne przerwanie pracy przy próbie podniesienia głowicy roboczej
- zabezpieczenie przed uruchomieniem na wysokich obrotach
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- blokada uchylania głowicy roboczej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



7L	350 W	0-780 min⁻¹	max 0.4kg	220/230 mm	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
-----------	--------------	-------------------------------	------------------	-------------------	---

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	1 510.-	1 857.30

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240V~ 50/60 Hz



YG-03020	YG-03021
15L	20L
500 W	1100 W
110/178/355 min⁻¹	104/187/365 min⁻¹
max 3kg	max 5kg
270/300 mm	320/350 mm

YG-03022
30L
1100 W
104/187/365 min⁻¹
max 6kg
340/370 mm

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	2 370.-	2 915.10
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	3 090.-	3 800.70
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	4 080.-	5 018.40

Mikser planetarny

Mikser planetarny do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- pokrętło do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



40L	2200 W	104/206/399 min⁻¹	max 8kg	400/420 mm	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	CAST IRON ŻELIWO	AI			



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	6 710.-	8 253.30

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YG-03025

- 10 L
- max 1.5 kg
- 245/275 mm
- 500 W
- 110/178/355 min⁻¹



YG-03026

- 25 L
- max 3 kg
- 335/370 mm
- 750 W
- 110/200/420 min⁻¹



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03025	500	10	110/178/355	680 x 460 x 370	245/275	63	2 570.-	3 161.10
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	3 760.-	4 624.80

Dzieże do mikserów planetarnych



YG-03125



YG-03126

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	207.-	254.61
YG-03126	YG-03026	25	351.-	431.73

Miksery planetarne

Miksery planetarne do wyrabiania ciast lekkich, ubijania piany, mieszania farszu.

- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- pokrętło do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie wymienne akcesoria ze stali nierdzewnej: hak do wyrabiania ciast lekkich, różga do ubijania piany, mieszadło do farszu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w modelu YG-03029: 380-415 V~ 50/60 Hz



YG-03027

- 35 L
- max 4.5 kg
- 375/395 mm
- 1100 W
- 80/160/388 min⁻¹

YG-03028

- 40 L
- max 6 kg
- 400/420 mm
- 1500 W
- 80/160/388 min⁻¹

YG-03029

- 60 L
- max 8 kg
- 460/490 mm
- 2000 W
- 74/155/388 min⁻¹

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03027	1100	35	80/160/388	1020 x 640 x 550	375/395	148	5 660.-	6 961.80
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	153	5 930.-	7 293.90
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	150	12 320.-	15 153.60

Dzieże do mikserów planetarnych

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	634.-	779.82
YG-03128	YG-03028	40	648.-	797.04
YG-03129	YG-03029	60	969.-	1 191.87



Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- przekładnia zębatkowa
- uchylna głowica ułatwia wyjmowanie ciasta i czyszczenie dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przed pracą z podniesioną głowicą roboczą
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-03059

20 L	max 8 kg	360/390 mm	30 L	max 12 kg	400/430 mm
1100 W	158 min ⁻¹		1500 W	158 min ⁻¹	

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	158	690 x 760 x 390	360/390	127	4 340.-	5 338.20
YG-03062	1500	30	158	760 x 800 x 440	400/430	138	4 610.-	5 670.30

Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- lampka kontrolna sygnalizująca podłączenie do sieci elektrycznej
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

YG-03060

20 L	max 6 kg	360/390 mm	30 L	max 12.5 kg	400/430 mm
1500 W	247 min ⁻¹		1500 W	247 min ⁻¹	

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1500	20	247	860 x 700 x 390	360/390	85	2 830.-	3 480.90
YG-03063	1500	30	247	890 x 730 x 430	400/430	97	3 400.-	4 182.-

EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
CAST IRON ŻELIWO
AI



EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
CAST IRON ŻELIWO
AI



Miksery spiralne

Miksery spiralne do wyrabiania ciast ciężkich, np. na pizzę, pierogi, pączki, chleb. Polecane do pizzerii, piekarni, cukierni.

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wyspowym
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- w zestawie spirala do wyrabiania ciast ciężkich i nóż odcinający ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

YG-03065

40 L	max 16 kg	450/480 mm	3100 W	125/250 min ⁻¹
------	-----------	------------	--------	---------------------------

YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	125/250	1030 x 730 x 480	450/480	133	4 910.-	6 039.30
YG-03068	3100	50	120/240	1120 x 880 x 530	500/530	189	6 120.-	7 527.60

EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
CAST IRON ŻELIWO
AI

YG-03068

50 L	max 20 kg	500/530 mm	3100 W	120/240 min ⁻¹
------	-----------	------------	--------	---------------------------

YG-03065



YG-03068



Kuchenki indukcyjne

- Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.
- przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- automatyczne wyłączenie
- ochrona przed przegrzaniem
- podwójne wentylatory chłodzące
- łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



500-3500 W	1-10 POWER LEVELS POZIOMY MOCY	 Ø 140-260 mm
CERAMIC GLASS SZKŁO CERAMICZNE	OVERHEATING PROTECTION ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA




- płynna regulacja mocy w zakresie 500-3500 W (co 100 W)
- sterowanie manualne



MANUAL CONTROL
STEROWANIE MANUALNE



YATO 	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	635.-	781.05


- ustawianie mocy 1-10 (w zakresie 500-3500 W co 100 W)
- ustawianie temperatury 1-10 (60-240°C co 20°C)
- ustawianie timera 0-180 min (0-30 min co 1 min, 30-180 min co 10 min)
- wyświetlacz LED
- sterowanie elektroniczne



DIGITAL CONTROL
STEROWANIE ELEKTRONICZNE

0-180min
TIMER LED DISPLAY
CZASOMIERZ ELEKTRONICZNY



YATO 	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	674.-	829.02

Płyty grillowe


- Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kielbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.
- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
 - stalowa płyta grillowa
 - regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
 - rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)
 - rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
 - bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
 - nóżki antypoślizgowe
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY
---	--






• powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	442.-	543.66




• powierzchnia płaska

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	450.-	553.50




• 2/3 powierzchni płaskie,
1/3 powierzchni ryflowana

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	474.-	583.02




• powierzchnia ryflowana

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	495.-	608.85



• powierzchnia płaska
• dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	696.-	856.08

Grill kontaktowy

Przeznaczony do szybkiego przygotowywania hamburgerów, mięs, ryb, tortilli, tostów, panini i warzyw. Duża powierzchnia grillowa pozwala na jednoczesne obustronne smażenie wielu produktów.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- żeliwna płyta grillowa
- płynna regulacja temperatury pracy: 50-300°C
- plastikowa rękojeść
- wymiowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włącznik z osłoną antybryzgową
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- miedziana szczotka w zestawie



Grill kontaktowy pojedynczy



- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	539.-	662.97

Grille kontaktowe „Panini”



- góra i dół płaskie

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	719.-	884.37

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	713.-	876.99

Grill kontaktowy podwójny



- góra i dół ryflowane
- osobne włączniki i termostaty dla każdej z dwóch stref grzewczych

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	1 030.-	1 266.90




Grill elektryczny

Wolnostojący grill elektryczny do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Strefa grillowa podzielona na dwie płyty grzewcze (płyta pełna i z otworami na tłuszcz). Temperatura pracy grzałek dla każdej płyty regulowana niezależnie pokręteł.

- płyty grillowe o łącznej powierzchni 470 x 370 mm
- kratka do podgrzewania: 400 x 150 mm
- dwie grzałki o łącznej mocy 2,3 kW
- zakres regulacji temperatury: 100-300 °C
- składane półki boczne z haczykami na akcesoria
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- zasilanie: 230 V
- przewód o długości 1,5 m
- dwa kółka: 6"

2300 W	230V~ 50Hz	1005x475 x924 mm	470x370 mm	TEMPERATURE CONTROL REGULACJA TEMPERATURY
			ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY	1.5 m



YATO 	(kW)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20070	2300	1005 x 475 x 924	470 x 370	14.5	487.-	599.01

Grill gazowy

Przełny grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki główne o łącznej mocy 5 kW.

- ruszt ze stali emaliowanej
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- dwie półki boczne: 190 x 170 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- panel sterowania ze stali nierdzewnej
- termometr w pokrywie
- 2 uchwyty boczne
- 2 zaciski zamykające pokrywę
- pojemnik ociekowy na tłuszcz
- plastikowe nóżki

5 kW	x2	965x465 x350 mm
470x370 mm	ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY	


Składany wózek do grilla gazowego


Składany wózek do przenośnego grilla gazowego YG-20005. Łatwy do złożenia, transportu i przechowywania. Może być wykorzystywany również jako blat roboczy. Dwa duże kółka umożliwiają wygodne przemieszczanie.

