



# Brökelmann®

## WÓZKI TRANSPORTOWE

/ Transport Carts  
/ Transportwagen

## KOTŁY

/ Boilers  
/ Kessel

## HIGIENA

/ Hygiene  
/ Hygiene

## ZLEWOZMYWAKI

/ Sinks  
/ Waschbecken

## STOŁY

/ Tables  
/ Tische

## SZAFOSTOŁY

/ Cabinet Tables  
/ Schranktische

## SZAFY I REGAŁY

/ Wardrobes  
and Storage Racks  
/ Schränke und Regale



[www.brokelmann.eu](http://www.brokelmann.eu)

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I WYPOSAŻENIA ZE STALI NIERDZEWNEJ**

/ MANUFACTURER OF EQUIPMENT AND APPLIANCES FROM STAINLESS STEEL

/ HERSTELLER VON GERÄTEN UND AUSRÜSTUNGEN AUS EDELSTAHL

**PL/**  
Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność zaprosić  
Was do zapoznania się  
z naszym najnowszym  
katalogiem produktów.

Firma Brokelmann to lider  
w produkcji i dostaw rozwią-  
zań dla przemysłu opartych  
na stali nierdzewnej.

Nasze produkty cieszą się  
uznaniem wśród ponad  
1500 klientów, których  
obsługujemy na całym  
świecie.

Nasza firma od kilkadziesię-  
ciu lat jest znana z dostar-  
czania technologii oraz  
innovacyjnych rozwiązań,  
które pozwalają naszym  
klientom osiągnąć przewagę  
konkurencyjną w dynamicz-  
nie zmieniającym się otocze-  
niu.

Jako partner, specjalizujemy  
się również w dostarczaniu  
niestandardowych rozwią-  
zań opartych na stali  
nierdzewnej, spełniających  
najwyższe standardy jakości.  
Nasz zespół doświadcz-  
onych inżynierów i specjali-  
stów jest gotowy sprostać  
nawet najbardziej wymaga-  
jącym projektom, zapewnia-  
jąc kompleksowe wsparcie.  
Dzięki zaawansowanym  
technologiom, dbałości  
o detale i długoterminowe-  
mu podejściu, Brokelmann  
to partner, na którym można  
polegać w osiąganiu succe-  
sów.

Jeśli chcielibyście Państwo  
dowiedzieć się więcej  
o naszych produktach  
i usługach lub skonsultować  
potencjalne projekty,  
serdecznie zapraszamy  
Państwa do współpracy.

**EN/**  
Dear Sirs and Madams,

We are pleased to invite you  
to explore our latest product  
catalog.

Brokelmann is a leading  
manufacturer and supplier of  
stainless steel-based  
solutions for the industry.  
Our products are highly  
regarded by over 1500  
customers we serve world-  
wide. For several decades,  
our company has been  
known for delivering tech-  
nology and innovative  
solutions that enable our  
customers to gain a compe-  
titive edge in a rapidly  
changing environment. As  
a partner, we also specialize  
in providing custom stainless  
steel-based solutions that  
meet the highest quality  
standards. Our team of  
experienced engineers and  
specialists is ready to meet  
even the most demanding  
projects, providing compre-  
hensive support. Thanks to  
advanced technologies,  
attention to detail, and a  
long-term approach, Brokel-  
mann is a partner you can  
rely on to achieve success.

If you would like to learn  
more about our products  
and services or discuss  
potential projects, we  
warmly invite you to coope-  
rate with us.

**DE/**  
Sehr geehrte Damen und  
Herren,

Wir freuen uns, Sie dazu  
einzuladen, unseren  
neuesten Produktkatalog zu  
erkunden.

