



PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

YATO



PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



SPIS TREŚCI

Naczynia kuchenne 3-6
 Garnki i rondle 3-4
 Patelnie ze stali nierdzewnej 5
 Patelnie aluminiowe z powłoką teflonową 6

Pojemniki GN 7-8
 Pojemniki GN ze stali nierdzewnej 7
 Pojemniki GN z poliwęglanu 8

Pojemniki, dzbanki, szufelki 9-11
 Wiadra 9
 Dzbanki 9
 Pojemnik na sztucce 9
 Pojemniki do przechowywania żywności 10
 Mieszadło do kotła 10
 Pojemnik na produkty sypkie 11
 Szufelki 11

Przybory kuchenne 12-18
 Noże ze stali kutej 12
 Nożyce kuchenne 13
 Otwieracz do puszek 13
 Ostrzałki do noży i nożyczek 14
 Deski do krojenia 15
 Deski do krojenia HACCP 15
 Różgi 16
 Szpatuły wąskie 16
 Szczypce uniwersalne 16
 Łyżki cedzakowe 16-17
 Sita 17
 Siatki do pizzy 18
 Dyspensery do sosów 18

Bufet 19-26
 Kociołek do zup 19
 Podgrzewacze bufetowe 20
 Wamniki do wody 21
 Termosy stołowe 22
 Dozownik do napojów 23
 Dzbanki 24
 Patera na owoce i ciastka 24
 Szczypce 24-25
 Artykuły bufetowe 25
 Tace bankietowe 26
 Tace kelnerskie 26

Bar 27-29
 Pojemniki do lodu 27
 Pojemnik termoizolacyjny do wina 27
 Wiaderko do szampana 27
 Shaker do koktajli 27
 Dzwonek recepcyjny 28
 Wyciskacz do cytrusów 28
 Łyżeczka barmańska 28
 Pojemniki i pomocniki barmańskie 28
 Krustownica 28
 Maty barmańskie 29
 Dyspensery barmańskie 29
 Otwieracz do butelek 29
 Korki z dozownikami 29

Obróbka mechaniczna 30-46
 Piła do kości 30
 Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger 31
 Nadziewarki do kielbas 32
 Prasa do hamburgerów 32
 Krajalnice do wędlin 33
 Krajalnice do pomidorów 34
 Szatkownica do warzyw 35
 Tarcze do szatkownicy 36
 Obieraczki do ziemniaków 37
 Blender ręczny 37
 Blender barmański 38
 Miksery planetarne 39-43
 Miksery spiralne 44-46

Obróbka termiczna 47-62
 Kuchenki indukcyjne 47
 Płyty grillowe 48
 Grille kontaktowe 49-50
 Grille gazowe 51-55
 Płyta żeliwna do grilli gazowych 56
 Rożen do grilli gazowych 56
 Pokrowce na grille gazowe 56
 Frytownice 57-60
 Naleśnikarka 61
 Urządzenia do gotowania ryżu 61

Termosy i pojemniki cateringowe 62-64
 Termosy transportowe 62
 Cateringowe pojemniki termoizolacyjne 63-64
 Transportowy pojemnik termoizolacyjny 64

Transport i magazynowanie 65-71
 Wózki kelnerskie 65-66
 Wózki serwisowe 66
 Wózki transportowe 67
 Wózek platformowy 68
 Stoły robocze 69
 Regały ażurowe 70
 Półki wiszące 70

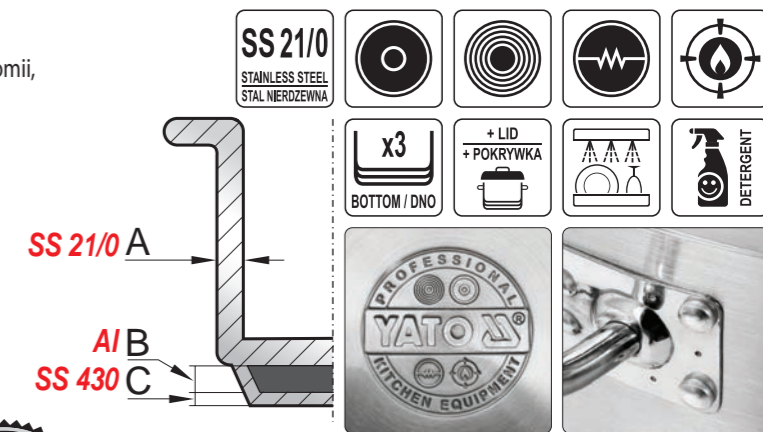
Pakowarki próżniowe 71-73
 Pakowarki nastawne 71
 Pakowarki wolnostojące 71
 Worki do pakowarek próżniowych 72
 Kulki izolacyjne do gotowania sous vide 72
 Pakowarka próżniowa przemysłowa 73

Chłodnictwo 74-91
 Szafy chłodnicze i mroźnicze 74-78
 Szafa mroźnicza na kuwety do lodów 79
 Szafy i stoły chłodnicze przeszklone 80
 Szafy i stoły piekarnicze 81
 Stoły chłodnicze sałatkowe 82
 Stoły chłodnicze do pizzy 83
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 84
 Nadstawki chłodnicze 85
 Witryny chłodnicze do sushi 85
 Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria 86
 Witryny chłodnicze 87-91

Higiena 92
 Umywalka kolanowa 92

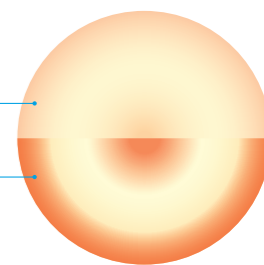
Garnki i rondle

- 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 rozprowadzenie 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



Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3

Rozprowadzanie ciepła na dnie
 Garnek YATO
 Garnek standardowy



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	72.-	88.56
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	109.-	134.07
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	139.-	170.97
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	189.-	232.47
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	285.-	350.55
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	319.-	392.37
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	409.-	503.07
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	499.-	613.77
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	629.-	773.67
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	799.-	982.77

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	69.-	84.87
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	95.-	116.85
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	125.-	153.75
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	155.-	190.65
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	245.-	301.35
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	315.-	387.45
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	399.-	490.77
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	565.-	694.95
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	615.-	756.45

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	78.-	95.94
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	105.-	129.15
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	135.-	166.05
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	215.-	264.45
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	295.-	362.85
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	385.-	473.55



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	250.-	307.50

Rondle z pokrywkami

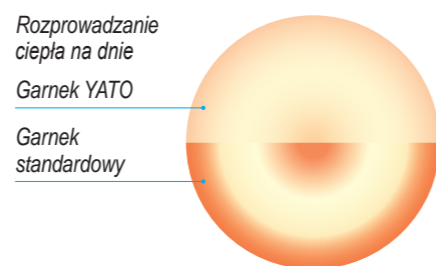
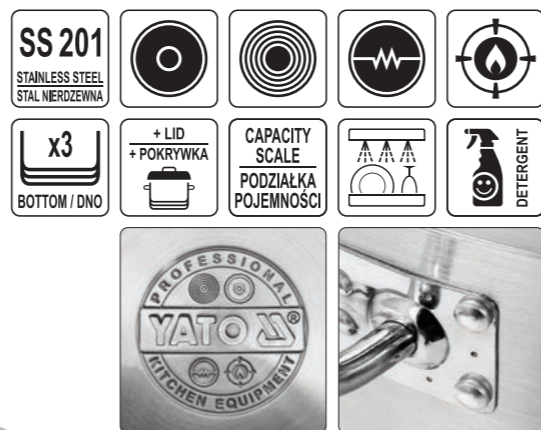
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	75.-	92.25
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	85.-	104.55
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	120.-	147.60
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	145.-	178.35

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	60.-	73.80
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	80.-	98.40

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



Garek wysoki z pokrywką

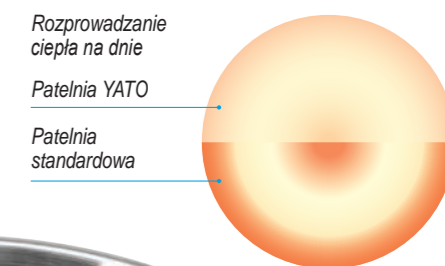
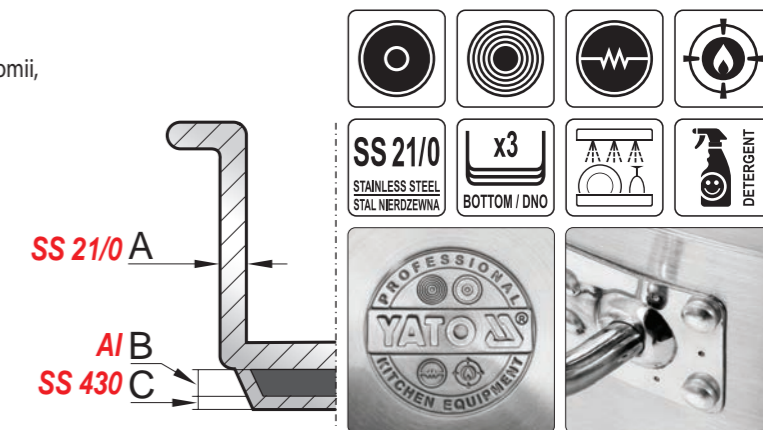
YATO 	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00011	20	20	6	1.0	4.0	0.8	125.-	153.75
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	145.-	178.35
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	175.-	215.25
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	205.-	252.15
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	215.-	264.45
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	275.-	338.25
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	305.-	375.15
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	345.-	424.35
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	415.-	510.45
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	555.-	682.65


Garek średni z pokrywką

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	130.-	159.90
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	170.-	209.10
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	195.-	239.85
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	240.-	295.20
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	275.-	338.25
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	315.-	387.45
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	415.-	510.45


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, mocowane przy pomocy nitów do patelni o średnicach większych niż 32 cm



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	60.-	73.80
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	65.-	79.95
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	80.-	98.40



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	125.-	153.75
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	185.-	227.55
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	215.-	264.45

Patelnie aluminiowe z powłoką Teflon™ Platinum Plus

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok Teflon™ Platinum Plus, 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 Teflon™ Platinum Plus sprostą nawet najcięższemu wyzwaniu gastronomicznemu. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, 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.