- blat roboczy z PVC: 440 x 380 mm
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo



830x440 x765 mm

YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20005	5	965 x 465 x 350	470 x 370	8.6	365.-	448.95

YATO 	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20006	830 x 440 x 765	6.4	227.-	279.21


Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki o łącznej mocy 5 kW.

- ruszt ze stali emaliowanej
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- 2 składane półki boczne: 250 x 405 mm
- półka dolna: 340 x 340 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- haczyki na akcesoria
- dwa kółka: 6"



5 kW
x2
1005x490x924 mm
470x370 mm
ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY

YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20007	5	1005 x 490 x 924	470 x 370	11.98	406.-	499.38

Grill gazowy


Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w dwa palniki główne o łącznej mocy 5 kW, płytę grzewczą o mocy 2,5 kW, palnik boczny 3,5 kW. Łączna moc wszystkich palników 11 kW. Pod pokrywą znajduje się ruszt z dwóch tłoczonych płyt grzewczych z emaliowanej stali nierdzewnej. Po prawej stronie jest żeliwna płyta grzewcza, po lewej palnik boczny.

- ruszt ze stali emaliowanej
- płyta grzewcza: 270 x 370 mm
- kratka do podgrzewania: 400 x 130 mm
- półka boczna: 250 x 400 mm
- półka dolna: 770 x 370 mm
- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- termometr w pokrywie
- dwa kółka: 6"
- otwieracz do butelek



5+6 kW	2+2	1285x500x928 mm	470x370 mm
270x370 mm	ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY	CAST IRON PLATE PLYTA ŻELIWNIA	



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20008	5	1285 x 500 x 928	480 x 370	21.3	650.-	799.50

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w trzy palniki o łącznej mocy 9 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- ruszt ze stali emaliowanej
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- kratka do podgrzewania: 570 x 120 mm
- 2 półki boczne: 310 x 480 mm
- półka dolna: 640 x 450 mm
- termometr w pokrywie
- wysuwana taca ociekowa na tłuszcz z kubeczkim
- 5 haczyków na akcesoria na frontowym uchwycie
- dwa kółka: 6"



9 kW

x3


1220x570x980 mm

600x420 mm

ENAMEL GRATE
RUSZT
EMALIOWANY

x5
HOOKS
HAKI



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20009	9	1220 x 570 x 980	600 x 420	570 x 120	20.2	650.-	799.50

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w cztery palniki główne o łącznej mocy 12 kW i palnik boczny 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania: 680 x 120 mm
- konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wysuwana taca na tłuszcz z pojemnikiem
- 4 skłone kółka z hamulcami
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



12+2.2 kW

4+1


x2

680x420 mm

360°

4x
BRAKE
HAMULCE




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20010	14.2	1380 x 580 x 1180	680 x 420	680 x 120	39.08	1 300.-	1 599.-

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 4 pokręta z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20015	11.2	1220 x 570 x 1140	600 x 420	700 x 120	38	1 470.-	1 808.10

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba z termometrem w pokrywie
- żeliwny ruszt
- zapalnik umieszczony w pokrętkach
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 5 pokręteł z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20003	14.2	1330 x 570 x 1130	700 x 420 (x2: 225 x 410 - x1: 220 x 415 - ø300)	675 x 120	41.5	1 600.-	1 968.-



9+2.2 kW

3+1

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°

4x
BRAKE
HAMULCE

4x
BRAKE
HAMULCE

12+2.2 kW

4+1

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°

4x
BRAKE
HAMULCE

4x
BRAKE
HAMULCE

Grille gazowe

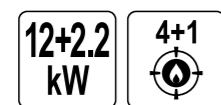
Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.


- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłenne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YG-20018

YG-20019



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20018	11.2	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	1 110.-	1 365.30
YG-20019	14.2	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	1 260.-	1 549.80




Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- 2 zapalniki piezo
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- pojemnik na tłuszcz umieszczony pod misą
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20004	20.2	1440 x 570 x 1130	780 x 420 (x2: 225 x 415 - x1: 335 x 415)	790 x 120	39.5	1 450.-	1 783.50

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3 kW oraz palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- szyba o grubości 6 mm umieszczona w pokrywie umożliwia podgląd stanu przyrządzanych potraw
- zapalnik umieszczony w pokrętle
- wyjmowany pojemnik na jedzenie
- żeliwny ruszt
- półka nad rusztem wykonana ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na działania wysokiej temperatury
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- 6 wieszaków na półkach bocznych
- 7 pokręteł z niebieskim światłem LED
- wyprofilowane osłony palnika (aromatyzery) z wycięciami
- otwieracz do butelek
- miejsce na butlę gazową 11 kg
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20016	20.2	1440 x 570 x 1120	800 x 420	820 x 120	46	1 770.-	2 177.10

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w palniki główne o mocy 3,5 kW oraz dodatkowy zamykany palnik boczny.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- emaliowana kratka podgrzewająca
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusieczne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




14+3.5
kW

4+1


SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°
4x


4x
BRAKE
HAMULCE


YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	2 360.-	2 902.80

Grill gazowo-węglowy 2 w 1

Wolnostojący grill combo do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Składa się z dwóch części: węglowej oraz gazowej wyposażonej w 2 palniki główne o mocy 3 kW i zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- dwie pokrywy z termometrami zapewniają szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka do podgrzewania ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- mechaniczny system podnoszenia i opuszczania paleniska na węgiel
- dwa otwory wentylacyjne umieszczone w pokrywie grilla węglowego i regulacja przepływu powietrza za pomocą gałki
- pokrywy i drzwiczki dwusieczne ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



6+2.2
kW


2+1


SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°
4x


4x
BRAKE
HAMULEC





YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	1 900.-	2 337.-

Płyta grillowa ze stali nierdzewnej

Płyta grillowa przeznaczona do wykorzystania na grillach gazowych i węglowych. Polecana do przygotowywania produktów, których przygotowanie jest niewygodne na ruszcie grilla, takich jak: bekon, jajka, warzywa, krewetki, ryby, kotletów itp.

- wykonana ze stali nierdzewnej 430
- wysoka akumulacja i równomierne rozpraszanie ciepła
- nieprzywierająca powłoka
- wysokie ścianki boczne uniemożliwiają zsuwanie się grillowanych produktów z płyty
- 2 uchwyty do przenoszenia
- wgłębienie na tłuszcz i resztki jedzenia
- łatwa do utrzymania w czystości




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20023	400 x 320	89.-	109.47

Płyta żeliwna do grilli gazowych

Płyta do grilli gazowych YATO – dzięki dwóm rodzajom powierzchni – umożliwia przygotowanie nie tylko mięsa, ryb i warzyw, ale także jajek, placków czy owoców morza.

- wykonana z żeliwa, które szybko i równomiernie się nagrzewa oraz długo utrzymuje ciepło
- trwała, odporna na ścieranie i korozję
- dwustronna: ryflowana i płaska
- waga: 2,7 kg




YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20030, YG-20018, YG-20019	77.40	95.20

Rożen do grilli gazowych

Automatyczny, obrotowy rożen do grilli gazowych YATO z możliwością regulacji długości oraz położenia szpikulców.

- wykonany ze stali nierdzewnej
- długość całkowita: 1005 mm
- zasilanie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

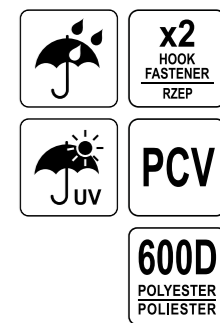



YATO 	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20003, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20015, YG-20016	173.-	212.79

Pokrowce na grille

Praktyczne pokrowce do ochrony grilli gazowych przed deszczem, słońcem, wiatrem i kurzem. Idealne latem podczas przerw w użytkowaniu urządzeń oraz poza sezonem do ich bezpiecznego przechowywania.

- wykonane z wytrzymałego poliestru Oxford 600D o gramaturze 240 g
- dodatkowo wzmocnione powłoką PVC
- wodoodporne
- dwa zapięcia na rzepy zapewniają lepsze dopasowanie
- łatwe do utrzymania w czystości
- kształt: trapez
- kolor: czarny

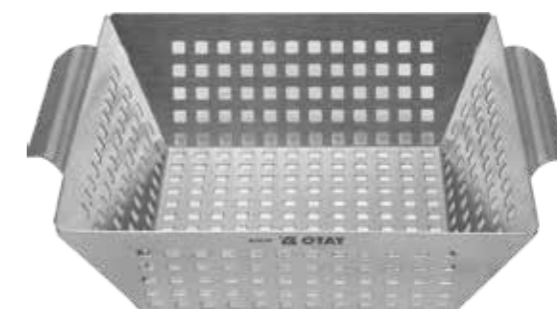
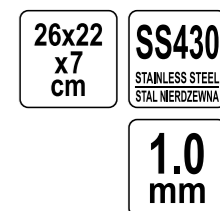



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011, YG-20015, YG-20018, YG-20019	50.90	62.61
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20003, YG-2004, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20016, YG-20017, YG-20030	60.30	74.17

Kosz do grillowania

Kosz do grillowania mięsa lub warzyw na grillach gazowych i na węgiel drzewny. Otwory w ściankach umożliwiają równomierne opiekanie i podduszanie potraw. Kosz można myć w zmywarce.