Brokelmann ist ein führen-  
der Hersteller und Lieferant  
von Lösungen aus rostfreiem  
Stahl für die Industrie.  
Unsere Produkte werden  
von über 1500 Kunden  
weltweit hoch geschätzt.  
Seit mehreren Jahrzehnten  
ist unser Unternehmen für  
die Bereitstellung von  
Technologie und innovativen  
Lösungen bekannt, die  
unseren Kunden einen  
Wettbewerbsvorteil in einer  
sich rasch verändernden  
Umgebung verschaffen. Als  
Partner haben wir uns auch  
auf maßgeschneiderte  
Lösungen aus rostfreiem  
Stahl spezialisiert, die  
höchsten Qualitätsstandards  
entsprechen. Unser Team  
erfahrener Ingenieure und  
Spezialisten steht bereit,  
selbst die anspruchsvollsten  
Projekte zu bewältigen und  
umfassende Unterstützung  
zu bieten. Dank modernster  
Technologien, Liebe zum  
Detail und einem langfristi-  
gen Ansatz ist Brokelmann  
ein Partner, auf den Sie sich  
verlassen können, um Erfolg  
zu erzielen.

Wenn Sie mehr über unsere  
Produkte und Dienstleistun-  
gen erfahren möchten oder  
potenzielle Projekte bespre-  
chen möchten, laden wir Sie  
herzlich zur Zusammenarbeit  
ein.

## **SPIS TREŚCI** TABLE OF CONTENTS INHALTSVERZEICHNIS

**13**



### **WÓZKI TRANSPORTOWE**

Transport Carts  
Transportwagen

**65**



### **KOTŁY**

Boilers  
Kessel

**79**



### **HIGIENA**

Hygiene  
Hygiene

**123**



### **ZLEWOZMYWAKI**

Sinks  
Waschbecken

**127**



### **STOŁY**

Tables  
Tische

**145**



### **SZAFOSTOŁY**

Cabinet Tables  
Schrantische

**151**



### **SZAFY I REGAŁY**

Wardrobes and Storage Racks  
Schränke und Regale

**169**



### **VARIACHOICE**

Variachoice  
Variachoice

**185**



### **USŁUGI**

Services  
Dienstleistungen



## HISTORIA HISTORY HISTORIE

### 1826 rok

**PL /** Pan Friedrich Wilhelm Brökelmann utworzył Grupę Brökelmann.

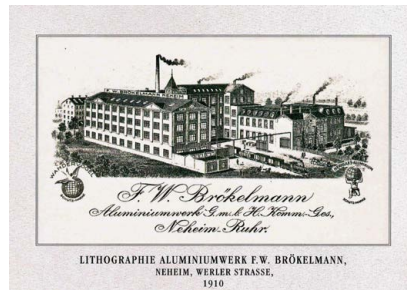
Od tamtego czasu grupa rozrosła się i obecnie obejmuje kilka podmiotów, skupionych głównie w branżach związanych ze stalą nierdzewną i aluminium.

**EN /** Mr Friedrich Wilhelm Brökelmann established the Brökelmann Group.

Since then, the group has grown and now comprises several entities, mainly focused on the stainless steel and aluminium industries.

**DE /** Herr Friedrich Wilhelm Brökelmann gründet die Brökelmann-Gruppe.

Seitdem ist die Gruppe gewachsen und umfasst heute mehrere Unternehmen, die hauptsächlich in der Edelstahl- und Aluminiumindustrie tätig sind.



### 1995 rok

**PL /** Rozwój firmy.

Niemiecka firma Brökelmann nieustannie działa w branży wyposażenia ze stali nierdzewnej i aluminium dla przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem przetwórstwa mięsnego. Wraz z rozwojem firmy postanowiono założyć oddział w Polsce, a na jego lokalizację wybrano malownicze miasteczko położone w Dolinie Baryczy na Dolnym Śląsku. Obszar ten słynie przede wszystkim z Krajobrazowego Parku Doliny Baryczy. Na jego terenie mieści się największy w Europie kompleks stawów rybnych oraz największy w kraju rezerwat chroniący ptaki.

**EN /** Company development.

The German company Brökelmann is continuously active in the field of stainless steel and aluminium equipment for the food industry, with a particular focus on meat processing. With the development of the company, it was decided to establish a branch in Poland, and a picturesque town located in the Barycz Valley in Lower Silesia was chosen as its location. The area is mainly famous for the Barycz Valley Landscape Park. It is home to Europe's largest fishpond complex and the country's largest bird sanctuary.