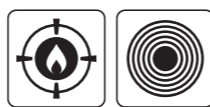
Odporna na zarysowania warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa

Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	55.-	67.65
YG-00132	28	70.-	86.10
YG-00133	32	90.-	110.70



Patelnie do naleśników

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	69.-	84.87
YG-00153	29	75.-	92.25



Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	175.-	215.25



Patelnie na płytę indukcyjną

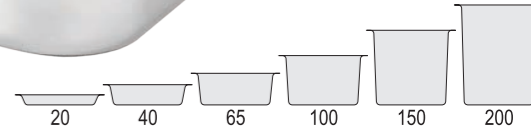
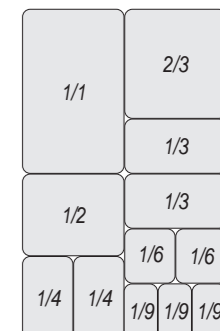
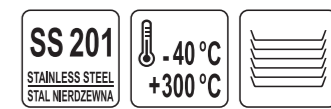
YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	66.-	81.18
YG-00161	28	85.-	104.55



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	3.0	22.-	27.06
YG-00251	40	6.0	26.-	31.98
YG-00252	65	8.5	28.-	34.44
YG-00253	100	13.5	37.-	45.51
YG-00254	150	20.5	55.-	67.65
YG-00255	200	26.0	72.-	88.56



GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	6.5	29.-	35.67
YG-00303	100	9.0	35.-	43.05
YG-00304	150	13.0	55.-	67.65



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	2.0	12.50	15.38
YG-00261	40	4.0	16.-	19.68
YG-00262	65	4.5	18.-	22.14
YG-00263	100	7.0	26.-	31.98
YG-00264	150	10.0	39.-	47.97
YG-00265	200	12.5	47.-	57.81



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.8	12.-	14.76
YG-00271	40	1.5	14.-	17.22
YG-00272	65	2.5	15.50	19.07
YG-00273	100	4.0	23.-	28.29
YG-00274	150	6.0	31.-	38.13



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.8	14.-	17.22
YG-00283	100	3.0	18.50	22.76
YG-00284	150	4.5	26.-	31.98



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	11.50	14.15
YG-00291	100	1.7	16.-	19.68
YG-00292	150	2.5	22.-	27.06
YG-00293	200	3.4	30.-	36.90



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.6	11.-	13.53
YG-00296	100	1.0	14.-	17.22



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	3.0	40.-	49.20
YG-00341	40	6.0	45.-	55.35
YG-00342	65	8.5	50.-	61.50
YG-00343	100	13.5	60.-	73.80
YG-00344	150	20.5	80.-	98.40
YG-00345	200	26.0	90.-	110.70



GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	6.5	40.-	49.20
YG-00361	100	9.0	50.-	61.50



GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	4.5	30.-	36.90
YG-00356	100	7.0	40.-	49.20
YG-00357	150	10.0	55.-	67.65

Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

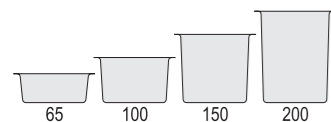
YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	24.50	30.14
YG-00371	GN 1/2	15.-	18.45
YG-00372	GN 1/3	12.-	14.76
YG-00373	GN 1/4	10.-	12.30
YG-00374	GN 1/6	9.-	11.07
YG-00375	GN 1/9	8.-	09.84
YG-00377	GN 2/3	26.-	31.98

* 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 standardyzacją 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	39.-	47.97
YG-00391	100	13.0	48.-	59.04
YG-00392	150	19.5	65.-	79.95
YG-00393	200	25.6	74.-	91.02



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	25.-	30.75
YG-00401	100	5.9	28.-	34.44
YG-00402	150	8.9	35.-	43.05
YG-00403	200	11.7	40.-	49.20

Pokryvky z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	27.50	33.83
YG-00435	GN 1/2	17.-	20.91
YG-00436	GN 1/3	11.50	14.15
YG-00437	GN 1/4	9.50	11.69
YG-00438	GN 1/6	8.-	9.84
YG-00439	GN 1/9	6.-	7.38



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	16.50	20.30
YG-00411	100	3.6	20.50	25.22
YG-00412	150	5.3	26.50	32.60
YG-00413	200	6.9	29.50	36.29



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	13.50	16.61
YG-00420	100	2.5	17.50	21.53
YG-00421	150	3.7	19.50	23.99



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	8.50	10.46
YG-00426	100	1.5	12.50	15.38
YG-00427	150	2.2	14.50	17.84



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	7.50	9.23
YG-00431	100	0.85	9.-	11.07

Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	27.50	33.83
YG-00461	GN 1/2	13.50	16.61
YG-00462	GN 1/3	9.-	11.07
YG-00463	GN 1/4	7.50	10.46
YG-00464	GN 1/6	6.50	6.77

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

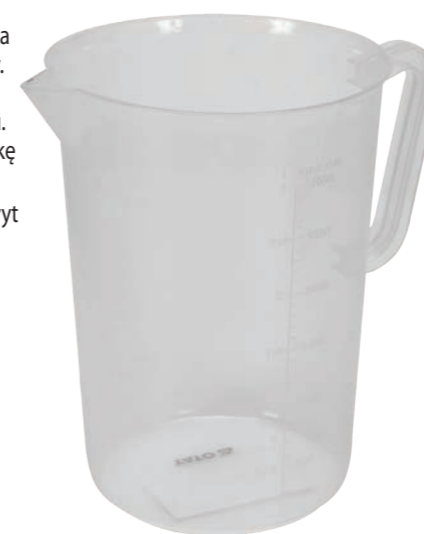


YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	85.-	104.55
YG-00651	16	30/25	30	110.-	135.30
YG-00652	28	35/30	35	135.-	166.05

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



Pojemnik na sztucze

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	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	6.-	7.38
YG-07284	1	115	165	12.-	14.76
YG-07286	2	150	205	16.-	19.68
YG-07287	3	170	230	22.-	27.06
YG-07288	5	195	270	34.-	41.82



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	20.-	24.60



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



-15°C
+80°C



Pojemniki okrągłe

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

PP

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	8.-	9.84
YG-00511	2	183	110	12.-	14.76
YG-00512	4	183	210	16.-	19.68
YG-00513	6	222	200	21.-	25.83
YG-00514	7.5	222	270	23.-	28.29
YG-00515	10	310	210	35.-	43.05
YG-00516	15	310	300	45.-	55.35
YG-00517	20	310	370	55.-	67.65

Pokrywkę do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	4.-	4.92
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	6.-	7.38
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	7.50	9.23
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	14.-	17.22

Pojemniki kwadratowe

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

PC

YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00522	6	222 x 222	185	24.90	30.63
YG-00524	22	280 x 280	400	49.-	60.27

Pokrywkę do pojemników kwadratowych

Wykonana z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00526	293 x 293	YG-00524	8.-	9.84

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

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	89.-	109.47

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



81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

PP/PC

77 kg SUGAR
CUKIER
63 kg FLOUR
MAKA
CAPACITY / POJEMNOŚĆ

360°
2x



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	655.-	805.65

Szufelki z poliwęglanu

Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak: mąka, ryż, kasza.

- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
- wzmacniane rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C

PC

-40°C
+99°C



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	10.-	12.30
YG-02461	0.95	280 x 210	18.-	22.14
YG-02462	1.9	280 x 400	25.-	30.75

Szufelki aluminiowe

Masywne szufelki przeznaczone do nabierania produktów sypkich. Przydatne w restauracjach, barach, cukierniach.

- materiał: aluminium
- okrągły profil
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarkach

AI



YATO	V (l)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02450	0.15	185	10.-	12.3
YG-02451	0.35	220	11.-	13.53
YG-02452	0.7	270	24.-	29.52
YG-02453	1.7	380	34.-	41.82

Noże ze stali kutej

- Trwałe i precyzyjnie wykonane noże 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



Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek



Bocznej strony noża używamy do przenoszenia posiekanych ziół i cebuli oraz do spłaszczania fileatów, steków

Gruby grzbiet służy do łamania małych kostek oraz podważania muszli skorupiaków

Przód noża sprawdzi się podczas krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku, rzodkiewki

Środek ostrza służy do krojenia szerokich produktów oraz siekania

Dolną częścią ostrza, z uwagi na największą siłę nacisku, kroimy wyjątkowo twarde produkty, trudne do przekrojenia

Zaokrąglenia przy trzonku zapobiegają ześlizgnięciu się dłoni na ostrze

Noże kucharskie

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02230	205 / 340	42.-	51.66
YG-02231	255 / 395	47.-	57.81



YG-02231

Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	25.-	30.75



YG-02232

Nóż do trybowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02224	160 / 290	32.-	39.36



YG-02224

Nóż do pieczywa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02223	205 / 340	35.00	43.05



YG-02223

Nóż do pomidorów

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02227	140 / 245	27.-	33.21



YG-02227



YG-02225

Noże do obierania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	19.-	23.37

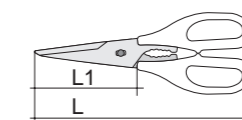
Widelec do mięsa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	29.90	36.78



Nożyce kuchenne

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

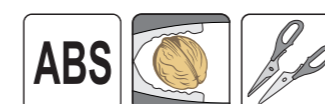
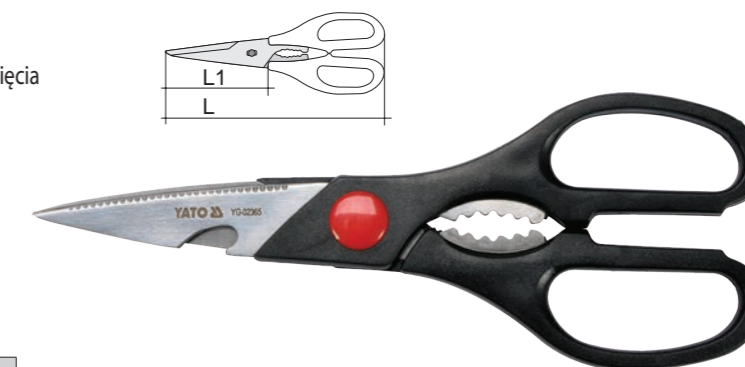


SS2CR13



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	4.-	4.92

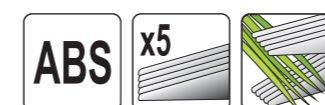
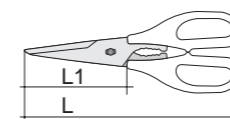


Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	6.-	7.38



Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	8.50	10.46



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
355 mm
CAN / PUSZKA

H max
310 mm
CAN / PUSZKA

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	189.-	232.47

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 węgliku wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	22.-	27.06



3in1
3w1

DIAMOND BLADE
OSTRZENIE
DIAMENTOWE

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

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

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	28.-	34.44



4in1
4w1

DIAMOND BLADE
OSTRZENIE
DIAMENTOWE

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

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	27.-	33.21



2in1
2w1

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

DIAMOND
BLADE
OSTRZE
DIAMENTOWE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	13.-	15.99



2in1
2w1

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02355	23.-	28.29

NON-SLIP
BASE
PODSTAWA
ANTYPOŚLIZGOWA

ABS

2in1
2w1

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 węgliku wolframu do wstępnego ostrzenia noży stalowych
 - ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02356	32.-	39.36

2in1
2w1

COARSE
SHARPENING
OSTRZENIE
WSTĘPNE

FINE
SHARPENING
OSTRZENIE
KONCOWE

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR CERAMIC
KNIVES
DO NOŻY
CERAMICZNYCH

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

NON-SLIP
BASE
PODSTAWA
ANTYPOŚLIZGOWA

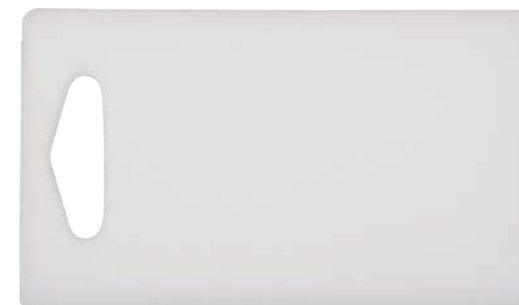
ABS

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	10.-	12.30
YG-02153	300 x 220 x 10	14.50	17.84