- wykonany ze stali nierdzewnej 304
- ścianki o grubości 1,0 mm

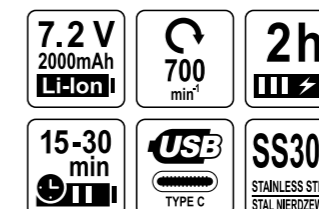


YATO 	(cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20140	26 x 22 x 7	20.37	25.06

Elektryczna szczotka do grilla

Akumulatorowa szczotka przeznaczona do czyszczenia rusztu grilla po zgaszeniu płomienia.

- czas pracy: 15-30 minut, czas ładowania: 2 h
- szerokość: 80 mm, średnica: 60 mm
- obroty: 700 obr./min
- szczotka ze stali nierdzewnej 304, obudowa z tworzywa ABS
- 3-stopniowy wskaźnik naładowania akumulatora
- ładowanie: kabel USB (typ C)





Głowica do szczotki do grilla

Zapasowa głowica do szczotki do grilla YG-20100. Przeznaczona do czyszczenia rusztu oraz innych elementów grilla z zabrudzeń powstałych podczas jego użytkowania.

- wykonana ze stali nierdzewnej 304
- szerokość: 80 mm, średnica: 60 mm, długość włosia: 15 mm



YATO 	(V d.c.)	GŁOWICA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20100	7.2	60 x 80	118.-	145.14

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20101	60 x 80	24.91	30.64

Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojęcią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04617 oraz YG-04624: 380-415 V~ 50/60 Hz



Frytownice pojedyncze

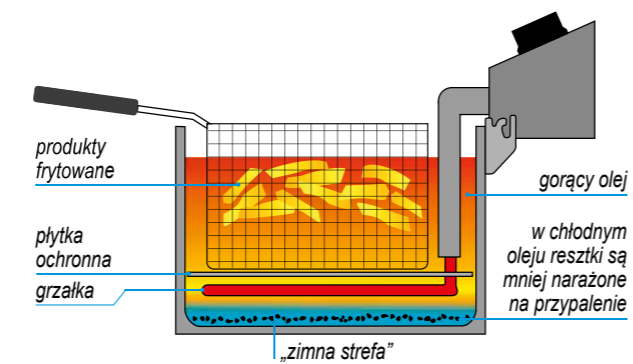
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	362.-	445.26
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	395.-	485.85
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	431.-	530.13
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	549.-	675.27
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	618.-	760.14



Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	680.-	836.40
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	734.-	902.82
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	806.-	991.38
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	889.-	1 093.47
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	1 210.-	1 488.30



* pojemność wlewcza

 60-200
 SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
 PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
 COLD AREA ZIMNA STREFA



Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojęcią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



Frytownica pojedyncza z kranikiem

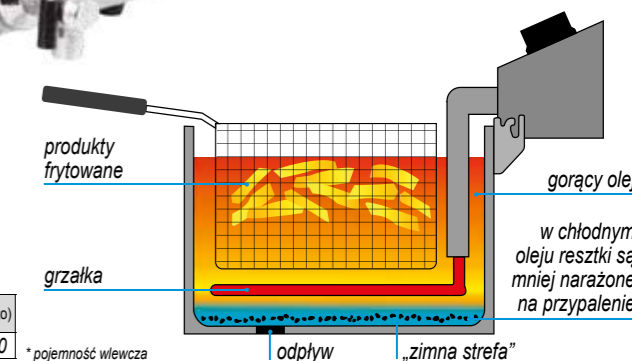
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	704.-	865.92








Frytownica podwójna z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 310.-	1 611.30

* pojemność wlewcza



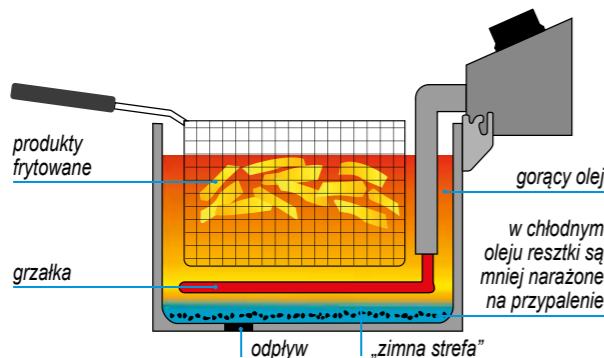
 60-200
 SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
 PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
 COLD AREA ZIMNA STREFA
 DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



Frytownice wolnostojące

Frytownice z jednym lub dwoma zbiornikami umieszczone na funkcjonalnej szafce z drzwiczkami.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- mocny i wytrzymały kosz z plastikową, nienagrzewającą się rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika umieszczony wewnątrz szafki na wysokości 32 cm
- metalowe nóżki z regulacją wysokości w zakresie 13,5-16 cm
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



YG-04636



YG-04638



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 420.-	1 746.60
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 560.-	3 148.80

* pojemność wlewca

Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej wyciągnięciu
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- ociekacz boczny instalowany osobno
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- kranik do spuszczenia oleju ze zbiornika
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz

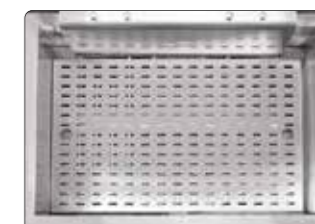
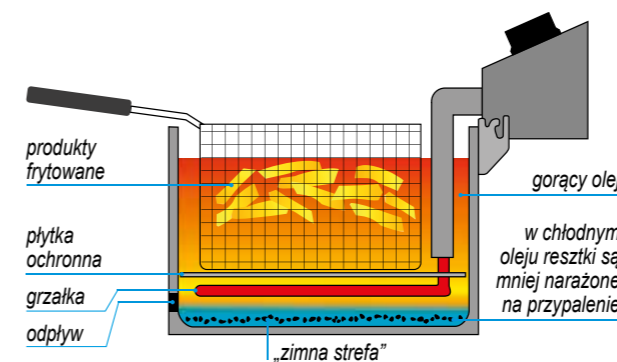
- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



YG-04640



YG-04641



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	1 080.-	1 328.40
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 210.-	1 488.30

* pojemność wlewca

Naleśnikarka


Naleśnikarka o dużej, płaskiej powierzchni grzewczej o średnicy 400 mm, pozwalającej na sprawne przygotowywanie równych i odpowiednio wysmażonych placków.

- powierzchnia robocza pokryta powłoką nieprzywierającą PTFE
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rynnna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- włącznik z osłoną antybrzygową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



\varnothing 400 mm	PTFE	°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY	3000W	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
----------------------	------	---	-------	--



YATO 	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	664.-	816.72

Urządzenia do gotowania ryżu

Specjalistyczne urządzenia do gotowania ryżu z funkcją podtrzymania ciepła. Polecane dla restauracji serwujących sushi i inne dania z ryżu, firm cateringowych oraz placówek zbiorowego żywienia.

- automatyczne przejście w tryb podtrzymania ciepła po zakończeniu gotowania
- zbiornik na ryż z nieprzywierającą powłoką i wytłoczoną skalą
- mata zabezpieczająca przed przypaleniem i przywieraniem ryżu do dna
- zabezpieczenie przed pracą bez zbiornika
- pojemnik na skropliny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- rękojeść i zamknięcie wykonane z mocnego, wytrzymałego ABS
- w zestawie: miarka do ryżu, łyżka do nakładania i łopatką do mieszania
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	ABS	ENERGY SAVING MODE SYSTEM OSZCZĘDZANIA ENERGII	COOKING WARMING DIODES DIODY GOTOWANIA I PODGRZEWANIA	NON STICK POT NIEPRZYWERAJĄCY GARNEK
--	-----	---	--	---




YG-04695

- pojemność pojemnika: 16,5 l
- max. ilość suchego ryżu: 5,5 l (30 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 320 x 210 mm

YG-04696

- pojemność pojemnika: 27 l
- max. ilość suchego ryżu: 9 l (50 porcji po 180 ml)
- wymiary wewnętrzne pojemnika: Ø 380 x 240 mm




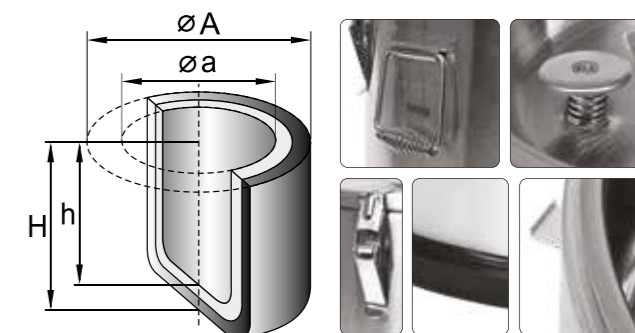
YATO 	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	635.-	781.05



Termosy transportowe stalowe

Profesjonalne termosy wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 443/201. Polecane do transportu wszelkiego rodzaju produktów gastronomicznych, zarówno gorących, jak i zimnych. Pozwalają utrzymać temperaturę potraw do 8 godzin.