**DE /** Entwicklung des Unternehmens.

Das deutsche Unternehmen Brökelmann ist kontinuierlich auf dem Gebiet der Edelstahl- und Aluminiumausrüstungen für die Lebensmittelindustrie tätig, wobei der Schwerpunkt auf der Fleischverarbeitung liegt. Mit der Entwicklung des Unternehmens wurde beschlossen, eine Niederlassung in Polen zu gründen, und als Standort wurde eine malerische Stadt im Barycz-Tal in Niederschlesien gewählt. Die Gegend ist vor allem für den Landschaftspark Barycz-Tal bekannt. Er beherbergt den größten Fischteichkomplex Europas und das größte Vogelschutzgebiet des Landes.



### 1995 rok

**PL /** Brokelmann Sp. z o.o. rozpoczęła swoją działalność na terenie Polski.

**EN /** Brokelmann Sp. z o.o. started its activities in Poland.

**DE /** Brokelmann Sp. z o.o. nimmt seine Aktivitäten in Polen auf.



### 2015 rok

**PL /** Otwarcie zakładu nr 2.

Firma w związku z rozwojem i zwiększonym zapotrzebowaniem na powierzchnię produkcyjną. Otwieramy drugi zakład pod kątem produkcji nowych urządzeń ze stali nierdzewnej dla przemysłu spożywczego. Zakład wyposażony w najnowocześniejsze maszyny firmy BLM Laser 3D FreeLT, Hydroforming. Pozwala to zwiększyć produkcję.

**EN /** Opening of Plant 2.

Company due to growth and increased demand for production space. A second plant is opened for the production of new stainless steel equipment for the food industry. Plant equipped with state-of-the-art machinery from BLM Laser 3D FreeLT, Hydroforming. This allows for increased production.

**DE /** Eröffnung von Werk 2.

Das Unternehmen vergrößert sich aufgrund des Wachstums und der gestiegenen Nachfrage nach Produktionsfläche. Ein zweites Werk wird für die Produktion von neuen Edelstahlgeräten für die Lebensmittelindustrie eröffnet. Das Werk ist mit modernsten Maschinen von BLM Laser 3D FreeLT, Hydroforming ausgestattet. Dies ermöglicht uns eine Steigerung der Produktion.



### 2010 rok

**PL /** Następuje rozbudowa zakładu o nową powierzchnię produkcyjną, budujemy nowy magazyn wyrobów gotowych, magazyn surowców, powstaje nowy biurowiec.

**EN /** Otwarcie zakładu nr 2.

The plant is expanded with new production space, a new finished product warehouse is built, a raw material warehouse is constructed, and a new office building is built.

**DE /** Otwarcie zakładu nr 2.

Das Werk wird um neue Produktionsflächen erweitert, ein neues Fertigwarenlager wird gebaut, ein Rohstofflager wird errichtet und ein neues Bürogebäude wird gebaut.



### 2023 rok

**PL /** Dzięki naszemu doświadczeniu zdobytemu na polskim i zagranicznych rynkach, jesteśmy obecnie jedną z największych firm w Europie wyspecjalizowanych w przetwórstwie stali nierdzewnej oraz aluminium.

**EN /** Thanks to our experience gained in Polish and foreign markets, we are now one of the largest companies in Europe specialising in stainless steel and aluminium processing.

**DE /** Dank unserer Erfahrung auf dem polnischen und ausländischen Markt sind wir heute eines der größten Unternehmen in Europa, das sich auf die Verarbeitung von rostfreiem Stahl und Aluminium spezialisiert hat.