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami



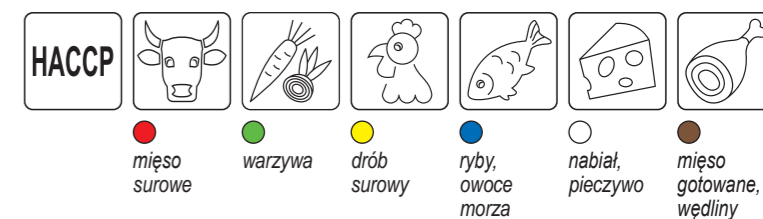
x6
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	35.-	43.05
YG-02163	440 x 290 x 20	52.-	63.96
YG-02166	500 x 340 x 20	59.-	72.57
YG-02168	600 x 390 x 20	85.-	104.55

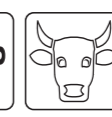


Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

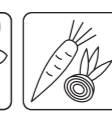
- dwustronne



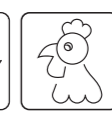
HACCP



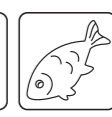
mięso surowe



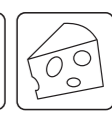
warzywa



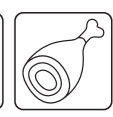
drób surowy



ryby, owoce morza



nabiał, pieczywo



mięso gotowane, wędliny

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02171	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02172	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02173	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02174	450 x 300 x 13	○	26.-	31.98
YG-02175	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02180	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02181	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02182	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02183	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02184	600 x 400 x 20	○	79.-	97.17
YG-02185	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17

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



FOR / DO:
PE

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	65.-	79.95

Rózgi

Masywne i twarde różgi 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	13.-	15.99
YG-02511	400	16.-	19.68
YG-02512	500	18.-	22.14
YG-02513	600	20.-	24.60



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



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



SS 420
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02408	120 / 225	3.22	3.96
YG-02409	205 / 335	4.22	5.19
YG-02410	255 / 385	4.82	5.93
YG-02411	310 / 440	5.83	7.17
YG-02412	355 / 485	6.78	8.34

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
- eleganckie, chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	8.50	10.46
YG-02751	300	9.-	11.07
YG-02752	400	13.-	15.99

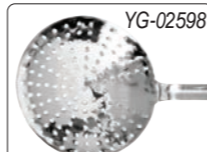
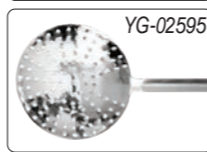
Łyżki cedzakowe

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
- estetyczne, chromowane wykończenie



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	19.50	23.99
YG-02595	140	570	23.50	28.91
YG-02598	160	580	32.-	39.36

Łyżki cedzakowe i sита

Niezbędne w każdej kuchni.

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

Łyżki cedzakowe

- drobne oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	27.-	33.21
YG-00601	260	730	33.-	40.59



Wielkość oczka: 2 x 2 mm

Łyżki cedzakowe

- duże oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	22.-	27.06
YG-00603	200	510	27.-	33.21



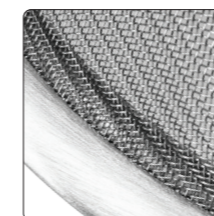
Wielkość oczka: 5 x 5 mm

Sита chińskie gęste

- drobne oczka
- druczany uchwyt



FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 0,5 x 0,5 mm

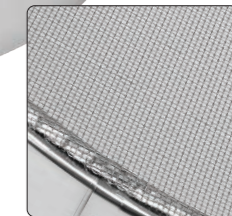
YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	13.50	16.61
YG-00606	160	350	18.-	22.14

Sита do przesiewania

- idealne do mąki, cukru pudru



FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 1 x 1 mm

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	14.-	17.22
YG-00617	280	70	19.50	23.99

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- materiał: aluminium
- rant o szerokości 10 mm
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarce



AI

Wielkość oczka: 4 x 5 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	9.-	11.07
YG-02031	280	260	10.50	12.92
YG-02032	300	280	12.-	14.76
YG-02033	330	310	12.50	15.38
YG-02034	350	330	15.-	18.45
YG-02035	380	360	16.-	19.68
YG-02036	400	380	17.50	21.53
YG-02037	450	430	19.-	23.37
YG-02038	500	480	21.-	25.83

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



PE



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00551	●	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00552	○	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00553	●	0.7	260	65	4.95	6.09
YG-00554	●	0.7	260	65	4.95	6.09
YG-00555	○	0.7	260	65	4.95	6.09

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 rozprzodza 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

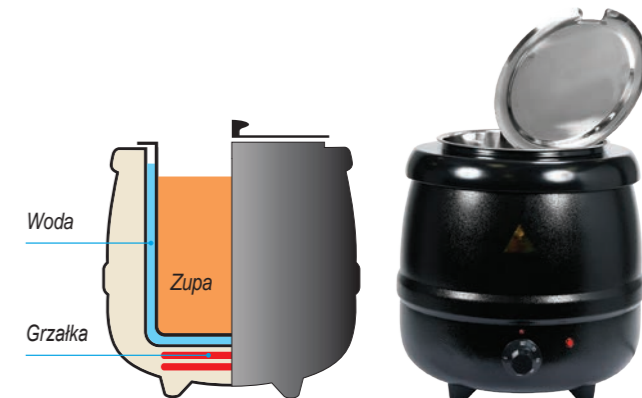
400W

9L

SS 304
BARELL
POJEMNIK

35-85 °C

x4
PLASTIC FEET
NOŻKI Z TWORZYWA



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	235.-	289.05

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	415.-	510.45

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	455.-	559.65

ZOBACZ TAKŻE szczypscę i łyżki



str. 25

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HEAT SOURCE:
FUEL / HEATER
ŹRÓDŁO CIEPŁA:
PALIWO / GRZĄŁKA



x2
HANDLES
UCHWYTY

Podgrzewacz z kociołkami

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



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	415.-	510.45

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	299.-	367.77

Wanniki do wody

Profesjonalne wanniki 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 wannika
- 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	265.-	325.95
YG-04310	10.0	1650	285.-	350.55
YG-04315	15.0	1800	295.-	362.85
YG-04318	16.0	2600	315.-	387.45
YG-04324	22.0	3000	345.-	424.35

Tacka ociekowa

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	15.-	18.45

Wanniki do wody

Profesjonalne wanniki 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 wannika
- 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	275.-	338.25
YG-04316	12.0	2500	305.-	375.15
YG-04319	18.0	2500	318.-	391.14
YG-04321	25.0	3000	365.-	448.95



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

30-110°C



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

30-110°C



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	43.-	52.89
YG-07014	2.0	46.50	57.20



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



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	84.-	103.32



- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu



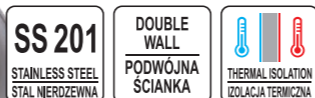
YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07026	1.5	76.-	93.48
YG-07027	2.0	83.-	102.09



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



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	99.-	121.77
YG-07019	5.0	112.-	137.76



Dozownik do napojów

Profesjonalny dozownik do napojów 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	195.-	239.85



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-08202	0.8	165	105	16.90	20.79

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektownego serwowania owoców, ciast i ciastek.

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



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	99.-	121.77

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

X3
LEVELS
POZIOMY

165mm
219mm
267mm



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	2.50	3.08
YG-02736	150	3.80	4.67

Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	4.50	5.54

SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



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	10.-	12.30

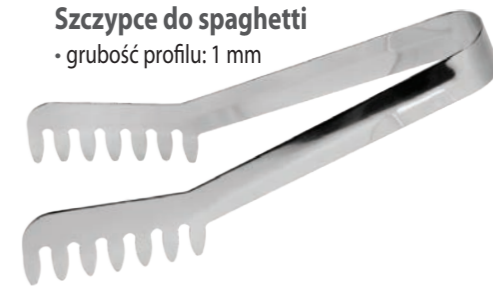
Szczypce do pieczenia

- grubość profilu: 2 mm

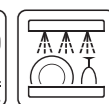
YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	7.-	8.61

Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm



SS 18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



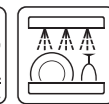
Artykuły bufetowe

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



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	19.-	23.37

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	12.-	14.76

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	13.-	15.99

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	13.-	15.99

Łyżka cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	21.-	25.83

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	21.-	25.83

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	16.-	19.68

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	15.50	19.07

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	16.-	19.68

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	12.-	14.76

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	12.-	14.76

Tace bankietowe

Przeznaczone do obsługi różnego rodzaju imprez cateringowych.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu: 0,8 mm (YG-02055), 0,6 mm (YG-02057)
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02055	220 x 150	13.-	15.99
YG-02057	380 x 240	35.-	43.05

Taca ekspozycyjna

Elegancka taca do serwowania przystawek, serów, wędlin i ciast.

- wykonana ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 0,8 mm
- zawinięty rant wzmacnia konstrukcję i zapewnia stabilność
- łatwa do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce
- chromowane wykończenie



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02056	305 x 215	25.-	30.75

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

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

Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	24.-	29.52
YG-02076	515 x 380	32.-	39.36
YG-02077	560 x 405	39.-	47.97
YG-02078	650 x 450	55.-	67.65

Tace okrągłe

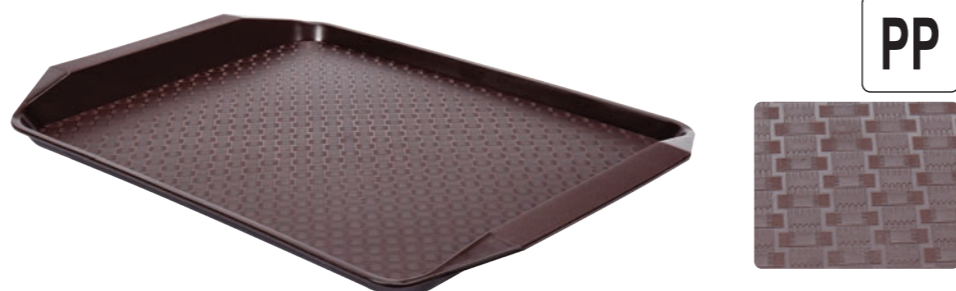
YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	14.50	17.835
YG-02080	405	22.-	27.06

Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	45.-	55.35
YG-02087	600 x 735	49.-	60.27

Taca bufetowa z polipropylenu

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	9.50	11.69



ANTI-SLIP SURFACE
ANTYPOŚLIZGOWA POWIERZCHNIA

FIBREGLASS WŁÓKNO SZKLANE

PP

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
- szczypce do nakładania kostek lodu chowane w pokrywie
- 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	85.-	104.55

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
szczypce do lodu



str. 24



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07146	1.1	125	125	21.-	25.83

Pojemnik termoizolacyjny do wina

Pojemnik do ekspozycji 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	22.-	27.-

ABS/PP

ACRYLIC

ACRYLIC

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	37.-	45.51

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

3.8L

Ø 180 mm

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



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	28.-	34.44
YG-07123	0.7	80	248	34.-	41.82

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	14.50	17.84

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, a przy tym świetnie się prezentuje



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

Pięciodzielnowy 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

x5 COMPARTMENTS WKŁADY
ABS
PP PC



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	62.-	76.26

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

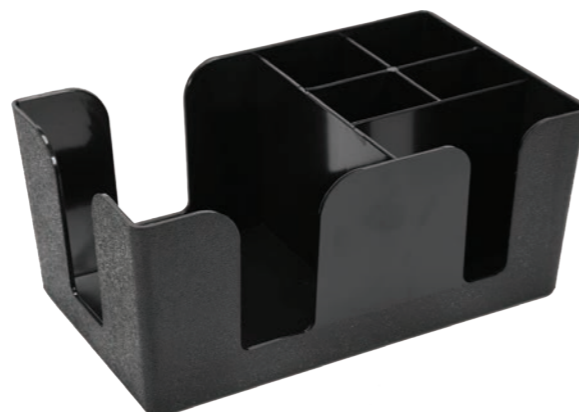
YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	8.-	9.84

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 45 mm
 - 2 segmenty 50 x 50 mm
 - 1 segment 100 x 45 mm

x6 SEGMENTS PRZEGRÓDKI
ABS



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	22.-	27.06

Krustownica

Przeznaczona do dekoracji kieliszków, szczególnie przydatna w barach podczas przygotowywania drinków i koktajli.