- podwójne ścianki korpusu i pokrywy wypełnione specjalną pianką izolacyjną
- podwójna pokrywa z 6 zatrzaskami
- silikonowa uszczelka pokrywy zapewniająca szczelność termosu
- zawór dekompresyjny
- wygodne uchwyty transportowe
- gumowa osłona ochronna dna zapobiegająca przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)

SS443/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	80-68 °C 0-6 °C 8h	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY	SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA
RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA	x2 HANDLES UCHWYTY	x6 CLIPS ZATRZASKI	DOUBLE WALL PODWÓJNA SCIANKA	

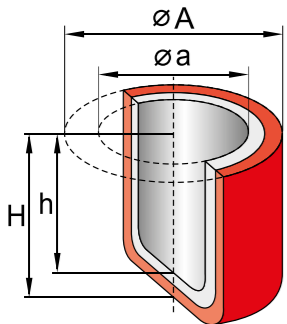


YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	378.-	464.94
YG-09201	15	355	300	300	210	417.-	512.91
YG-09202	20	355	300	380	300	466.-	573.18
YATO 	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	531.-	653.13
YG-09204	35	355	300	590	510	661.-	813.03
YG-09205	50	505	450	390	320	808.-	993.84

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	PE THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY
SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	85-80°C -3-0°C 4h	
x2 HANDLES UCHWYTY	x4 CLIPS ZATRZASKI	

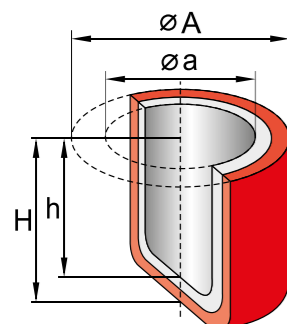


YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	276.-	339.48
YG-09226	30	410	350	380	320	399.-	490.77
YG-09227	48	465	405	445	380	499.-	613.77

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

- wyposażone w zintegrowany wkład ze stali nierdzewnej
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiadają powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- niezwykle łatwe do utrzymania w czystości
- przystosowane do piętrowania przy tej samej objętości
- wyposażone w kran, zawór dekompresyjny, uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	PE THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY
x2 HANDLES UCHWYTY	x4 CLIPS ZATRZASKI	85-80°C -3-0°C 4h
	SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	



YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09230	9	335	280	300	240	199.-	244.77
YG-09231	15	410	350	380	320	239.-	293.97
YG-09233	30	465	405	445	380	339.-	416.97

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Wykorzystywany w działalności cateringowej.

- wykonany z wysokiej jakości polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- posiada powłokę termoizolacyjną zapewniającą wiele godzin izolacji termicznej
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- niezwykle łatwy do utrzymania w czystości
- przystosowany do piętrowego składowania
- wyposażony w uszczelkę izolacyjną z wysokiej jakości silikonu i zatrzaski ze stali nierdzewnej



GN 1/1	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	85-80°C -3-0°C 4h
PE	x4 CLIPS ZATRZASKI	



YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09250	30	610 x 410 x 310	510 x 300 x 200	640.-	787.20

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Lekki i wytrzymały pojemnik wykorzystywany do transportu żywności gorącej i zimnej w branży gastronomicznej i działalności cateringowej.

- wykonany z piocelanu, który zapewnia bardzo dobrą izolację termiczną oraz charakteryzuje się wysoką odpornością na zużycie i wstrząsy
- dostosowany do pojemników GN 1/1 o głębokości max. 200 mm
- ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport
- łatwy do utrzymania w czystości i higieniczny – możliwość mycia w zmywarce
- specjalna konstrukcja umożliwia piętrowanie



GN 1/1	40L	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA
30mm WALL THICKNESS GRUBOŚĆ ŚCIANKI	PIOCELAN	LID POKRYWA



YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09210	40	600 x 400 x 283	540 x 340 x 222	101.-	124.23

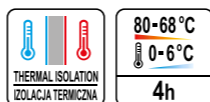
Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

Pojemnik z powłoką termoizolacyjną utrzymujący przez wiele godzin ciepłą lub zimną temperaturę zawartości.

- wykonany z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia
- wyposażony w dwa mocne uchwyty boczne do przenoszenia
- drzwi otwierane pod kątem 270° zapewniają wygodny załadunek i wyładunek
- zawór dekompresyjny ułatwia otwieranie pojemnika z gorącymi potrawami w środku
- silikonowa uszczelka w drzwiach
- możliwość piętrowania
- wygodny do przewożenia na wózku YG-09246
- posiada 12 prowadnic, dzięki czemu jest odpowiedni do pojemników GN:
 - 1/1, 65 mm wysokości – 6 szt.
 - 1/1, 100 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/1, 150 mm wysokości – 3 szt.
 - 1/2, 100 mm wysokości – 8 szt.
 - 1/2, 150 mm wysokości – 4 szt.
 - 1/3, 100 mm wysokości – 12 szt.
 - 1/3, 150 mm wysokości – 9 szt.
 - 1/3, 200 mm wysokości – 6 szt.



90L	PE	1/1 GN x6 (65mm) x4 (100mm) x3 (150mm)	1/2 GN x8 (100mm) x4 (150mm)	1/3 GN x12 (100mm) x9 (150mm) x6 (200mm)
------------	-----------	--	---	--



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	985.-	1 211.55

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

- przeznaczony do przewożenia pojemników YG-09245 (max. dwóch naraz)
- specjalne przetłoczenia ułatwiają załadunek
- wykonany z bardzo mocnego i wytrzymałego polipropylenu odpornego na uderzenia i promieniowanie UV
- posiada 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 skrajne z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- dotychczasowy pas zabezpieczający



PP	x2 YG-09245 MAX LOAD ŁADOWNOŚĆ MAKSYMALNA	360° 2x	FOR / DLA: YG-09245
-----------	---	--------------------------	------------------------



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	369.-	453.87

Transportowy pojemnik termoizolacyjny

Idealny do transportu, przechowywania i serwowania zarówno gorących, jak i zimnych napojów.

- podwójne ścianki z mocnego, odpornego na wgniecenia polietylenu
- specjalna warstwa izolacyjna doskonale utrzymuje temperaturę
- szczelna pokrywa zamykana na 4 zatrzaski
- 2 mocne uchwyty górne do wygodnego przenoszenia
- kranik umieszczony w zagłębieniu termosu, chroniony przed uszkodzeniem w czasie transportu
- odpowietrznik do wyrównywania ciśnienia
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie
- nie pochłania zapachów i smaków
- możliwość piętrowania
- miejsce na etykietkę oraz naklejki w zestawie: „Coffee”, „Punch”, „Decaffeinated coffee”, „Iced tea”, „Hot water”



x2 HANDLES UCHWYTY	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	80-72°C 0-4°C 4h
---------------------------	---	---

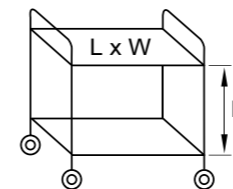


YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	461.-	567.03

Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne



Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	327.-	402.21

x2 SHELVES PÓLKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	383.-	471.09

x3 SHELVES PÓLKI

Wózki kelnerskie

Niezbędne w gastronomii wózki kelnerskie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- wygluszająca, specjalna mata dźwiękochłonna od spodu każdej z półek
- solidne i łatwe w czyszczeniu półki z rantami zabezpieczającymi przed ześlizgnięciem przewożonych produktów
- zaokrąglone krawędzie
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
 - odbojniki ochronne

Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	299.-	367.77

x2 SHELVES PÓLKI

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	342.-	420.66

x3 SHELVES PÓLKI

Wózek kelnerski dwupółkowy głęboki

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	381.-	468.63

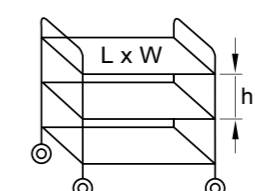
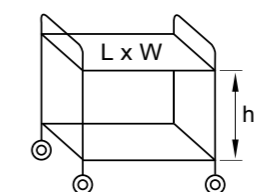
x2 SHELVES PÓLKI



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	max 50kg SHELF / PÓLKA	2x BRAKE HAMULEC
---	----------------------------------	-------------------------------



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	max 45kg SHELF / PÓLKA	2x BRAKE HAMULEC
---	----------------------------------	-------------------------------



Wózek kelnerski

Wózek do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z mocnego, odpornego na uszkodzenia polietylenu
- 3 półki z dodatkowymi wzmocnieniami pod spodem
- nośność wózka: 100 kg
- wytrzymała aluminiowa rama o zaokrąglonym profilu
- wygodne rączki do pchania po obu stronach wózka
- półki z rantem o wysokości 20 mm po bokach i z tyłu zapobiegają wypadnięciu naczyń, a brak rantu z przodu ułatwia załadunek
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- wymiary blatu: 750 x 490 mm
- odstęp między półkami: 300 mm
- mocowania na dodatkowe pojemniki



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	411.-	505.53

Pojemniki do wózka kelnerskiego

Przeznaczone do wózka kelnerskiego YG-09100.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- uchwyty umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	22.25	27.37
YG-09105	340 x 225 x 440	44.94	55.28



Wózek serwisowy

Wózek z zestawem pojemników do zbierania naczyń stołowych. Niezbędny w każdej restauracji, barze i firmie cateringowej.