# CSR - Społeczna odpowiedzialność biznesu

CSR - Corporate Social Responsibility  
 CSR - Corporate Social Responsibility

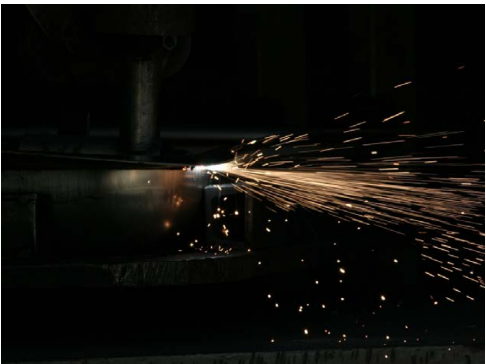
PL / Nasza firma od lat angażuje się w życie lokalnej społeczności, mając na celu jej rozwój i poprawę jakości życia jej mieszkańców. Przez organizację różnorodnych akcji charytatywnych oraz inicjatyw społecznych, wspieramy najbardziej potrzebujących. Regularnie współpracujemy z lokalnymi organizacjami non-profit, przekazując darowizny, środki finansowe oraz nasze know-how, aby pomóc w realizacji ich celów. Wierzymy, że tworzenie silnych więzi z lokalną społecznością przynosi wzajemne korzyści i buduje trwałe relacje oparte na zaufaniu i wzajemnym zrozumieniu.

EN / For years, our company has been involved in the life of the local community, aiming to develop it and improve the quality of life of its inhabitants. Through the organisation of various charitable events and community initiatives, we support those most in need. We regularly collaborate with local non-profit organisations, providing donations, funds and our know-how to help achieve their goals. We believe that creating strong ties with the local community is mutually beneficial and builds lasting relationships based on trust and mutual understanding.

DE / Seit Jahren engagiert sich unser Unternehmen für das Leben in der lokalen Gemeinschaft, um sie zu entwickeln und die Lebensqualität ihrer Bewohner zu verbessern. Durch die Organisation verschiedener Wohltätigkeitsveranstaltungen und Gemeinschaftsinitiativen unterstützen wir diejenigen, die es am nötigsten haben. Wir arbeiten regelmäßig mit lokalen gemeinnützigen Organisationen zusammen und stellen ihnen Spenden, Mittel und unser Know-how zur Verfügung, damit sie ihre Ziele erreichen können. Wir sind davon überzeugt, dass eine enge Verbindung mit der örtlichen Gemeinschaft für beide Seiten von Vorteil ist und dauerhafte Beziehungen schafft, die auf Vertrauen und gegenseitigem Verständnis beruhen.



# NASZA FIRMA OUR COMPANY UNSERE FIRMA





## CERTYFIKATY - ISO

### CERTYFIKATY

### CERTYFIKATY

PL / Bardzo miło nam poinformować Państwa o uzyskaniu przez firmę Brokelmann certyfikatu potwierdzającego jakość naszych procesów i produktów.

Certyfikat ISO 9001:2015 jest międzynarodowym świadectwem przyznawanym najlepszym firmom gwarantujący produkty na najwyższym, europejskim poziomie, zgodnie z obowiązującymi procedurami.

Decyzją niezależnych audytorów prowadzących audyt zewnętrzny wykazano, że system zarządzania jakością stosowany w firmie Brokelmann spełnia wymagania normy ISO 9001:2015.

Certyfikat nr 209197/A/0001/UK/Po który otrzymaliśmy potwierdza, iż wdrożony i stosowany zintegrowany system zarządzania jakością dla projektowania, produkcji i dostarczania maszyn i urządzeń ze stali nierdzewnej jest na wysokim poziomie. Wdrożenie systemu zarządzania jakością zgodnego z Normą ISO 9001:2015 było procesem bardzo złożonym wymagającym zaangażowania wszelkich zasobów organizacyjnych, w tym najistotniejszego – całego personelu firmy.

Otrzymanie świadectwa ISO jest dowodem na odpowiednią organizację pracy oraz wysoką jakość produktów i usług.

A uzyskanie certyfikatu jest potwierdzeniem dobrze wykonywanej pracy przez wszystkich pracowników.

Nieustannie doskonalimy działalność naszej firmy wyciągając wnioski oraz wprowadzając kolejne produkty i nowoczesne rozwiązania.

EN / We are very pleased to inform you that Brokelmann has been certified for the quality of our processes and products. The ISO 9001:2015 certificate is an international certificate awarded to the best companies guaranteeing products at the highest European level, in accordance with the applicable procedures.

By the decision of the independent auditors conducting the external audit, it was demonstrated that the quality management system used at Brokelmann meets the requirements of ISO 9001:2015.