- wykonana z wytrzymałego plastiku ABS
- posiada przykrywkę oraz 3 rozsuwane, odpowiednio opisane pojemniki: na sok, sól i cukier
- zbiornik na sok z dodatkową wkładką gąbkową
- funkcjonalna, o bardzo profesjonalnym wyglądzie

ABS



YATO	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07102	70	150	14.90	18.33

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	22.-	27.06
YG-07101	460 x 310 x 10	38.-	46.74

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	12.-	14.76
YG-07116	●	1	330	90	12.-	14.76
YG-07117	●	1	330	90	12.-	14.76
YG-07118	●	1	330	90	12.-	14.76
YG-07119	●	1	330	90	12.-	14.76

Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- z otworem umożliwiającym 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	7.-	8.61

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	●	0.60	0.74
YG-07127	●	0.60	0.74
YG-07128	●	0.60	0.74
YG-07129	●	0.60	0.74
YG-07130	●	0.60	0.74
YG-07131	○	0.60	0.74



Korek z dozownikiem

Klasyczny, elegancki nalewak, pasujący do większości dostępnych na rynku butelek.

- lejek i rurka odpowietrzająca wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, a kołnierze z elastycznego i wytrzymałego tworzywa TPR
- kołnierze uszczelniające dostosowują się do średnicy butelki
- rurka odpowietrzająca ułatwia nalewanie płynów

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

TPR

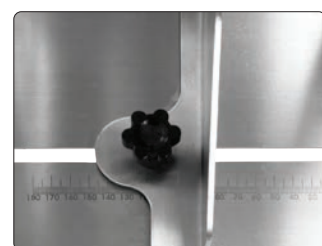


YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07125	●	3.90	4.80

Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięsa z kością, mięsa bez kości, mięsa mrożonego, 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



750W	1650 mm BLADE / OSTRZE	MAX 245 mm CUTTING HIGH WYSOKOŚĆ CIĘCIA
1400 min⁻¹ CUTTING SPEED SZYBKOŚĆ CIĘCIA	3-180 mm SLICES / PLASTRY	ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY
SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA		



Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

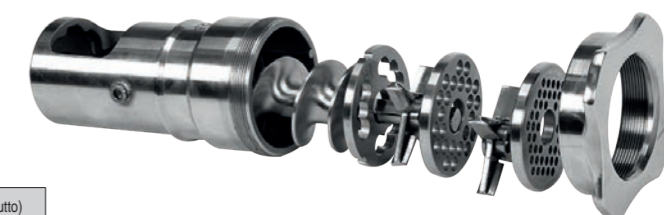
Maszynka z 5-elementowym systemem Unger przeznaczona do użytku profesjonalnego w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmazeryjnych, restauracjach, cateringu. Polecana do przygotowywania kielbas i wędlin.


- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 4,5 i 8 mm oraz 2 czteroramiennymi, dwustronnymi noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 8 mm
- korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wyjmowana 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 polietylenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz


ANODIZED Al-Mg ANODYZOWANY	SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	PE	EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA		2x 8 mm	4.5 mm
--------------------------------------	---	-----------	--	---	--------------------------	---------------



System Unger



YATO 	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	4 200.-	5 166.-

YATO 	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	2 350.-	2 890.50

Nadziwarki do kiełbas

Idealne do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich. Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Polecane dla zakładów przetwórstwa mięsnego, restauracji, firm cateringowych, gospodarstw agroturystycznych, a także dla myśliwych, gospodarstw domowych i wędzarni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie prędkości napełniania 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 nożyki 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	11	300 x 340 x 570	140 x 200	535.-	658.05
YG-03360	5	12	300 x 340 x 690	140 x 320	585.-	719.55
YG-03370	7	13	300 x 340 x 830	140 x 460	685.-	842.55
YG-03380	15	17	370 x 330 x 710	219 x 400	1 250.-	1 537.50

Prasa do hamburgerów

Profesjonalne urządzenia wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych. Przeznaczone do formowania hamburgerów.

- poręczny zasobnik na przekładki
- precyzyjny mechanizm formowania hamburgerów



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03405	130	249.-	306.27



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

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
- nożyki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



AI

SEMI-AUTOMATIC SHARPENING
ZINTEGROWANA POLAUTOMATYCZNA 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	1 250.-	1 537.50
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	1 250.-	1 537.50
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 450.-	1 783.50
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	1 950.-	2 398.50

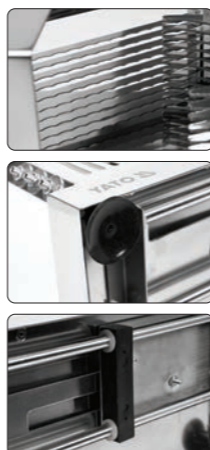
Krajalnica do pomidorów

Profesjonalne urządzenia przeznaczone do szybkiego i precyzyjnego krojenia pomidorów. Wyposażone w higieniczny, stalowy uchwyt mechanizmu przesuwu.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na działanie kwasów organicznych
- ukryte pod korpusem ruchome elementy mechanizmu przesuwu sprzyjają utrzymaniu urządzenia w czystości
- mocne przyssawki gwarantują stabilność urządzenia w czasie pracy
- wykonane ze stali o wysokiej trwałości, specjalnie wyprofilowane wymienne ostrza zapewniają precyzyjne cięcie



- x10** BLADES OSTRZA
- 5.5 mm** CUTTING THICKNESS GRUBOŚĆ CIĘCIA
- SS** STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- SLIDING BAR BELOW BODY PROWADNICA POD KORPUSEM
- x4** SUCTION PADS PRZYSSAWKI

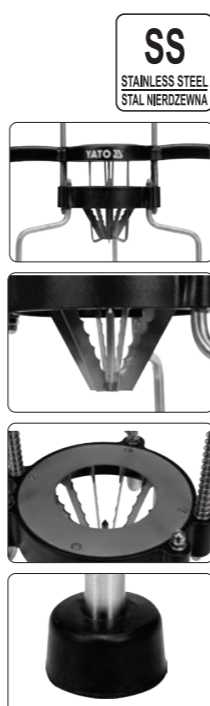


YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03415	249.-	306.27

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 krajalnicą
- odległość ostrza od podłoża: 140 mm
- 2 prowadnice ze sprężynowym mechanizmem powrotnym
- 3 stabilne nóżki z antypoślizgowymi nakładkami



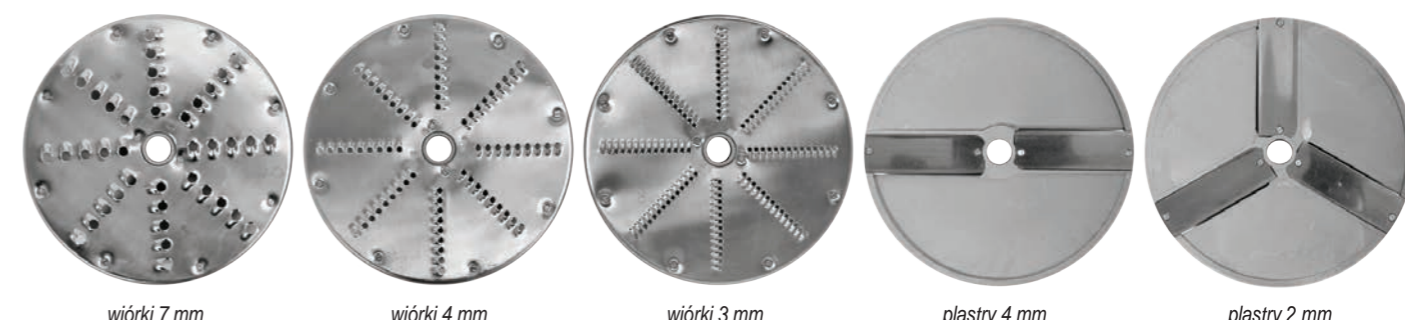
YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	110.-	135.30
YG-03421	12	480	350	119.-	146.37

Szatkwonica do warzyw

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

- wysoka wydajność, sięgająca 300 kg/h, 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
- 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

- ANODIZED Al-Mg** ANODYZOWANY
- 550W**
- 300kg/h** EFFICIENCY WYDAJNOŚĆ
- x5** CUTTING KNIVES TARCZE TNĄCE
- EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZENSTWA

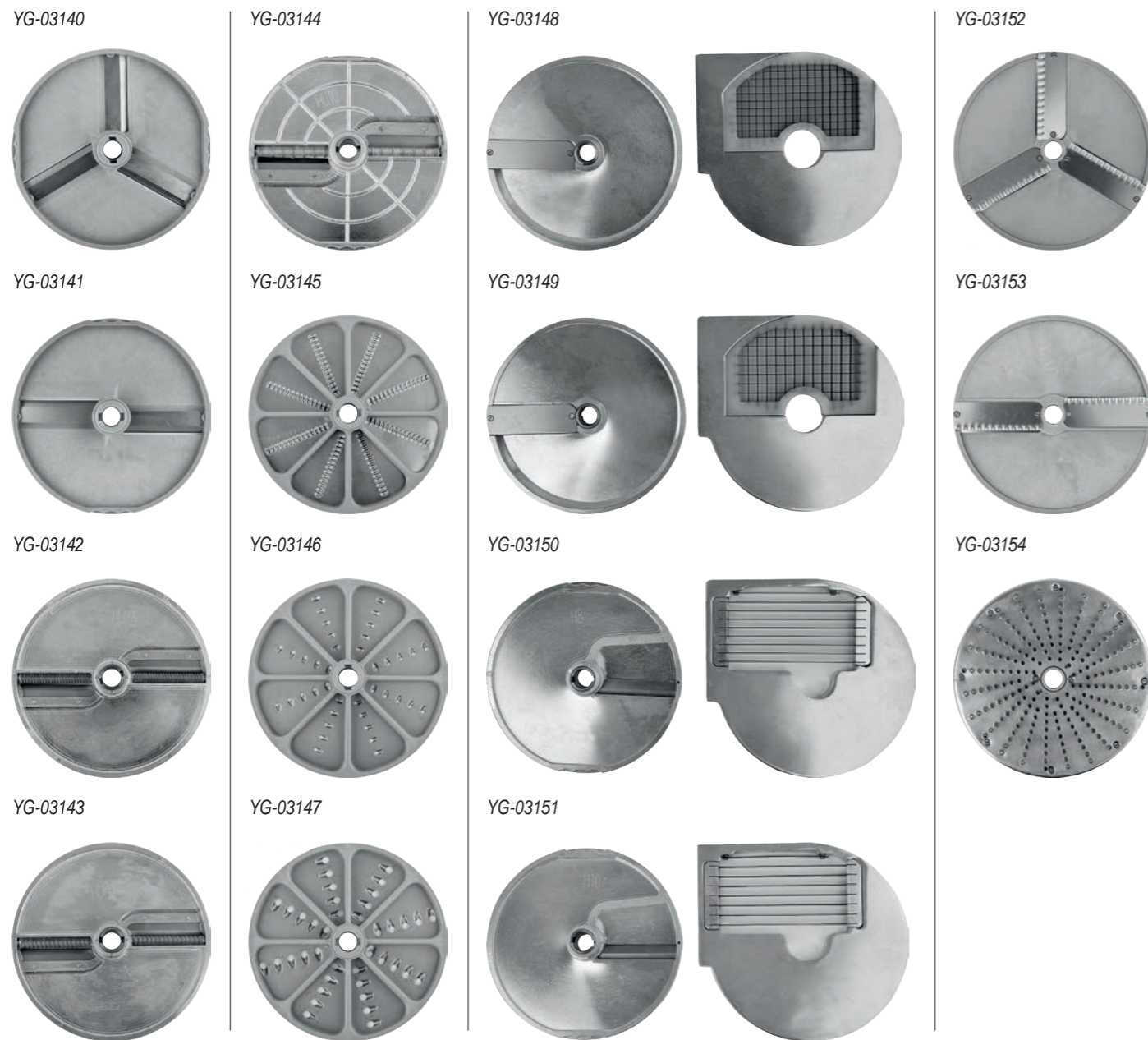


YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	300	550	560 x 580 x 240	2 295.-	2 822.85