- wykonany z okrągłych profili ze stali nierdzewnej
- posiada 3 półki na duże pojemniki oraz dodatkową półkę na 2 kosze
- nośność wózka: 100 kg
- posiada 4 kółka skrętne, w tym 2 z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- odstęp między półkami: 240 mm
- specjalne trzpienie mocujące pojemniki zapobiegają ich przesuwaniu
- w zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	381.-	468.63

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

- wykonane z wysokiej jakości polipropylenu
- specjalne otwory umożliwiają bezpieczne zamontowanie do wózka
- zaokrąglone krawędzie wewnętrzne ułatwiają czyszczenie

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	28.27	34.77
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	36.03	44.32
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	21.19	26.06



Wózki transportowe

Niezbędne w gastronomii wózki transportowe wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidne i łatwe w czyszczeniu
- obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników
- odbojniki ochronne
- 4 kółka skrętne z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka z hamulcami
- odstęp między półkami: 80 mm



15x 1/1 GN
30x 1/2 GN

Prowadnice M



Prowadnice umożliwiają dostosowanie odległości pomiędzy pojemnikami



Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	528.-	649.44

Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	623.-	766.29

x15 BAKERY CONTAINERS POJEMNIKI

x15 TRAY / TACA 400x600 mm

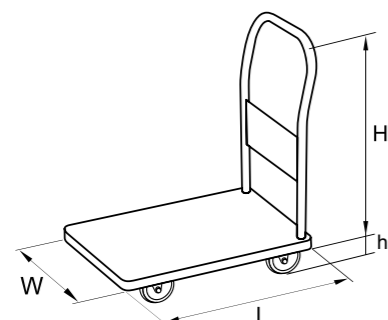
Prowadnice L




Wózek platformowy

Niezbędny w gastronomii transportowy wózek platformowy wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201.

- solidna, specjalnie wzmocniona platforma
- 4 kółka z łożyskami wykonane z wysokiej jakości szarego TPR:
 - nie pozostawiają śladów na posadzce
 - pracują bardzo cicho
 - mają długą żywotność
 - 2 kółka skrętne
- składana rękojeść ułatwia przechowywanie



YATO 	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	354.-	435.42

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max 
150kg

 360°
2x 

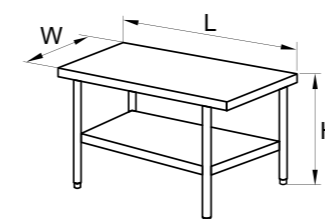
FOLDABLE HANDLE
SKŁADANY UCHWYT




Stoły robocze – skręcane


Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

- samodzielny, łatwy montaż
- niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmocniającymi
- dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć
- funkcjonalna dolna półka ze wzmocnieniami
- nośność blatu: 150 kg
- nośność półki: 35 kg
- nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA


max 
150kg
TABLE / STÓŁ

max 
35kg
SHELF / PÓLKA

ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI




Stoły centralne z półką

YATO 	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	436.-	536.28
YG-09001	1000	600	850	462.-	568.26
YG-09002	1200	600	850	531.-	653.13
YG-09003	1400	600	850	555.-	682.65
YG-09004	1500	600	850	595.-	731.85
YG-09005	1600	600	850	639.-	785.97
YG-09006	800	700	850	464.-	570.72
YG-09010	1000	700	850	502.-	617.46
YG-09011	1200	700	850	561.-	690.03
YG-09012	1400	700	850	637.-	783.51
YG-09013	1500	700	850	689.-	847.47
YG-09014	1600	700	850	682.-	838.86

Stoły robocze – skręcane


Skręcane stoły centralne z półką. Wykonane z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej 201, przystosowanej do intensywnego eksploatacji.

- blat wykonany z blachy o grubości 0,8 mm, wzmocniony profilami i odporną na wilgoć płytą laminowaną o grubości 20 mm
- starannie wykonane połączenia spawane oraz gładkie powierzchnie ułatwiają utrzymanie w czystości.
- maksymalne obciążenie blatu: 150 kg
- maksymalne obciążenie półki: 35 kg
- odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- wysokość nóg regulowana +/- 15 mm

YATO 	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08990	800	500	850	399.-	490.77
YG-08991	1000	500	850	449.-	552.27
YG-08992	1200	600	850	499.-	613.77
YG-08993	1500	600	850	549.-	675.27

Stoły przyściennne z półką

• z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO 	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	506.-	622.38
YG-09021	1000	600	850+100	536.-	659.28
YG-09022	1200	600	850+100	579.-	712.17
YG-09023	1400	600	850+100	605.-	744.15
YG-09024	1500	600	850+100	638.-	784.74
YG-09025	1600	600	850+100	652.-	801.96
YG-09030	800	700	850+100	532.-	654.36
YG-09031	1000	700	850+100	563.-	692.49
YG-09032	1200	700	850+100	575.-	707.25
YG-09033	1400	700	850+100	675.-	830.25
YG-09034	1500	700	850+100	706.-	868.38
YG-09035	1600	700	850+100	748.-	920.04

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max 
150kg
TABLE / STÓŁ

max 
35kg
SHELF / PÓLKA

ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI



Szafki ścienne

Wiszące szafki ścienne z dwoma drzwiczkami. Wykonane ze stali nierdzewnej 201, polerowanej.

- wysokość: 650 mm
- głębokość: 400 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- łatwe do utrzymania w czystości



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08900	1000	400	650	649.-	798.27
YG-08901	1200	400	650	699.-	859.77
YG-08902	1500	400	650	799.-	982.77

Regały ażurowe

Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

- nośność regału: 800 kg
- chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- wygodna regulacja wysokości półek
- łatwe do utrzymania w czystości
- do samodzielnego montażu

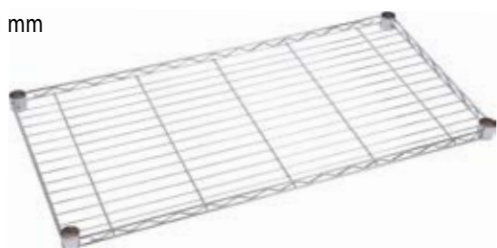
Cr
CHROME PLATED
CHROMOWANA
POWIERZCHNIA 

Półki

- maksymalne obciążenie półki: 200 kg
- grubość drutu: 3,4 mm
- grubość rantu: 4,6 mm
- grubość wzmocnienia półki: 6,1 mm
- w zestawie 4 komplety klipsów montażowych
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki

max  **200 kg**
SHELF / PÓLKA

8+2
FIXING WEDGES
KLINY
MONTAZOWE



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	58.50	71.96	4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	373.80	459.77
YG-09051	906 x 457	79.-	97.17	4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	455.80	560.63
YG-09052	1210 x 457	105.-	129.15	4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	559.80	688.55
YG-09053	1520 x 457	133.-	163.59	4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	671.80	826.31
YG-09054	600 x 610	75.60	92.99	4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	442.20	543.91
YG-09055	906 x 610	98.40	121.03	4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	533.40	656.08
YG-09056	1060 x 610	121.-	148.83	4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	623.80	767.27
YG-09057	1210 x 610	130.-	159.90	4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	659.80	811.55
YG-09058	1520 x 610	162.-	199.26	4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	787.80	968.99
YG-09059	1820 x 610	194.-	238.62	4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	915.80	1 126.43

Słupki

- z nóżką chroniącą podłoże przed zarysowaniem i umożliwiającą wypoziomowanie złożonego regału
- grubość profilu: 1,2 mm
- sprzedawane w kompletach po 4 sztuki



YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	34.95	42.99

1880 mm
RUBBER FOOT
GUMOWA STOPKA

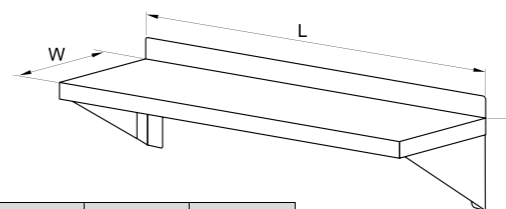
FOR/DLA:
YG-09050, YG-09051
YG-09052, YG-09053
YG-09054, YG-09055
YG-09056, YG-09057
YG-09058, YG-09059



