

## PODGRZEWACZE

PODGRZEWACZE ROLKOWE  
PODGRZEWACZE TYPU HOT DOG  
PODGRZEWACZE BUFETOWE  
PODGRZEWACZE BUFETOWE NA PASTĘ  
PODGRZEWACZE NA ZUPĘ  
PŁYTY GRZEWCZE  
PODGRZEWACZE TALERZY, FILIŻANEK

Ta grupa obejmuje urządzenia do podgrzania gotowych produktów lub potraw. Zaliczamy do niej min. podgrzewacze frytek (opisane też w grupie frytownice), podgrzewacze do zup (opisane też w grupie bemały), podgrzewacze do parówek (rolkowe - omówione też w grupie opiekacze rolkowe), bułek, podgrzewacze typu HOT DOG, do czekolady i polew, podgrzewacze bufetowe - elektryczne i na pasty grzewcze (są przedstawione też w grupie BAR, BUFET). Podgrzewacze mają szerokie zastosowanie w małej, średniej i dużej gastronomii jako wyposażenie bufetu czy obsługi cateringowej.

Posiadamy w swej ofercie urządzenia takich producentów jak **STALGAST, ROLLER GRILL, CATERINA, GREDIL, RED FOX, HENDI, BARTSCHER, SUNNEX.**

### PODGRZEWACZE ROLKOWE

#### CATERINA PODGRZEWACZ ROLKOWY

Podgrzewane obrotowe rolki (11/14)  
Płynna regulacja temperatury  
Wydobywana taca ociekowa  
Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej  
Dwie niezależne strefy pracy  
Zasilanie 230V/50 Hz



Dostępne także podgrzewacze rolkowe firmy:  
**RED FOX** - rolki stalowe i teflonowane (8-14 rolek)  
**ROLLER GRILL** (5 / 7 / 11 rolek), **GREDIL** (11 rolek),  
**BARTSCHER** dwupoziomowe – oferowane w grupie **OPIEKACZE.**



### PODGRZEWACZE TYPU HOT DOG

#### ROLLER GRILL PODGRZEWACZ

Zasilanie 230V/50 Hz  
3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek  
Szklany pojemnik do gotowania na parze  
Koszyki na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje



### RED FOX PODGRZEWACZE

#### RED FOX PODGRZEWACZ DO PIECZYWA

1/2/3/4 szpikulce Hot-Dog  
Elementy grzejne do podgrzewania pieczywa z polerowanego aluminium  
Wykonanie nierdzewne  
Wyłącznik i kontrolka grzania  
Wymiary elementu grzejnego: fi25 mm x l 190 mm  
Przełącznik mocy grzania elementów grzejnych  
Zasilanie 230V/50 Hz



#### RED FOX POJEMNIK GRZEWczy DO PARÓWEK

Wykonanie nierdzewne  
Kontrolka pracy i regulacja temp. 50 - 90°C  
Dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiającą ułożenie parówek/kielbasek  
Wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm  
Zasilanie 230V/50 Hz  
Urządzenie do hot-dogów, 4 tosty



### RED FOX PODGRZEWACZ HOT DOG

Oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika  
3 / 4 szpikulce HOT DOG  
Wymiary elementu grzejnego: fi25 mm x L 190 mm  
Dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie parówek/kielbasek  
Wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm  
Zasilanie 230V/50 Hz



### RED FOX PODGRZEWACZ PARÓWEK I BUŁEK

Możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej  
Możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew  
Wykonanie nierdzewne  
Grzałki pod dnem komory  
Regulacja temp. 30 - 90°C, kontrolka pracy i grzania  
Wielkość pojemnika: 1 lub 2 x GN 1/2 - 150 mm  
Osobne sterowanie dla każdej komory  
Wkład perforowany na dno  
Wersje 1 lub 2 komorowa z kranem spustowym lub bez  
Zasilanie 230V/50 Hz



### BARTSCHER PODGRZEWACZ HOT DOG

Art.A120408  
Zbiornik wody: stal szlachetna, pojemność: 1,25 L , 40-100C



### GREDIL PODGRZEWACZ SZUFLADOWY DO BUŁEK

Podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek  
Regulator temperatury  
Wysuwana szuflada  
Pojemnik GN można myć w zmywarce

Wielkość komory GN 2/3 100 mm  
Zasilanie 230V/50 Hz



### PODGRZEWACZE BUFETOWE

#### SUNNEX ELEKTRYCZNY PODGRZEWACZ GN 1/1

Wanna z tworzywa odpornego na wysokie temperatury  
Pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej  
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65;100 mm w komplecie  
Zasilanie 230V/50 Hz  
Grzałka z termostatem  
Zasilanie 230V/50 Hz



#### RED FOX PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY NA GN2/3 65 mm

przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw  
przystosowany do pojemników GN2/3  
estetyczne wykonanie ze stali nierdzewnej  
przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)  
w zestawie: 1 pojemnik GN2/3 - 65 mm



OKRĄGŁY fi 34,8 mm  
Zasilanie 230V/50 Hz



## HENDI PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 2/3

Podgrzewacz bufetowy wykonany z wysokopolerowanej stali nierdzewnej, odpowiedni do kuchenek indukcyjnych do 260 mm.

Dno indukcyjne kapsułowe, nadaje się również do płyt elektrycznych i paliwa do podgrzewaczy.

Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie, wyposażona w solidny uchwyt, szklane okienko z otworem do uwalniania pary i mechanizm spowalniający zamykanie.

W zestawie pojemnik na łyżkę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 60 mm (6 l).

Dwie wersje, z podstawą lub bez



## PODGRZEWACZE BUFETOWE NA PASTĘ

Popularne w obsłudze bufetowej podgrzewacze na pastę do zastosowania w restauracji jak i cateringu. Dostępny jest szeroki wybór różnych producentów, różnych wielkości pojemników GN i kształtów.

## HENDI PODGRZEWACZE NA PASTĘ.

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY SATYNOWANY 6 LTR.



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ WYSOKOPOLEROWANY DO ZUPY 10 LTR.



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 ROLLTOP , 100 STAL 18/0



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 SATYNOWANY 9 LTR



## PŁYTY GRZEWCZE

### BARTSCHER PŁYTY GRZEWCZE

#### BARTSCHER PŁYTA GRZEWCZA WP300 GN 2/1

Art.114357

Powierzchnia grzewcza: W500xD600 mm

Regulacja bezstopniowa temp. 30 do 95 C, termostat

Materiał: aluminium, szkło (płyta grzewcza)

Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 0,3 kW



#### PŁYTA GRZEWCZA WP150 GN 1/1

Art.114356

Powierzchnia grzewcza: W500xD300 mm

Regulacja bezstopniowa temp. 30 do 95 C, termostat

Materiał; aluminium, szkło (płyta grzewcza)

Zasilanie: 230V/50 Hz, moc 0,15 kW



## BARTSCHER INDUKCYJNA PŁYTA GRZEWCZA IW10-EB

Nr art. 114367

Prosta obsługa, precyzyjna regulacja temperatury w zakresie od 40°C do 100°C, jak również duża powierzchnia grzewcza zapewnią optymalne warunki na etapie przygotowań, podczas wydawania potraw oraz przy bufecie – niezależnie od tego, czy do gotowania używasz naczyń okrągłych czy kwadratowych.

Zasilanie: 230V/50 Hz; moc 1 kW

**Temp. 40-100 C**

Powierzchnia grzewcza: W455xD310 mm

Możliwość szeregowego podłączenia 3 urządzeń w 1 obwodzie elektrycznym

Możliwość wykorzystania również jako urządzenie nastolne lub do zabudowy

Materiał: stal szlachetna szkło



## PODGRZEWACZE NA ZUPĘ

### SUNNEX ELEKTRYCZNY PODGRZEWACZ NA ZUPĘ

Pojemność 2 x 4,5 ltr

Zasilanie 230V/50 Hz



### STALGAST PODGRZEWACZE/KOCIOŁKI NA ZUPĘ

**Pojemności:** 5,7/ 8,5/10 ltr

polecany do zup, kremów i sosów  
wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę  
obudowa wykonana ze stali malowanej

grzałka z termostatem

regulacja 65°C - 95°C regulacja co 1°C

Zasilanie 230V/50 Hz



### BARTSCHER GARNEK DO ZUPY ECONOMIC

Nr art. 100061

Pojemność 9 ltr, czarny

Temperatura 48-94 C



Właściwości pokrywy: Zdejmowana, z uchwytem, możliwość obrotu, dzielona, uchwyt izolowany termicznie możliwość złożenia.

Materiał: blacha stalowa, lakierowana, stal szlachetna

Zasilanie 230V/50 Hz; moc 0,4 kW

### HENDI PODGRZEWACZ / BEMAR NA ZUPĘ TERMOSYSTEM.

Pojemność 4, 2 ltr



### RED FOX PODGRZEWACZE ELEKTRYCZNE DO ZUP

2 / 4 / 6 wymiowych wkładów ze stali nierdzewnej 4,5 ltr

kran spustowy

regulacja temperatury

kontrolka włączenia i grzania

Zasilanie 230V/50 Hz





### **BARTSCHER PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK 48 FILIŻANEK**

Nr art.103067

Materiał stal CrNi

Filiżanki do kawy i łyżeczki zawsze w zasięgu ręki.

Podgrzewacz do filiżanek dzięki praktycznemu, obrotowemu cokołowi umożliwia jednoczesne ogrzanie nawet do 48 filiżanek do kawy.

Miejsce na filiżanki: fi 95xH300mm

Temp. 30-45 C

4 kubki na łyżeczki do herbaty, zdejmowane z obrotowym cokołem.

### **PODGRZEWACZE DO TALERZY I FILIŻANEK**

#### **BARTSCHER PODGRZEWACZE NACZYŃ**

Art.120802

Zasilanie 230V/50 Hz, moc 1,25 kW

8 aluminiowych płyt grzewczych 280x165 mm

Regulacja bezstopniowa temp.



#### **BARTSCHER PODGRZEWACZ DO FILIŻANEK TA720**

Nr art.103076

Podgrzane filiżanki zapewniają większą rozkosz podczas delektowania się kawą.

Osobno załączany dopływ ciepła do obu poziomów posiada możliwość bezstopniowej regulacji.

Z powierzchnią do odkładania przedmiotów, wymiary:

szer. 250 x głęb. 250 mm

Max 72 filiżanki

Temp do 60 C

Powierzchnia robocza W280xD295xH175 mm