Tarcze do szatkownicy

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

Ø
205
mm



YATO	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	95.-	116.85
YG-03141	PLASTRY	4	95.-	116.85
YG-03142	SŁUPKI	2,5 x 2,5	215.-	264.45
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	215.-	264.45
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	215.-	264.45
YG-03145	WIÓRKI	3	95.-	116.85
YG-03146	WIÓRKI	4	95.-	116.85
YG-03147	WIÓRKI	7	95.-	116.85
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	355.-	436.65
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	355.-	436.65
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	325.-	399.75
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	325.-	399.75
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	115.-	141.45
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	115.-	141.45
YG-03154	TARKA	-	115.-	141.45

YG-03100



Obieraczki do ziemniaków

Wydajne mechaniczne obieraczki do ziemniaków i innych warzyw bulwiastych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwa zabezpieczenia: przed uruchomieniem podczas uzupełniania i wyjmowania warzyw
- wyjmowany separator ze stali nierdzewnej
- timer z regulacją do 5 min
- przezroczysta pokrywa umożliwia kontrolę procesu obierania
- wymienne tarcze ściernie ze stali nierdzewnej
- dodatkowa tarcza szczotkowa do czyszczenia małą
- łatwe w czyszczeniu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	V (l)	WSAD (kg)	(kg/h)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03087	15	10	165	750	3 800.-	4 674.-
YG-03090	20	15	225	950	4 199.-	5 164.77

Blender ręczny

Blender ręczny do przyrządzania zup kremów, sosów i koktajli. Idealny zarówno do miękkich, jak i twardych artykułów spożywczych.

- silnik o mocy 700 W
- obroty: 12600-15000 min⁻¹
- ultracicha praca silnika
- płynna regulacja prędkości obrotowej
- tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- łatwy w czyszczeniu korpus ze stali nierdzewnej
- uchwyt z powłoką antypoślizgową
- wygodny i ergonomiczny kształt zwiększający komfort pracy
- ostrza kątowe ze stali nierdzewnej, które zapewniają szybsze cięcie i zapobiegają chlapaniu
- uchwyt do powieszenia
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03006	700	75.-	92.25




Blender barmański

Stworzony do przygotowywania smoothies, koktajli mlecznych, drinków, musów, a także do kruszenia lodu.

- ultracicha praca silnika
- płynna regulacja prędkości obrotowej
- obroty: 32000 min⁻¹
- tryb turbo – impulsowa prędkość maksymalna
- łożyskowany mechanizm obrotowy
- 4 gumowane nóżki zapewniają stabilność i zapobiegają przesuwaniu się podczas pracy
- kielich wykonany z bardzo wytrzymałego tworzywa niezawierającego szkodliwego BPA
- skala po obu stronach
- specjalny kształt zwiększa skuteczność mieszania
- zatyczka z bryzgoszczelnym odpowietrznikiem
- podwójne ostrze czteroramienne ze stali nierdzewnej 420
- popychacz w zestawie
- łatwy system mocowania kielicha
- zabezpieczenie przeciwko uruchomieniu blendera bez kielicha
- gumowa osłona mechanizmu napędowego zapobiega zabrudzeniu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

1680W	32000 min⁻¹ SPEED / PRĘDKOŚĆ	PULS SPEED PRĘDKOŚĆ	 SILENT MOTOR CICHĄ PRACĄ	 SPEED PRĘDKOŚĆ	 2500 ml	 SS 420	 BPA FREE	 x4 RUBBER FEET GUMOWE NÓŻKI
--------------	---	----------------------------------	--	--	---	---	---	--




YATO 	V (l)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07085	2.5	1680	220 x 260 x 540	469.-	576.87

Zapaszowy 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



 2500 ml	 BPA FREE	FOR / DLA: YG-07085
--	---	-------------------------------

YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07086	2.5	190 x 250 x 335	55.-	67.65



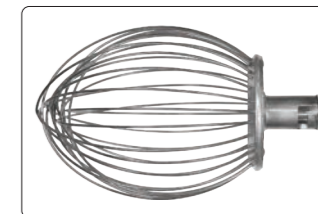
Mikser planetarny


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 wyspowym
- 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	0-780 min⁻¹ SPEED / PRĘDKOŚĆ	350W
-----------	---	-------------

 SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

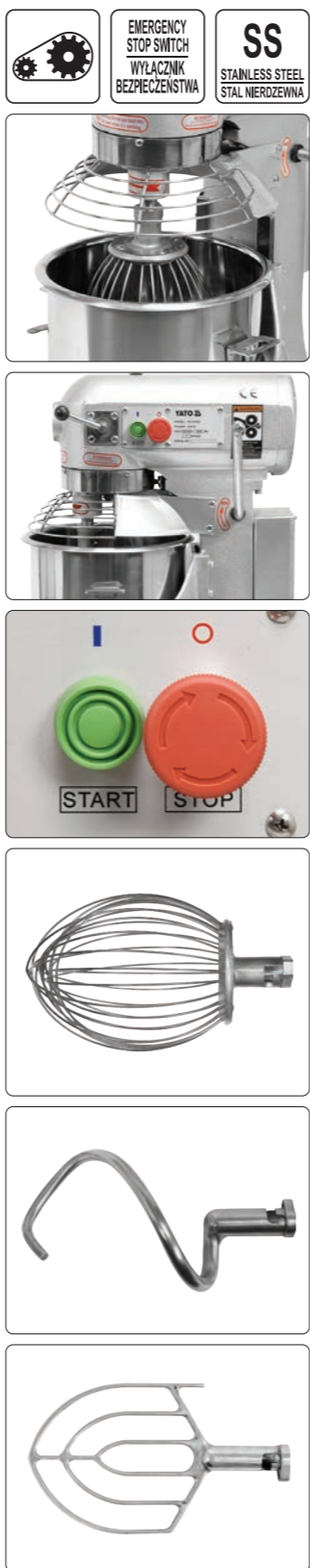


YATO 	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	1 685.-	2 072.55

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



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	2 550.-	3 136.50
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	3 150.-	3 874.50
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	4 350.-	5 350.50

Mikser planetarny

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

- 3 prędkości pracy
- przekładnia zębatkowa
- pokrętko 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



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	7 200.-	8 856.-

Miksery planetarne

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

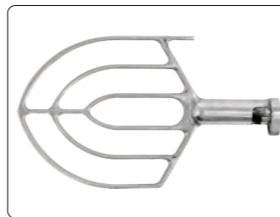
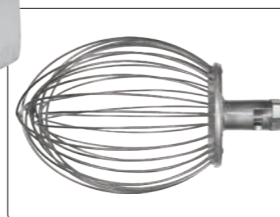
- 3 prędkości pracy
- pasek napędowy
- dźwignia do podnoszenia dzieży
- wyjmowana dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna
- wyłącznik bezpieczeństwa
- zabezpieczenie przed pracą z otwartą osłoną
- zabezpieczenie przeciw uruchomieniu z opuszczoną dzieżą
- w zestawie 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-03026

25L

750W



YG-03025

10L

500W



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	2 850.-	3 505.50
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	3 950.-	4 858.50

Dzieże do mikserów planetarnych



YG-03125



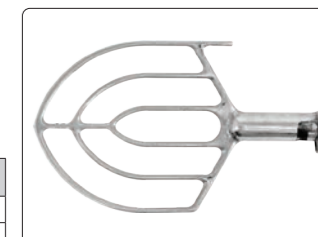
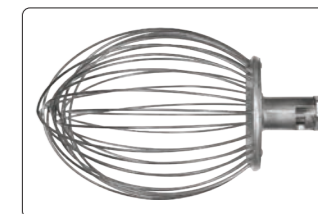
YG-03126

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	250.-	307.50
YG-03126	YG-03026	25	370.-	455.10

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: 220-240V~ 50/60 Hz, a w modelu YG-03029: 380-415 V~ 50/60 Hz



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	130	5 900.-	7 257.-
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	132	6 450.-	7 933.50
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	218	12 900.-	15 867.-

Dzieże do mikserów planetarnych



YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	599.-	736.77
YG-03128	YG-03028	40	615.-	756.45
YG-03129	YG-03029	60	1 150.-	1 414.50

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 do 60 min
- możliwość ustawienia timera 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





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



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	4 650.-	5 719.50
YG-03062	1500	30	158	760 x 800 x 440	400/430	138	4 999.-	6 148.77

YATO 	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1100	20	274	860 x 700 x 390	360/390	89	3 200.-	3 936.-
YG-03063	1500	30	274	890 x 730 x 430	400/430	94	3 999.-	4 918.77

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-03068

50L



YG-03065

40L



YG-03065



YG-03068



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	5 250.-	6 457.50
YG-03068	3100	50	120/240	1120 x 880 x 530	500/530	189	6 499.-	7 993.77

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 przeciwłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



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



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	705.-	867.15



MANUAL CONTROL
STEROWANIE
MANUALNE



- 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



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	725.-	891.75



DIGITAL CONTROL
STEROWANIE
ELEKTRONICZNE

0-180min
TIMER LED
DISPLAY
CZASOMIARZ
ELEKTRONICZNY



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



- 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	485.-	596.55



- 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	525.-	645.75



- 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	545.-	670.35



- 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	565.-	694.95



- 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	745.-	916.35

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
- wyjmowana rynienka na tłuszcz i odpadki po grillowaniu
- włączniki z osłoną antybrzygową
- 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	575.-	707.25



Grille kontaktowe „Panini”



- 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	745.-	916.35



- 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	725.-	891.75



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	985.-	1 211.55

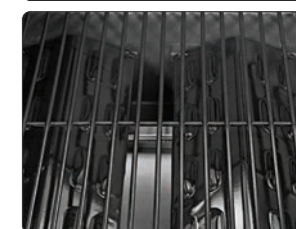



Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 3 palniki o łącznej mocy 9 kW oraz ledowe podświetlenie pokręteł.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- zapalnik piezo
- emaliowany ruszt
- kratka podgrzewająca i palniki ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę oraz stalowa osłona palników
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- wygodne półki boczne i kosz o wymiarach 390 x 80 x 80 mm
- termometr w pokrywie
- 2 kółka z wytrzymałego polietylenu
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

9 kW	x3 	3 LED KNOBS POKRĘTEŁA LED	2 SHELVES WITH HANGERS PODKI Z WIESZAKAMI
----------------	--	--	---



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20001	9	1220 x 590 x 1120	570 x 410	570 x 120	26.5	770.-	947.10

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 podgrzewająca 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
- nie zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)




YG-20002



YG-20011



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20002	11.2	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	1 100.-	1 365.30
YG-20011	14.2	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	1 250.-	1 537.50

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 6 palników głównych o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca 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
- 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-20017	20.2	1440 x 570 x 1130	780 x 420	790 x 120	39.5	1 707.-	2 099.61

Grill gazowy

Wolnostojący grill gazowy do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażony w 4 palniki główne o mocy 3 kW, zamykany palnik boczny o mocy 2,2 kW oraz ledowe podświetlenie pokręteł.