Półki wiszące z rantem

Zwiększają funkcjonalność profesjonalnych kuchni, laboratoriów, magazynów. Na szerokiej powierzchni bez problemu zmieszczą się garnki, naczynia i duże pojemniki.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- wytrzymałe i odporne na korozję
- łatwe do utrzymania w czystości
- tylny rant o wysokości 35 mm
- boczne wsporniki



YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	191.-	234.93
YG-09041	1200 x 300 x 180	222.-	273.06
YG-09042	1500 x 300 x 180	251.-	308.73
YG-09044	1800 x 300 x 180	292.-	359.16



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

Półki wiszące z rantem

Półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08930	1000 x 300 x 180	199.-	244.77
YG-08931	1200 x 300 x 180	219.-	269.37
YG-08932	1500 x 300 x 180	249.-	306.27

Półki wiszące z rantem

Regulowane półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

ADJUSTABLE
REGULOWANA **SS 201**
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



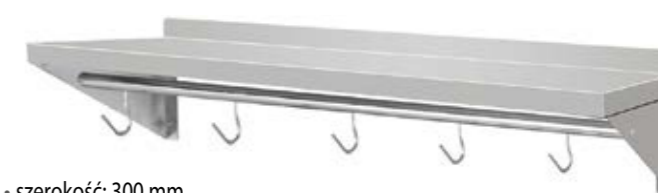
- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08940	1000 x 300 x 350	209.-	257.07
YG-08941	1200 x 300 x 350	229.-	281.67
YG-08942	1500 x 300 x 350	259.-	318.57

Półki wiszące z rantem

Wiszące półki z relingiem, haczykami i tylnym rantem. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm
- haczyki: 4 szt. (YG-08936), 5 szt. (YG-08937) lub 7 szt. (YG-08938)

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08936	1000 x 300 x 180	229.-	281.67
YG-08937	1200 x 300 x 180	259.-	318.57
YG-08938	1500 x 300 x 180	289.-	355.47

Półki wiszące z rantem

Regulowane podwójne półki wiszące z tylnym rantem, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201, polerowanej, łatwej do czyszczenia. Rant zabezpiecza ścianę przed zabrudzeniem.

ADJUSTABLE
SHELVES
REGULOWANE
PÓLKI **SS 201**
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



- szerokość: 300 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- wysokość: 350 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08946	1000 x 300 x 350	299.-	367.77
YG-08947	1200 x 300 x 350	329.-	404.67
YG-08948	1500 x 300 x 350	359.-	441.57

Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają utrzymanie w czystości
- transparentna pokrywa z grubego, mocnego tworzywa umożliwia śledzenie procesu pakowania
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m ³ /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	3 380.-	4 157.40
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	4 080.-	5 018.40
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	4 690.-	5 768.70



Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m ³ /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 310 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	5 010.-	6 162.30
YG-09311	555 x 475 x 1050h	420 x 385 x 150 (200)	400	230	900	20	5 300.-	6 519.-



Worki do pakowarek próżniowych

Przydatne w gastronomii, przemyśle spożywczym oraz handlu. Umożliwiają szczelne zapakowanie żywności, bez dostępu tlenu lub w atmosferze modyfikowanej (MAP), wydłużając jej termin przydatności do spożycia. Idealnie nadają się do mrożenia produktów sezonowych, półproduktów i nadwyżek produkcyjnych.

- 100 szt. w zestawie
- 2-warstwowe
- warstwa zewnętrzna z mocnego, wytrzymałego poliamidu, który gwarantuje szczelność i hermetyczność
- warstwa wewnętrzna wykonana z polietylenu przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- grubość całkowita: 70 µm
- nie zawierają szkodliwego BPA
- odporne na działanie promieni UV

x100 **70 µm**



Worki do pakowarek komorowych

PA/PE

Worki do sous vide i pakowarek komorowych

PA/PE SV 120°C (max)

Polecane do przygotowywania potraw w technologii sous vide, marynowania, pasteryzowania.

- możliwość stosowania w temperaturze od -20 do +120°C

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	17.83	21.93
YG-09331	160 x 230	23.31	28.67
YG-09332	200 x 300	37.77	46.46
YG-09333	250 x 350	54.90	67.53
YG-09334	300 x 400	75.20	92.50

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	20.58	25.31
YG-09336	160 x 230	26.92	33.11
YG-09337	200 x 300	43.65	53.69
YG-09338	250 x 350	63.50	78.11
YG-09339	300 x 400	86.90	106.89

Kulki izolacyjne do sous-vide

Unosząc się na powierzchni wody w naczyniu do sous vide, tworzą powłokę izolacyjną zmniejszającą odparowywanie wody. Dzięki temu ograniczają straty ciepła nawet do 90%, podnoszą stabilność termiczną i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.

- wykonane z polipropylenu

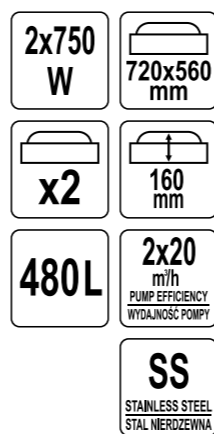



YATO	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	25.56	31.44

Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, wydłużającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezwytych produktów.

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- w pełni automatyczny proces pakowania
- możliwość regulacji czasu zgrzewania
- cyfrowy wyświetlacz i wskaźnik ciśnienia zapewniają pełną kontrolę nad pakowaniem
- zaokrąglone kształty ułatwiają czyszczenie i utrzymanie w czystości
- dodatkowa wypukłość pokrywy zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



YATO 	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 750	2 x 20	17 220.-	21 180.60

Szafy chłodnicze i mroźnicze


Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Szafy chłodnicze i mroźnicze 1-drzwiowe


- 3 powlekane półki

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	887	4 280.-	5 264.40
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	1081	4 310.-	5 301.30
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2738	5 030.-	6 186.90
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2351	5 170.-	6 359.10



Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

- 6 powlekaných półek

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1716	6 100.-	7 503.-
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1517	7 410.-	9 114.30
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4238	6 630.-	8 154.90
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3650	8 180.-	10 061.40

* zużycie energii



Stoły chłodnicze – linia 600

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności i agregatem bocznym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- powlekane półki o wymiarach 333 x 430 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 11-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 600

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 600 mm
- regulowana wysokość: 850-910 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	913	3 330.-	4 095.90

Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 600

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 600 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05258	-2/+8	339	1795 x 600 x 845	230	105	1145	3 960.-	4 870.80

* zużycie energii



Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywności.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- wysokość: 870 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R600a
- wymiary blatu: 900 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	830	2 530.-	3 111.90

R600a

Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 700

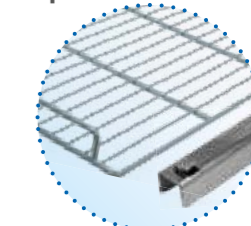
- 3 powlekane półki
- czynnik chłodniczy: R290
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1294	4 030.-	4 956.90

* zużycie energii



ZOBACZ TAKŻE
półki i prowadnice



str. 84



Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 4 szufladami do przechowywania żywności i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 900 x 700 mm
- wysokość: 870 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 4 szuflady w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

x4
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R600a

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	+2/+8	220	900 x 700 x 870	170	90	830	3 780.-	4 649.40

Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

Wygodny stół z 6 szufladami do przechowywania żywności i dolnym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1365 x 700 mm
- wysokość: 880 mm
- 4 regulowane nóżki o wysokości 20 mm
- 6 szuflad w standardzie GN 1/1 o wymiarach wewnętrznych 520 x 295 mm i głębokości 155 mm
- możliwość pełnego wysunięcia szuflad oraz wyjęcia do mycia
- otwory w bocznych ściankach szuflad umożliwiające przepływ powietrza
- metalowe prowadnice na łożyskach kulkowych
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

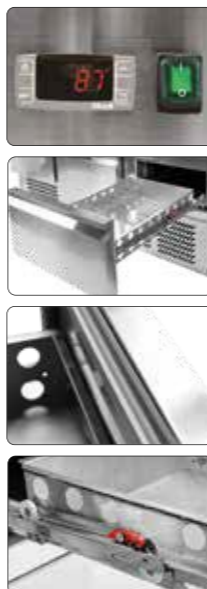
FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

x6
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R290

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05281	+2/+8	368	1365 x 700 x 880	240	104	1294	5 470.-	6 728.10

* zużycie energii



Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

Wygodne i praktyczne stoły z komorami do przechowywania żywności, bocznym agregatem i rantem przyściennym.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- regulowana wysokość: 950-1010 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)

- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- tylny rant o wysokości 100 mm
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Stoły chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 2 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	4 570.-	5 621.10
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	5 100.-	6 273.-



Stoły chłodnicze i mroźnicze 3-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	-2/+8	417	1795 x 700 x 950	230	134	1145	5 010.-	6 162.30
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	5 810.-	7 146.30

* zużycie energii



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

GN 1/1

max 40 kg
SHELF / PÓLKA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

4x
SELF-CLOSING DOOR
SAMOZAMYKAJĄCE DRZWI
120-180mm

R290

max 40 kg
SHELF / PÓLKA

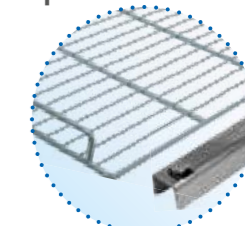
4x
SELF-CLOSING DOOR
SAMOZAMYKAJĄCE DRZWI
120-180mm

R290

R290



ZOBACZ TAKŻE
półki i prowadnice



str. 84

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

Podstawa chłodnicza z 3 komorami do przechowywania żywności i bocznym agregatem.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm
- regulowana wysokość: 650-710 mm
- 3 powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 6-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
max 40 kg SHELF / PÓLKA	SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI	4x U 140-200mm	R290



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05259	-2/+8	317	1795 x 700 x 650	230	107	1132	4 240.-	5 215.20

Szafa mroźnicza na kufy do lodów

Szafa z agregatem górnym polecana do lodziarni i innych punktów gastronomicznych zajmujących się sprzedażą lodów rzemieślniczych. Mieści 54 kufy o wymiarach 360 x 165 x 120 mm.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 34-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE	max 40 kg SHELF / PÓLKA	SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI
LED LIGHTING OSWIELENIE	LOCK ZAMKNIĘCIE	4x U 140-200mm	R290		



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05230	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	5 700.-	7 011.-

* zużycie energii

Szafa chłodnicza przeszklona

Szafa do przechowywania żywności z agregatem górnym oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiają czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- duży i wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- komora chłodnicza w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED 12 W z niezależnym sterowaniem
- 3 powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 22-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
GN 2/1	max 40 kg SHELF / PÓLKA	SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI	LED LIGHTING OSWIELENIE



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	1389	4 620.-	5 682.60

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

Stoły do przechowywania żywności z bocznym agregatem oraz drzwiami z podwójnego, hartowanego szkła.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komór wewnętrznych ułatwiają czyszczenie
- wygodne, przykręcane uchwyty do otwierania drzwi
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 850-910 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 10-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE	max 40 kg SHELF / PÓLKA
SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI	LED LIGHTING OSWIELENIE	4x U 140-200mm	R290	



YG-05252 Stół chłodniczy przeszklony 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- wymiary blatu: 1360 x 700 mm



YG-05257 Stół chłodniczy przeszklony 3-drzwiowy – linia 700

- 3 powlekane półki
- wymiary blatu: 1795 x 700 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	940	4 270.-	5 252.10
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	1306	5 100.-	6 273.-



* zużycie energii

Szafy piekarnicze chłdnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 poziomów z prowadnicami, przeznaczonych na blachy piekarnicze o wymiarach 600 x 800 mm, o max. obciążeniu 40 kg każdy
- 34-stopniowa regulacja wysokości prowadnic
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YG-05226
Szafa chłdnicza

YG-05227
Szafa mroźnicza

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1000	4 790.-	5 891.70
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	5 340.-	6 568.20

Stół chłdniczy piekarniczy 2-drzwiowy

Stół chłdniczy z agregatem bocznym oraz półkami przystosowanymi do przechowywania blach piekarniczych.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- wymiary blatu: 1510 x 800 mm
- regulowana wysokość: 845-905 mm
- powlekane półki o wymiarach 408 x 630 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- 14-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wymienne uszczelki magnetyczne
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	1026	3 960.-	4 870.80

* zużycie energii

Stoły chłdnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- blat pomocniczy wykonany z polietylenu
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- drzwi samozamykające
- powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05260, YG-05262), R290 (YG-05290)
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN

Stół chłdniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- nadstawka z hartowanego szkła

R600a



Stół chłdniczy 2-drzwiowy z pokrywą

- 2 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/2 oraz 3 x GN 1/6)
- uchylna pokrywa górna

R600a



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	3 500.-	4 305.-

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	2 550.-	3 136.50

Stół chłdniczy 3-drzwiowy z pokrywą

- 3 powlekane półki
- górny otwór na pojemniki GN (4 x GN 1/1)
- uchylna pokrywa górna

R290



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	3 530.-	4 341.90



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN



str. 7

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywności.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekanie półki o max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- stoły nie zawierają pojemników GN



Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R600a
- blat marmurowy
- 2 powlekanie półki o wymiarach 325 x 560 mm
- górny otwór na pojemniki GN (5 x GN 1/6)



R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	2 730.-	3 357.90

Stół chłodniczy 3-drzwiowy do pizzy z nadstawką i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290 (stół), R600a (nadstawka)
- blat granitowy
- 3 powlekanie półki o wymiarach 325 x 560 mm
- nadstawka na pojemniki GN (6 x GN 1/4)



R290 R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	+2/+8	368	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	240 + 110	170 + 27	5 850.-	7 195.50



Stół chłodniczy 2-drzwiowy do pizzy z 7 szufladami i blatem granitowym

- czynnik chłodniczy: R290
- blat granitowy
- 2 powlekanie półki o wymiarach 408 x 630 mm
- 7 niechłodzonych szuflad
- 6 kółek skrętnych, w tym 3 z hamulcem



R290

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	6 530.-	8 031.90

Aksesoria do szaf i stołów chłodniczych

Zapassowe półki i prowadnice do szaf chłodniczych i mroźniczych oraz stołów chłodniczych YATO.

Półki powlekanie



PVC
COATED SHELVES
POWLEKANE PÓLKI

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	54.30	66.79

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	56.50	69.50



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	41.74	51.34
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	41.57	51.13
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	51.90	63.84
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	31.79	39.10

Prowadnice do półek



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	29.12	35.82
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	29.13	35.83
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	29.12	35.82
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	29.12	35.82
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	24.35	29.95
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	24.28	29.86
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	24.26	29.84
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	24.26	29.84
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	29.56	36.36
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	29.10	35.79
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	19.43	23.90
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	19.46	23.94



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	30.25	37.21
YG-05424	P	YG-05226	29.58	36.38
YG-05425	L	YG-05227	30.54	37.56
YG-05426	P	YG-05227	30.23	37.18



* L - lewa, P - prawa

Nadstawki chłodnicze

Przeszkłone witryny nadstawne, które utrzymują właściwą temperaturę przechowywanych składników do przygotowywania potraw: pizzy, kanapek, sałatek itp.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- automatyczne odszranianie
- czynnik chłodniczy: R600a
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- witryna z hartowanego szkła
- max. głębokość pojemników GN: 150 mm
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- nadstawki nie zawierają pojemników GN



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

HARDENED GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

R600a



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki
GN



str. 7

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05320	+2/+8	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	110	25	1 460.-	1 795.80
YG-05321	+2/+8	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	110	27	1 510.-	1 857.30
YG-05322	+2/+8	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	110	29	1 590.-	1 955.70
YG-05323	+2/+8	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	110	32	1 700.-	2 091.-
YG-05330	+2/+8	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	110	30	1 770.-	2 177.10
YG-05331	+2/+8	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	110	32	1 990.-	2 447.70
YG-05332	+2/+8	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	110	36	2 060.-	2 533.80

Witryny chłodnicze do sushi

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do ekspozycji sushi, tapas i starterów.

- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- max. głębokość pojemników GN: 40 mm
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED LIGHTING
OSWIECLENIE

R600a



A B YG-05002
YG-05005

A C YG-05001

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	881	2 760.-	3 394.80
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	924	3 010.-	3 702.30
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	1075	3 080.-	3 788.40



A C

- szklana półka

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	955	2 760.-	3 394.80

* zużycie energii

Witryny chłodnicze do butelek

Pojemne chłodziarki do przechowywania napojów w butelkach i puszkach, polecane do punktów gastronomicznych i handlowo-usługowych.

- obudowa zewnętrzna wykonana z wysokiej jakości blachy malowanej proszkowo na czarno
- ścianki wewnętrzne z aluminium
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- chromowane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (dwie na drzwi)
- drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- oświetlenie LED
- czynnik chłodniczy: R600a
- klasa klimatyczna: 4
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	1 690.-	2 078.70

Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 140.-	2 632.20

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 270.-	2 792.10

Witryna 3-drzwiowa

- 6 chromowanych półek: środkowe o wymiarach 445 x 350 mm i boczne 400 x 350 mm



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	3 050.-	3 751.50

SS AI

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG POWIETRZA

LED LIGHTING
OSWIECLENIE

LOCK
ZAMKNIĘCIE

SELF-CLOSING DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

HARDENED GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

CHROME PLATED SHELVES
CHROMOWANE
PÓLKI

R600a



Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

Półki zapasowe



- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	41.91	51.55



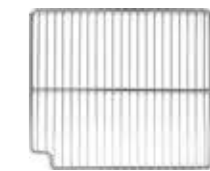
- biała

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	52.-	63.96



- półka środkowa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	41.63	51.20



- półka lewa/prawa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	41.40	50.92

Uchwyt do półki typu K



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	4.74	5.83

Zamrażarki skrzyniowe

Zamrażarki skrzyniowe dla gastronomii profesjonalnej. Posiadają samozamykające drzwi uchylne z uchwytem, wyposażone w zamek.