Certificate No. 209197/A/0001/UK/Po, which we have received, confirms that the implemented and applied integrated quality management system for the design, production and supply of stainless steel machinery and equipment is of a high level. The implementation of a quality management system in accordance with ISO 9001:2015 was a very complex process requiring the involvement of all organisational resources, including the most important one - all the company's personnel. Obtaining the ISO certificate is proof of proper work organisation and high quality of products and services.

And obtaining the certificate is confirmation of a job well done by all employees.

We are constantly improving our company's operations by drawing conclusions and introducing new products and modern solutions.

DE / Wir freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu können, dass Brokelmann für die Qualität unserer Prozesse und Produkte zertifiziert wurde.

Das ISO 9001:2015-Zertifikat ist ein internationales Zertifikat, das an die besten Unternehmen vergeben wird, die Produkte auf höchstem europäischem Niveau und in Übereinstimmung mit den geltenden Verfahren garantieren.

Durch die Entscheidung der unabhängigen Prüfer, die das externe Audit durchgeführt haben, wurde nachgewiesen, dass das Qualitätsmanagementsystem bei Brokelmann die Anforderungen der ISO 9001:2015 erfüllt.

Das Zertifikat Nr. 209197/A/0001/UK/Po, das wir erhalten haben, bestätigt, dass das eingeführte und angewandte integrierte Qualitätsmanagementsystem für die Entwicklung, Herstellung und Lieferung von Maschinen und Anlagen aus rostfreiem Stahl ein hohes Niveau hat.

Die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems nach ISO 9001:2015 war ein sehr komplexer Prozess, der die Einbeziehung aller organisatorischen Ressourcen, einschließlich der wichtigsten - aller Mitarbeiter des Unternehmens - erforderte. Die Erlangung des ISO-Zertifikats ist der Beweis für eine ordnungsgemäße Arbeitsorganisation und eine hohe Qualität der Produkte und Dienstleistungen.

Und der Erhalt des Zertifikats ist eine Bestätigung für die gute Arbeit aller Mitarbeiter.

Wir sind ständig dabei, die Arbeit unseres Unternehmens zu verbessern, indem wir Schlussfolgerungen ziehen und neue Produkte und moderne Lösungen einführen.



## Certificate of Registration

Dieses Zertifikat wurde erteilt an

Brokelmann Sp. z o.o.

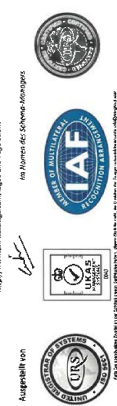
Stawna 6, 56-500 Milicz, Polen

In Anerkennung des Qualitätssystems des Unternehmens, welches folgende Norm erfüllt:

ISO 9001:2015

Der Tätigkeitsbereich, den diese Beschreibung umfasst, ist nachstehend definiert:  
Entwurf, Herstellung und Lieferung von Edelstahl-Anlagen und Geräten.  
Thermische und plastische Bearbeitung von Edelstahl.

|                                        |                  |                                 |                  |               |  |
|----------------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------|---------------|--|
| Zertifikat Nummer: 209197/A/0001/UK/Po |                  | Zertifikat-Typ/Datei            |                  | Scheme Number |  |
| Issue                                  | 1                | 13 November 2015                | 1                | 010           |  |
| Issue Date                             | 14 November 2015 | Original Certificate Issue Date | 14 November 2015 | 010           |  |
| Revision Number                        | 0                | Original Certificate Issue Date | 14 November 2015 | 010           |  |



## Certificate of Registration

This certificate has been awarded to

Brokelmann Sp. z o.o.

Stawna 6, 56-500 Milicz, Poland

In recognition of the organisation's Quality Management System which complies with

ISO 9001:2015

The scope of activities covered by this certificate is defined below:  
Design, Production, Delivery of Stainless Steel Equipment and Devices.  
Thermal and Plastic Processing of Stainless Steel.

|                                         |                  |                                 |                  |               |  |
|-----------------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------|---------------|--|
| Certificate Number: 209197/A/0001/UK/Po |                  | Certificate Type/Date           |                  | Scheme Number |  |
| Issue                                   | 1                | 13 November 2015                | 1                | 010           |  |
| Issue Date                              | 14 November 2015 | Original Certificate Issue Date | 14 November 2015 | 010           |  |
| Revision Number                         | 0                | Original Certificate Issue Date | 14 November 2015 | 010           |  |



## Certyfikat

Ten certyfikat został przyznany

Brokelmann Sp. z o.o.