- pokrywa zapewniająca szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca 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
- wygodne półki boczne i wymijany pojemnik ze stali nierdzewnej 430
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- 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)



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20014	14.2	1410 x 550 x 1130	700 x 420	675 x 120	41.5	1 747.-	2 148.81

Grille gazowe


Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone 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 dwusłenne 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 zawierają w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)



YG-20012 **14+2 kW**




YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20012	16	1330 x 630 x 1130	680 x 440 (3 szt.)	660 x 160	40.5	1 480.-	1 820.40



YG-20013 **14+3.5 kW**

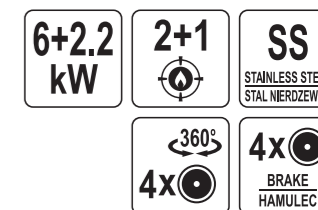



YATO 	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	1 995.-	2 453.85

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 podgrzewająca 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 dwusłenne 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)



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	2 113.-	2 598.99

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

220x410 mm
CAST IRON ŻELIWO
2.7 kg



YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	YG-20002, YG-20011, YG-20014, YG-20017, YG-20030	97.-	119.31

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

4W
SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO 	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20012, YG-20013, YG-20014	211.-	259.53

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





x2 HOOK FASTENER RZEP
PCV
600D POLYESTER POLIESTER

YATO 	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011	59.60	73.31
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20017, YG-20030	68.60	84.38


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 rękąjścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywa 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

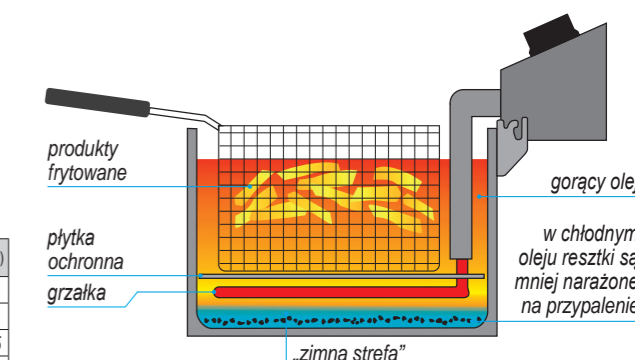
YATO 	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	385.-	473.55
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	425.-	522.75
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	455.-	559.65
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	560.-	688.80
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	645.-	793.35



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	725.-	891.75
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	775.-	953.25
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	845.-	1 039.35
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	915.-	1 125.45
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	1 350.-	1 660.50



60-200 °C
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 rękojeścią
- uchwyty do odwieszenia kosza, żeby odciekł tłuszcz
- pokrywka z plastikowym uchwytem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz, a w przypadku modeli YG-04630 oraz YG-04634: 380-415 V~ 50/60 Hz



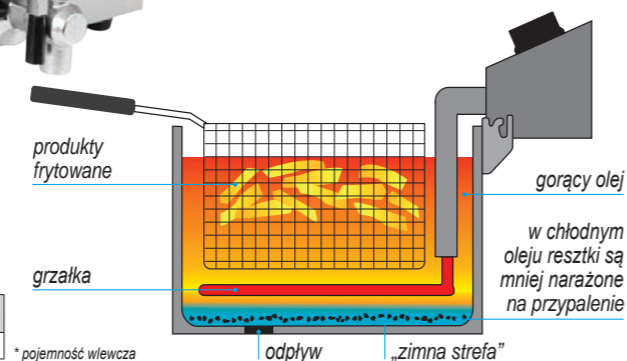
Frytownica pojedyncza z kranikiem

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	725.-	891.75



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	1 350.-	1 660.50



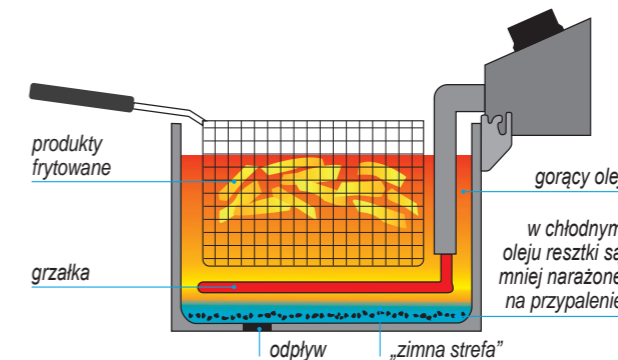
- 60-200 °C
- SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
- PC PANEL COVER OSŁONA PANELU
- COLD AREA ZIMNA STREFA
- DRAINING TAP KRAN SPUSTOWY



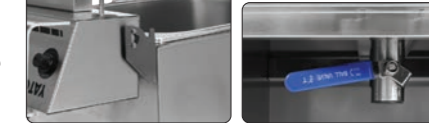
Frytownice wolnostojące

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



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	1 595.-	1 961.85
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	2 550.-	3 136.50

* pojemność wlewca

Smażalniki

Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

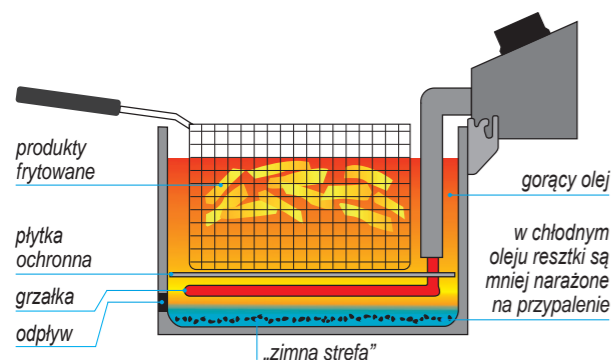
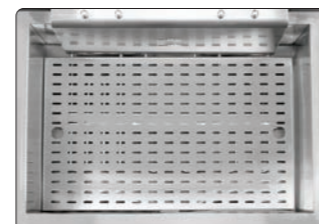
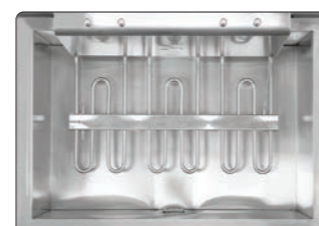
- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa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



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	1 245.-	1 531.35
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 345.-	1 654.35

* pojemność wlewca

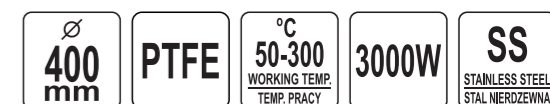
Naleśnikarka

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
- wyłącznik z osłoną antybrzygową
- nóżki antypoślizgowe
- łatwa do utrzymania w czystości
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



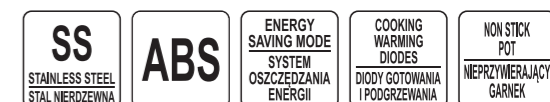
YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	685.-	842.55



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 przypalaniem 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



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	695.-	854.85
YG-04696	27	560 x 490 x 405	2850	890.-	1 094.70



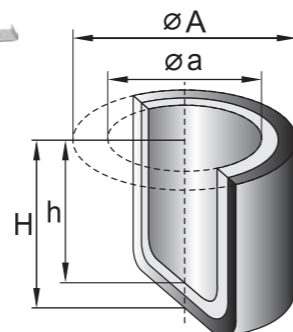
Termosy transportowe stalowe

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 zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu
- możliwość piętrowania termosów (o pojemności do 35 l)



SS 443/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	 THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	 80-68 °C 0-6 °C
DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY	SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA
x2 HANDLES UCHWYTY	x6 CLIPS ZATRZASKI	DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA



YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	395.-	485.85
YG-09201	15	355	300	300	210	455.-	559.65
YG-09202	20	355	300	380	300	485.-	596.55

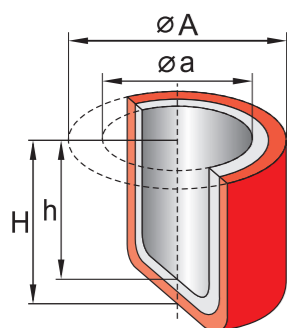
YATO	V (l)	ø A (mm)	ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	555.-	682.65
YG-09204	35	355	300	590	510	625.-	768.75
YG-09205	50	505	450	390	320	725.-	891.75

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	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY
SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA	 THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA	 85-80 °C -3-0 °C
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	285.-	350.55
YG-09226	30	410	350	380	320	395.-	485.85
YG-09227	48	465	405	445	380	525.-	645.75

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
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	695.-	854.85

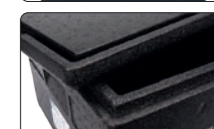
Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

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	89.50	110.09

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)
		80-68 °C 0-6 °C	4h	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA
		x2 HANDLES UCHWYTY	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY	

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	1 050.-	1 291.50

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 skrętne z hamulcami, wykonane z materiału TPR, który nie pozostawia śladów
- dodatkowy 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	410.-	504.30

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”



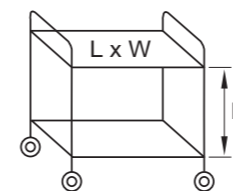
x2 HANDLES UCHWYTY	80-72 °C 0-4 °C	4h	THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA
PE	V		

YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	515.-	633.45

Wózki kelnerskie

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

- wygłuszająca, 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	335.-	412.05

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	395.-	485.85

x3 SHELVES
PÓLKI

Wózki kelnerskie

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

- wygłuszająca, 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	320.-	393.60

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	355.-	436.65

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	399.-	490.77

x2 SHELVES
PÓLKI

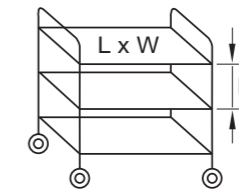
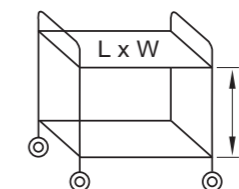
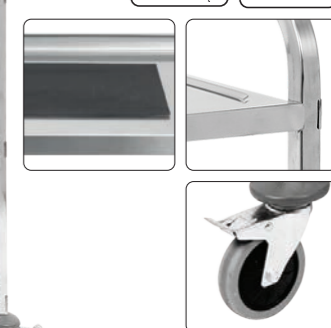
SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	max 50kg SHELF / PÓLKA	2x BRAKE HAMULEC
---	----------------------------------	-------------------------------