- zakres temperatur: -24 do +10°C
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- funkcja automatycznego odszraniania
- materiał wewnątrz zamrażarki: aluminiowa blacha perforowana
- materiał na zewnątrz zamrażarki: stal malowana proszkowo
- wyposażone w 2 kółka i 2 regulowane nóżki (YG-05171, YG-05174) lub 6 kółek (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- czynnik chłodniczy: R600a (YG-05171, YG-05174), R290 (YG-05177, YG-05179, YG-05180)
- w zestawie koszyk druciasty



YG-05171 **YG-05174, YG-05177, YG-05179, YG-05180**

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05171	-24/+10	190	950 x 564 x 845	140	35	475	1 380.-	1 697.40
YG-05174	-24/+10	282	1116 x 644 x 845	240	42	836	1 670.-	2 054.10
YG-05177	-24/+10	345	1275 x 740 x 825	190	54	945	2 280.-	2 804.40
YG-05179	-24/+10	435	1535 x 740 x 825	250	58	1077	2 640.-	3 247.20
YG-05180	-24/+10	488	1655 x 740 x 850	275	62	1132	2 860.-	3 517.80

* zużycie energii

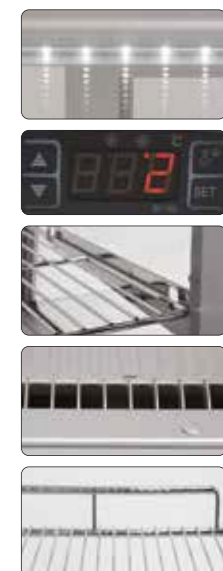
Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- hartowane szyby
- przesuwne drzwi
- regulowane, chromowane półki
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +12°C
- moc: 160 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	912	2 070.-	2 546.10
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	912	1 940.-	2 386.20
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	912	1 990.-	2 447.70



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	1141	2 710.-	3 333.30

* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, barów, sklepów spożywczych.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- drzwi otwierane (YG-05040), drzwi przesuwne (YG-05045)
- 3 szklane półki z regulacją wysokości i indywidualnym oświetleniem LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- 4 kółka skrętne z nóżkami
- moc: 450 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	2669	6 790.-	8 351.70
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	2809	6 860.-	8 437.80

* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do pubów, hoteli, barów, sklepów spożywczych i restauracji.

- podwójne hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 164 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1003	1 470.-	1 808.10
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	1003	1 540.-	1 894.20
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1003	1 520.-	1 869.60

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- 3 wzmacniane, chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 180 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	1074	2 360.-	2 902.80

* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby z 4 stron
- chromowane półki z regulacją wysokości mocowania
- oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 636 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YG-05064



YG-05068

- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHTING
OSWIETLENIE
- ADJUSTABLE SHELVES
REGULOWANE PÓLKI
- R290
- 360°
4x



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	0/+6	270	650 x 650 x 1500	636	140	-	3 320.-	4 083.60
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	2002	7 700.-	9 471.-

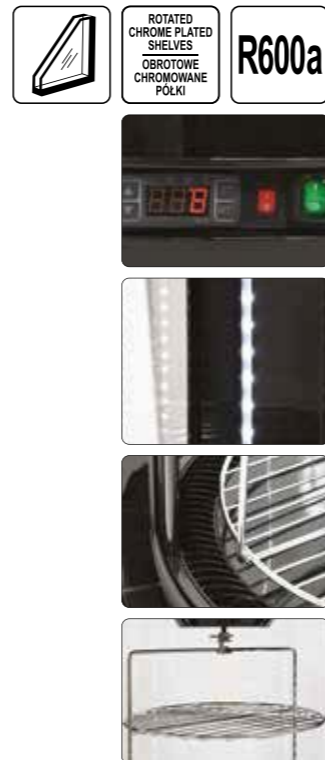
Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +12°C
- wentylacja zewnętrzna zapobiegająca parowaniu szyb
- 4 chromowane, obrotowe półki o średnicy 305 mm
- moc: 170 W
- czynnik chłodniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHTING
OSWIETLENIE
- ROTATED CHROME PLATED SHELVES
OBROTOWE CHROMOWANE PÓLKI
- R600a



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	1435	2 750.-	3 382.50

* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- automatyczne odszranianie
- automatyczne zamykanie drzwi
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 szklane, regulowane półki o średnicy 390 mm

R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	1376	2 590.-	3 185.70



- czynnik chłodniczy: R290
- 4 szklane, regulowane półki o średnicy 540 mm



R290

360°
4x

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	2484	7 240.-	8 905.20

* zużycie energii

- FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA
- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROL
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHTING
OSWIETLENIE
- AUTOMATIC DOOR CLOSER
AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI
- ADJUSTABLE SHELVES
REGULOWANE PÓLKI



Umywalka kolanowa


Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolaniem. System ten umożliwia umycie zabrudzonych dłoni bez konieczności dotykania nimi baterii. Zwiększa to poziom higieny i zmniejsza konieczność częstego sprzątania.

- wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- wylewka sztorcowa
- zawór kolanowy z otwarciem czasowym
- regulacja temperatury wody
- dozownik mydła
- przyłącze wody: 1/2"



SS 304/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	Ø mm 40 DRAIN HOLE ODPLYW	TEMPERATURE REGULATION REGULACJA TEMPERATURY	WATER STOP VALVE ZAWÓR ODCINAJĄCY WODĘ
---	--	---	--




YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	683.-	840.09

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna: stal nierdzewna 304
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS




YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30700	545.-	670.35

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową i obrotową wylewką.

- wysokość: 122,5 ± 10 cm
- korpus baterii: mosiądz
- rura, sprężyna, wylewka: stal nierdzewna 304
- czwórnik: mosiądz
- wąż: mosiądz, stal nierdzewna 304
- słuchawka prysznicowa: mosiądz, stal nierdzewna 304, ABS



YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30701	595.-	731.85



I. TOYA S.A. informuje, iż: 1) niniejszy katalog nie stanowi oferty w rozumieniu prawa cywilnego; 2) prezentowane w niniejszym katalogu artykuły mogą w rzeczywistości odbiegać od wskazanego na zdjęciach wzoru, w szczególności jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, tj. wielkość, kolor, sposób opakowania; 3) nie ponosi odpowiedzialności za drobne różnice we właściwościach artykułów pozostające bez wpływu na ich przeznaczony cel lub sposób użytkowania; 4) nie ponosi odpowiedzialności wynikającej z jakichkolwiek niedokładności lub nieścisłości, co do informacji zawartych w przedmiotowym katalogu; 5) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną szkodę powstałą w wyniku otrzymania towaru o innych właściwościach, niż prezentowany na zdjęciach.

II. Pomimo najlepszych starań poczynionych przez TOYA S.A. nie może ona zagwarantować, iż informacje zawarte w niniejszym katalogu w pełni odpowiadają rzeczywistości.

III. Wszelkie decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w przedmiotowym katalogu podejmowane są na własne ryzyko osoby, która korzysta z tych informacji. Copyright © 2024 TOYA S.A.

TOYA S.A.

ul. Sołtysowicka 13-15
51-168 Wrocław
☎ (+48 71) 32 46 200
fax: (+48 71) 32 46 370
sales@yato.pl (domestic)
export@yato.pl (export)
import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI

Teren Mapletree Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05-831 Młochów k. Warszawy
☎ (+48 22) 73 82 800
☎ (+48 22) 73 82 828
sales@yato.pl (domestic)
export@yato.pl (eport)

TOYA ROMANIA S.A.

Soseaua Stefanestii 8-8a
077175 Stefanestii De Jos
☎ (+40 031) 710 8692
office@yato.ro

YATO TOOLS (SHANGHAI) Co., Ltd.

No. 1, Lane 1300
East Kangqiao Road
Shanghai, China 201315
☎ (+86 21) 681 829 50
fax: (+86 21) 681 829 51
yato@yato-sh.com

YATO TOOLS (JIAXING) CO., LTD.

No.1033 Huyan Road,
Baibu Town, Haiyan County,
Jiaxing City, Zhejiang Province,
China
☎ (+86 21) 681 829 50
yato@yato-sh.com

**V09.24**

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com