Stawna 6, 56-500 Milicz, Polska

w celu potwierdzenia zgodności Systemu Zarządzania Jakością z normą

ISO 9001:2015

Zakres działalności objętej niniejszym certyfikatem został określony poniżej:  
Projektowanie, produkcja, dostawa wyposażenia i urządzeń ze stali nierdzewnej.  
Termiczna i plastyczna obróbka stali nierdzewnej.

|                                        |                   |                                 |                   |                   |  |
|----------------------------------------|-------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------|--|
| Numer certyfikatu: 209197/A/0001/UK/Po |                   | Data wydania certyfikatu        |                   | Numer certyfikatu |  |
| Wydanie                                | 1                 | 13 listopada 2015               | 1                 | 010               |  |
| Data wydania                           | 14 listopada 2015 | Original Certificate Issue Date | 14 listopada 2015 | 010               |  |
| Wersja                                 | 0                 | Original Certificate Issue Date | 14 listopada 2015 | 010               |  |





## NASZE PRODUKTY Z ATESTAMI PZH

Our products with PZH certification  
Unsere Produkte mit PZH-Zertifikat

**PL /** Kupując produkt z certyfikatem Atestu PZH, otrzymujesz więcej niż tylko doskonałą jakość - otrzymujesz pewność i spokój ducha. To inwestycja w Twoje zdrowie i bezpieczeństwo, a oto dlaczego:

1. **Bezpieczeństwo** Twoje i Twojej Klientów: Atest PZH to potwierdzenie, że produkt, który wybierasz, jest w pełni bezpieczny. Możesz być pewien, że nie niesie ze sobą żadnych ukrytych ryzyk.
2. **Gwarancja Zgodności z Wymaganiami:** Produkty z Atestem PZH są zgodne z najwyższymi standardami higieny, zdrowia i bezpieczeństwa. Nie musisz się martwić, czy spełniają one wszelkie obowiązujące wymagania.
3. **Praktyczność i Wygoda:** Produkty z certyfikatem Atestu PZH są dostępne w różnych kategoriach. Bez względu na to, co potrzebujesz, możesz być pewien, że znajdziesz to, co jest dla Ciebie najlepsze.

Kiedy inwestujesz w produkt z certyfikatem Atestu PZH, inwestujesz w swoje bezpieczeństwo i zdrowie. To wybór, który nie tylko gwarantuje doskonałą jakość, ale także daje Ci spokój ducha. Wiemy, że zdrowie jest dla Ciebie i Twoich klientów najważniejsze, dlatego zachęcamy do wyboru produktów, które posiadają Atest PZH. Dzięki temu możesz cieszyć się pełnym zaufaniem i zyskać pewność, że Twój wybór jest najlepszy.

Wybierz produkty z Atestem PZH i zyskaj bezcenną korzyść - spokój ducha, który wynika z pewności, że dokonałeś najlepszego wyboru dla siebie i swoich klientów.

\* Atest PZH to certyfikat wydawany przez Polski Zakład Higieny (PZH) i jest on ważny na terenie Polski. Certyfikat ten ma na celu potwierdzenie, że dany produkt lub usługa jest bezpieczny dla zdrowia ludzi oraz spełnia określone standardy i wymagania higieniczne.

**EN /** When you buy a PZH-certified product, you get more than just excellent quality - you get certainty and peace of mind. It is an investment in your health and safety, and here is why:

1. **Safety** for you and your customers: PZH certification is confirmation that the product you choose is completely safe. You can be sure that it does not carry any hidden risks.
  2. **Guarantee of Compliance with Requirements:** PZH Certified products comply with the highest standards of hygiene, health and safety. You do not have to worry about whether they meet all the applicable requirements.
- Practicality and Convenience: PZH certified products are available in various categories. No matter what you need, you can be sure to find what is best for you.