SOUNDPROOF MAT MATA WYCISZAJĄCA	
---	---



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

SOUNDPROOF MAT MATA WYCISZAJĄCA	
---	---



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 ręczki 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	440.-	541.20

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	25.-	30.75
YG-09105	340 x 225 x 440	49.-	60.27



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	440.-	541.20

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

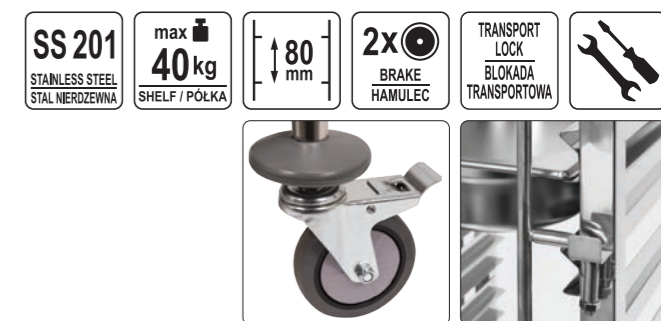
YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	30.-	36.90
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	36.-	44.28
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	22.-	27.06



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



x15 BAKERY CONTAINERS POJEMNIKI

x15 TRAY / TACA 400x600 mm

Prowadnice L



Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	575.-	707.25

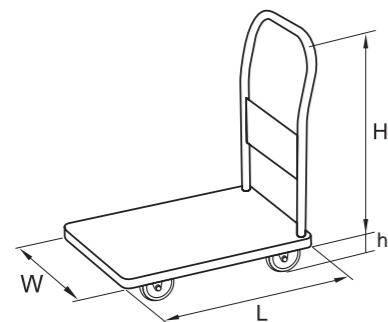
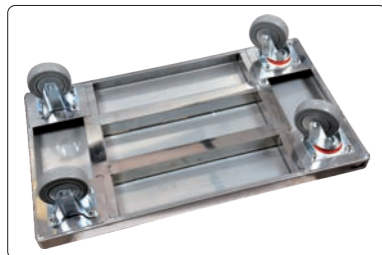
Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09072	470 x 620 x 1700	625.-	768.75

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



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max 
150kg


2x 

FOLDABLE HANDLE
SKŁADANY UCHWYT



Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

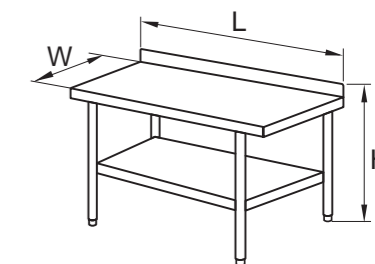
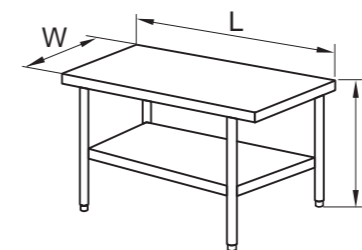
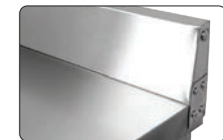
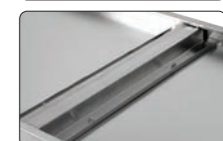
- samodzielny, łatwy montaż
- niewielkie wymiary opakowania – niskie koszty transportu
- blat wykonany z masywnej blachy o grubości 0,8 mm z profilami wzmocniającymi
- dodatkowe wzmocnienie drewnianą płytą laminowaną o grubości 20 mm, która usztywnia blat i wycisza go, a przy tym jest odporna na wilgoć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




Stoły centralne z półką

YATO 	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	495.-	608.85
YG-09001	1000	600	850	525.-	645.75
YG-09002	1200	600	850	575.-	707.25
YG-09003	1400	600	850	620.-	762.60
YG-09004	1500	600	850	660.-	811.80
YG-09005	1600	600	850	725.-	891.75
YG-09006	800	700	850	515.-	633.45
YG-09010	1000	700	850	565.-	694.95
YG-09011	1200	700	850	620.-	762.60
YG-09012	1400	700	850	650.-	799.50
YG-09013	1500	700	850	680.-	836.40
YG-09014	1600	700	850	725.-	891.75

Stoły przyścienne 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	525.-	645.75
YG-09021	1000	600	850+100	565.-	694.95
YG-09022	1200	600	850+100	595.-	731.85
YG-09023	1400	600	850+100	650.-	799.50
YG-09024	1500	600	850+100	705.-	867.15
YG-09025	1600	600	850+100	735.-	904.05
YG-09030	800	700	850+100	535.-	658.05
YG-09031	1000	700	850+100	590.-	725.70
YG-09032	1200	700	850+100	640.-	787.20
YG-09033	1400	700	850+100	690.-	848.70
YG-09034	1500	700	850+100	745.-	916.35
YG-09035	1600	700	850+100	805.-	990.15

YATO 	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	365.-	448.95

Regały ażurowe

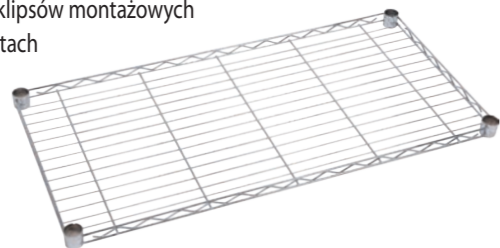
Wytrzymałe regały ażurowe o wszechstronnym zastosowaniu: w kuchniach, magazynach, sklepach, warsztatach.

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



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



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	65.-	79.95	4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	412.-	506.76
YG-09051	906 x 457	85.-	104.55	4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	492.-	605.16
YG-09052	1210 x 457	110.-	135.30	4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	592.-	728.16
YG-09053	1520 x 457	135.-	166.05	4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	692.-	851.16
YG-09054	600 x 610	85.-	104.55	4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	492.-	605.16
YG-09055	906 x 610	110.-	135.30	4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	592.-	728.16
YG-09056	1060 x 610	135.-	166.05	4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	692.-	851.16
YG-09057	1210 x 610	150.-	184.50	4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	752.-	924.96
YG-09058	1520 x 610	180.-	221.40	4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	872.-	1 072.56
YG-09059	1820 x 610	210.-	258.30	4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	992.-	1 220.16

Słupki

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



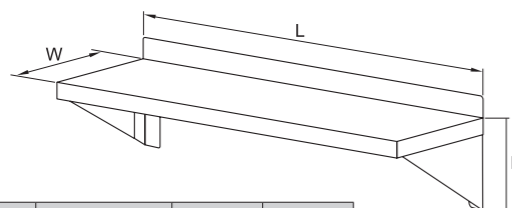
FOR/DLA:
YG-09050, YG-09051
YG-09052, YG-09053
YG-09054, YG-09055
YG-09056, YG-09057
YG-09058, YG-09059

YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	38.-	46.74

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)	WSPORNIKI (szt.)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	2	205.-	252.15
YG-09041	1200 x 300 x 180	2	240.-	295.20
YG-09042	1500 x 300 x 180	3	265.-	325.95
YG-09044	1800 x 300 x 180	3	295.-	362.85



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 nieużytych 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
- 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



Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	3 250.-	3 997.50
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	3 750.-	4 612.50
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	4 250.-	5 227.50

Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 420 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	5 650.-	6 949.50
YG-09311	555 x 475 x 1050h	440 x 420 x 150 (200)	400	230	900	20	5 520.-	6 789.60
YG-09312	630 x 790 x 960h	720 x 480 x 150 (210)	2 x 460	230	900	20	7 750.-	9 532.50

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

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

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

PA/PE SV 120°C (max)

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	15.75	19.37
YG-09331	160 x 230	20.70	25.46
YG-09332	200 x 300	33.75	41.51
YG-09333	250 x 350	49.22	60.54
YG-09334	300 x 400	63.00	77.49

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	18.23	22.42
YG-09336	160 x 230	23.96	29.47
YG-09337	200 x 300	39.06	48.04
YG-09338	250 x 350	57.-	70.11
YG-09339	300 x 400	67.70	83.27

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	33.-	40.59

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 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 czyszczenie i utrzymanie w czystości
- dodatkowa wypukłość pokrywki zwiększa wysokość komory próżniowej
- listwa zgrzewająca z numeratorami umożliwia znakowanie partii
- zasilanie: 380-415 V~ 50/60 Hz



SS

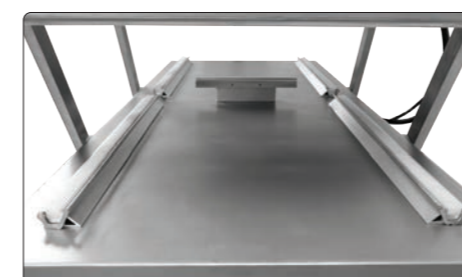
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA


2x
720x560
1111
CHAMBER
KOMORA

160
mm

2x20
m³/h
PUMP EFFICIENCY
WYDAJNOŚĆ POMPY

2x900W



YATO 	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m ³ /h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 900	2 x 20	18 500.-	22 755.-

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
- górny agregat chłodniczy Danfoss
- 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	4 650.-	5 719.50
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	1081	4 895.-	6 020.85
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2738	5 450.-	6 703.50
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2351	5 650.-	6 949.50



Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

- 6 powlekanych 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	7 150.-	8 794.50
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1517	7 650.-	9 409.50
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4238	7 750.-	9 532.50
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3650	8 550.-	10 516.50

* zużycie energii

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

max 40 kg
SHELF / PÓLKA

LOCK
ZAMKNIĘCIE

x4 120-180 mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

GN 2/1

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



Stoły chłodnicze – linia 600

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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
- 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	4 199.-	5 164.77

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	4 850.-	5 965.50

* zużycie energii

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

max 40 kg
SHELF / PÓLKA

LOCK
ZAMKNIĘCIE

x4 140-200 mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywności.