When you invest in a PZH Attestation-certified product, you are investing in your safety and health. It's a choice that not only guarantees excellent quality, but also gives you peace of mind. We know that your health is of the utmost importance to you and your clients, which is why we encourage you to choose products that are PZH Certified. So you can enjoy complete confidence and be assured that your choice is the best.

Choose certified products and gain an invaluable benefit - the peace of mind that comes from knowing that you have made the best choice for you and your customers.

\* The PZH attestation is a certificate issued by the Polish Hygiene Institute (PZH) and is valid in Poland. The certificate is intended to confirm that a product or service is safe for human health and meets specific hygiene standards and requirements.

**DE /** Wenn Sie ein PZH-zertifiziertes Produkt kaufen, erhalten Sie mehr als nur ausgezeichnete Qualität - Sie erhalten Sicherheit und Ruhe. Es ist eine Investition in Ihre Gesundheit und Sicherheit, und zwar aus folgenden Gründen:

1. die **Sicherheit** für Sie und Ihre Kunden: Die PZH-Zulassung ist die Bestätigung, dass das von Ihnen gewählte Produkt absolut sicher ist. Sie können sicher sein, dass es keine versteckten Risiken birgt.
  2. **Garantie der Einhaltung der Anforderungen:** PZH-geprüfte Produkte entsprechen den höchsten Standards für Hygiene, Gesundheit und Sicherheit. Sie müssen sich keine Gedanken darüber machen, ob sie alle geltenden Anforderungen erfüllen.
- Praktikabilität und Bequemlichkeit: PZH-geprüfte Produkte sind in verschiedenen Kategorien erhältlich. Ganz gleich, was Sie brauchen, Sie finden mit Sicherheit das Richtige für sich.

Wenn Sie in ein PZH-zertifiziertes Produkt investieren, investieren Sie in Ihre Sicherheit und Gesundheit. Eine Entscheidung, die Ihnen nicht nur hervorragende Qualität garantiert, sondern Ihnen auch ein gutes Gefühl gibt. Wir wissen, dass Ihre Gesundheit für Sie und Ihre Kinder von größter Bedeutung ist. Deshalb empfehlen wir Ihnen, sich für Produkte mit PZH-Zertifikat zu entscheiden. So können Sie sich darauf verlassen, dass Ihre Wahl die beste ist.

Entscheiden Sie sich für PZH-geprüfte Produkte und gewinnen Sie einen unschätzbaren Vorteil - die Gewissheit, dass Sie die beste Wahl für sich und Ihre Kunden getroffen haben.

\* Die PZH-Bescheinigung ist ein Zertifikat, das vom Polnischen Hygiene-Institut (PZH) ausgestellt wird und in Polen gültig ist. Mit dem Zertifikat wird bestätigt, dass ein Produkt oder eine Dienstleistung für die menschliche Gesundheit unbedenklich ist und bestimmte Hygienestandards und -anforderungen erfüllt.



NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH  
- Państwowy Instytut Badawczy  
- National Research Institute  
ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI  
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY

### ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

F.FB.60411.223.2022

Niniejszym zaświadcza się, że użyty wymieniony wyrób  
o zadeklarowanym przez producenta składzie, wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem,  
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka

This is to certify that the below named product, having composition as declared by the manufacturer does  
not pose hazard to human health when used according to its purpose

|                                                               |                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wyrób/Product:                                                | kolby warzelne                                                                                                                                                                               |
| Zawierający/Containing:                                       | - stal nierdzewna gat. 1.4301 wg DIN (zbiornik, pokrywa, zawory spustowe)<br>- PCV, POM C, poliamid, FPM, NBR, EPDM, guma Viton (uszczelnienia zaworów AIFO: AG-RSNV16, AG-RSNV18, AG-RSNV22 |
| Przeznaczony do/D destined for:                               | zastosowania w zakładach przemysłu spożywczego oraz gastronomii                                                                                                                              |
| Wyrówa/Manufacturer:                                          | Brokelmann Sp. z o.o.<br>56-300 Miliż, ul. Stawna 6                                                                                                                                          |
| Niniejszy dokument wydano dla/This certificate was issued to: | Brokelmann Sp. z o.o.<br>56-300 Miliż, ul. Stawna 6                                                                                                                                          |

Niniejsze świadectwo może być zmienione lub unieważnione po przedstawieniu odpowiednich dowodów przez kierownika strom. Świadectwo traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie wyrobu lub technologii jego produkcji. Świadectwo nie dotyczy cech użytkowych wyrobu ani spełniania przez niego wymagań bhp.