- 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 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



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR
CIRCULATION
WYMUSZONY
OBIEG
POWIETRZA

AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE



max
40 kg
SHELF / PÓLKA

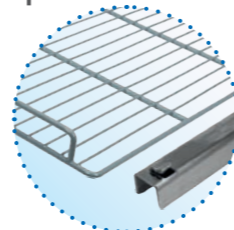
SELF
CLOSING
DOOR
SAMO-
ZAMYKAJĄCE
DRZWI

GN 1/1

HEPA
FILTER / FILTR



ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice



str. 84

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 700

- 2 powlekane półki
- dolny agregat chłodniczy Zanussi
- 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	2 750.-	3 382.50



Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 700

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

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

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	4 250.-	5 227.50



* zużycie energii

Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

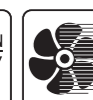
Wygodny stół z 4 szufladami do przechowywania żywności i dolnym agregatem.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- dolny agregat chłodniczy Zanussi
- 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



AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

x4
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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

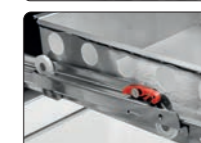


AUTOMATIC
DEFROST
AUTOMATYCZNE
ODSZRANIANIE

x6
DRAWER
SZUFLADA

GN 1/1

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



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	6 350.-	7 810.50

* 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 zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- boczny agregat chłodniczy Danfoss
- 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	4 850.-	5 965.50
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	5 650.-	6 949.50



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	5 750.-	7 072.50
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	6 550.-	8 056.50

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE

max 40kg
SHELF / PÓLKA

GN 1/1

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

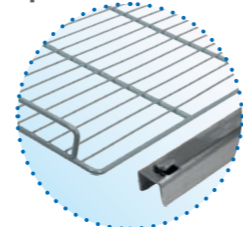
X4 120-180mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



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 zewnętrzna i wewnętrzna 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: 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 40kg
SHELF / PÓLKA

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

X4 140-200mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



Szafa mroźnicza na kuwety do lodów

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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 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 40kg
SHELF / PÓLKA

SELF CLOSING DOOR
SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

LOCK
ZAMKNIĘCIE

X4 140-200mm
ADJUSTABLE FEET
REGULOWANE NÓŻKI

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



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	6 450.-	7 933.50

* zużycie energii

Szafa chłodnicza przeszklona

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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
- 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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	5 450.-	6 703.50

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komór wewnętrznych ułatwiające 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



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)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	4 399.-	5 410.77
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	5 995.-	7 373.85

Szafy piekarnicze chłodnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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 chłodnicza

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	5 650.-	6 949.50
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	6 250.-	7 687.50

Stół chłodniczy piekarniczy 2-drzwiowy

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna 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



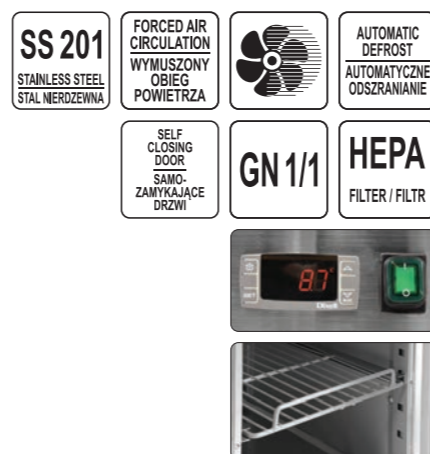
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	1026	5 199.-	6394.77

* zużycie energii

Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- blat pomocniczy wykonany z polietylenu
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- dolny agregat chłodniczy: Zanussi (YG-05260, YG-05262), Embraco (YG-05290)
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- powlekane półki o wymiarach 325 x 560 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 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 chłodniczy 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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	3 650.-	4 489.50

Stół chłodniczy 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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	2 850.-	3 505.50

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	3 950.-	4 858.50



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN

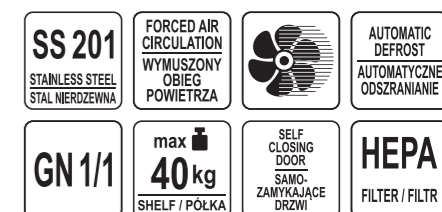


str. 7

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywności.

- 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 1/1
- powlekane 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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	2 950.-	3 628.50

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

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

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	6 750.-	8 302.50



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

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

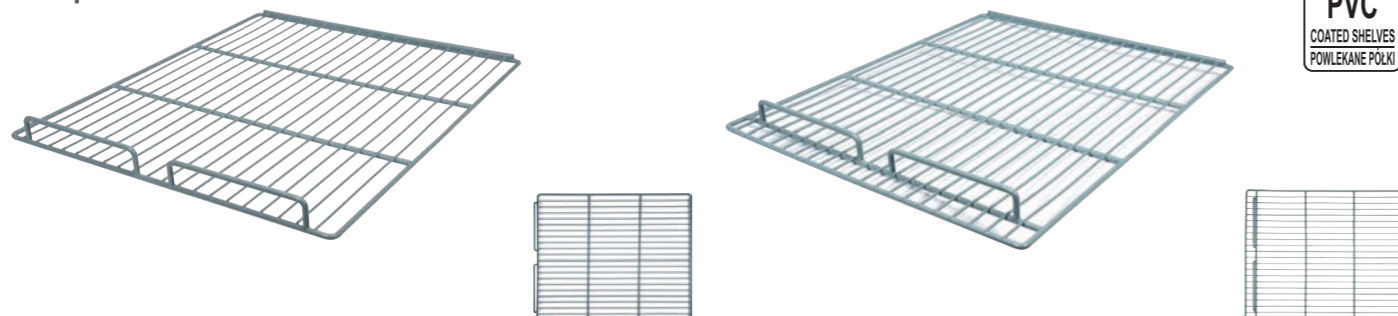
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	7 350.-	9 040.50



Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

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

Półki powlekane



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	55.-	67.65

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	55.-	67.65

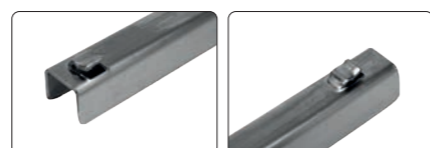


YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	40.-	49.20
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	40.-	49.20
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	48.-	59.04
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	40.-	49.20

Prowadnice do półek



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	39.-	47.97
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	39.-	47.97
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	39.-	47.97
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	39.-	47.97
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	36.-	44.28
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	35.-	43.05
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	36.-	44.28
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	36.-	44.28
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	35.-	43.05
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	35.-	43.05
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	35.-	43.05
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	35.-	43.05



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	43.-	52.89
YG-05424	P	YG-05226	43.-	52.89
YG-05425	L	YG-05227	43.-	52.89
YG-05426	P	YG-05227	43.-	52.89



Nadstawki chłodnicze

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- automatyczne odszranianie
- boczny agregat chłodniczy Zanussi
- czynnik chłodniczy: R600a
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- 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 CONTROLLER
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

HARDENED GLASS
SZKŁO
HARTOWANE

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



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	1 550.-	1 906.50
YG-05321	+2/+8	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	110	27	1 650.-	2 029.50
YG-05322	+2/+8	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	110	29	1 750.-	2 152.50
YG-05323	+2/+8	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	110	32	1 850.-	2 275.50
YG-05330	+2/+8	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	110	30	1 999.-	2 458.77
YG-05331	+2/+8	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	110	32	2 199.-	2 704.77
YG-05332	+2/+8	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	110	36	2 499.-	3 073.77

Witryny chłodnicze do sushi

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

- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- sterownik elektroniczny z 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 CONTROLLER
CYFROWA
REGULACJA
TEMPERATURY

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO	(°C)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)	
YG-05000	0/+6	4 x GN 1/3	1177 x 420 x 290	125	34.5	2 950.-	3 628.50
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	2 950.-	3 628.50
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	3 150.-	3 874.50
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	3 250.-	3 997.50



- szklana półka

YATO	(°C)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)	
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	2 850.-	3 505.50

Witryny chłodziwe 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
- chromowane półki o max. obciążeniu 40 kg każda (dwie na drzwi)
- drzwi samozamykające z hartowanego szkła z zamkiem
- oświetlenie LED
- wewnętrzny filtr HEPA
- 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	1 999.-	2 458.77

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	2 550.-	3 136.50

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	2 650.-	3 259.50

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	3 450.-	4 243.50



Akcesoria do witryn chłodziwych do butelek

Półki chromowane

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	40.-	49.20

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	50.-	61.50

• półka środkowa

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	41.-	50.43

• półka lewa/prawa

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	41.-	50.43

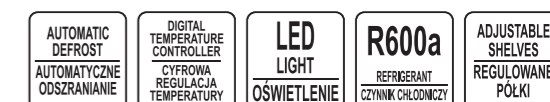
Uchwyt do półki typu K

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	5.50	6.77

Witryny chłodziwe

Profesjonalne urządzenia chłodziwe polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa
- oświetlenie LED
- górna dysza parowa
- sterownik elektroniczny z 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



A B

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	2 350.-	2 890.50
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	2 350.-	2 890.50
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	2 350.-	2 890.50



A B

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	2 950.-	3 628.50

Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenia chłdnicze 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
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od +2 do +8°C
- 4 kółka skrętne z nóżkami
- moc: 450 W
- czynnik chłdniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	7 250.-	8 917.50
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	8 350.-	10 270.50

Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenia chłdnicze 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
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 164 W
- czynnik chłdniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1 695.-	2 084.85
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	1 695.-	2 084.85
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1 695.-	2 084.85

Witryna chłdnicza

Profesjonalne urządzenie chłdnicze 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 chłdniczy: R600a
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	2 650.-	3 259.50



Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenia chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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



YG-05064



YG-05068

- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHT
OSWIETLENIE
- 4 SIDE DOUBLE GLASS
PODWÓJNE OSZKLENIE Z 4 STRON
- ADJUSTABLE SHELVES
REGULOWANE PÓLKI
- R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁDNICZY
- 360°
4x



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	0/+6	270	650 x 650 x 1500	636	140	4 650.-	5 719.50
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	8 550.-	10 516.50

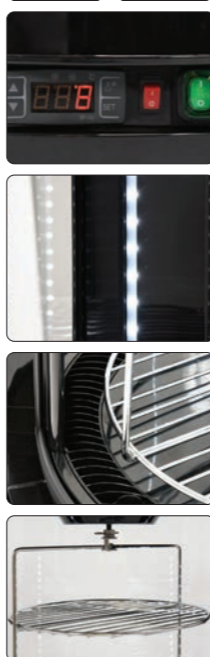
Witryna chłdnicza

Profesjonalne urządzenie chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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



- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHT
OSWIETLENIE
- ROUND DOUBLE GLASS
PODWÓJNE ZAKRĄGLONE OSZKLENIE
- ROTATED CHROME PLATED SHELVES
OBROTOWE CHROMOWANE PÓLKI
- R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁDNICZY



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	2 850.-	3 505.50

Witryny chłdnicze

Profesjonalne urządzenia chłdnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

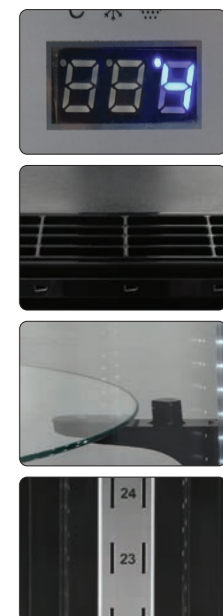
- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- chłdzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłdzenia: od +2 do +8°C
- automatyczne odszranianie
- automatyczne zamykanie drzwi
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	2 950.-	3 628.50

- FORCED AIR CIRCULATION
WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA
- AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
- DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
- LED LIGHT
OSWIETLENIE
- ROUND DOUBLE GLASS
PODWÓJNE ZAKRĄGLONE OSZKLENIE
- AUTOMATIC DOOR CLOSER
AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI
- ADJUSTABLE GLASS SHELVES
REGULOWANE SZKLANE PÓLKI



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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	8 600.-	10 578.-

Umywarka kolanowa

Strumień wody płynący z wylewki uruchamiany jest zaworem poprzez naciśnięcie go kolanem. 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

40mm
DRAIN HOLE
ODPŁYW

TEMPERATURE
REGULATION
REGULATOR
TEMPERATURY

WATER
STOP VALVE
CZASOWY
ZAWÓR
ODCINAJĄCY



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	635.-	781.05



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 © 2022 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 (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)
import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI
Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160
05-831 Młochów k. Warszawy
☎ (+48 22) 73 82 800
☎ (+48 22) 73 82 828
sales@yato.pl (sprzedaż)
export@yato.pl (eksport)

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

YATO TOOLS (SHANGHAI) Co., Ltd.
YATO TOOLS (JIAXING) 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



V07.22

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com