This certificate may be corrected or cancelled after appropriate evidence is presented by any party. Any change in composition of the above mentioned product or in its manufacturing technology cancels this certificate. This certificate does not concern functional and work safety characteristics of the product.

Data wystawienia świadectwa: 2023-01-30  
/Date of issue/  
This certificate is valid until:  
2026-01-30

ALEROWNIK  
Zakład Badawczy  
PZH - Zakład Postulipolski

Zakład Badawczy PZH - Zakład Postulipolski  
ul. Chłopińska 24, 00-781 Warszawa / Chłopińska 24, 00-781 Warszawa, Poland  
e-mail: skrz.zbz@pzh.gov.pl, tel. +48 22 542 13 14



NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO PZH  
- Państwowy Instytut Badawczy  
- National Research Institute  
ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI  
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY

### ŚWIADECTWO JAKOŚCI ZDROWOTNEJ CERTIFICATE OF HEALTH QUALITY

F.FB.60411.194.2022

Niniejszym zaświadcza się, że użyty wymieniony wyrób  
o zadeklarowanym przez producenta składzie, wykorzystywany zgodnie z przeznaczeniem,  
nie stanowi zagrożenia dla zdrowia człowieka

This is to certify that the below named product, having composition as declared by the manufacturer does  
not pose hazard to human health when used according to its purpose

|                                                               |                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wyrób/Product:                                                | 1) wózki wędzarnicze<br>2) wózki do farzsu                                                              |
| Zawierający/Containing:                                       | 1) stal nierdzewna gat. 1.4301 wg DIN<br>2) stal nierdzewna w gat.: 1.4301 lub 1.4571 lub 1.4307 wg DIN |
| Przeznaczony do/D destined for:                               | zastosowania w zakładach przemysłu spożywczego oraz gastronomii                                         |
| Wyrówa/Manufacturer:                                          | Brokelmann Sp. z o.o.<br>56-300 Miliż, ul. Stawna 6                                                     |
| Niniejszy dokument wydano dla/This certificate was issued to: | Brokelmann Sp. z o.o.<br>56-300 Miliż, ul. Stawna 6                                                     |

Niniejsze świadectwo może być zmienione lub unieważnione po przedstawieniu odpowiednich dowodów przez kierownika strom. Świadectwo traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie wyrobu lub technologii jego produkcji. Świadectwo nie dotyczy cech użytkowych wyrobu ani spełniania przez niego wymagań bhp.

This certificate may be corrected or cancelled after appropriate evidence is presented by any party. Any change in composition of the above mentioned product or in its manufacturing technology cancels this certificate. This certificate does not concern functional and work safety characteristics of the product.

Data wystawienia świadectwa: 2023-01-30  
/Date of issue/  
This certificate is valid until:  
2026-01-30

ALEROWNIK  
Zakład Badawczy  
PZH - Zakład Postulipolski

Zakład Badawczy PZH - Zakład Postulipolski  
ul. Chłopińska 24, 00-781 Warszawa / Chłopińska 24, 00-781 Warszawa, Poland  
e-mail: skrz.zbz@pzh.gov.pl, tel. +48 22 542 13 14

**PL /** Certyfikaty spawania stali nierdzewnej i aluminium certyfikat spawania pojazdów szynowych i ich części składowych. Firma Brokelmann, czołowy producent wyposażenia ze stali nierdzewnej, z dumą ogłasza uzyskanie kolejnych certyfikatów spawalniczych. Oprócz certyfikatów dla spawania aluminium i stali nierdzewnej, Brokelmann posiada również certyfikat spawania pojazdów szynowych i ich części składowych. Oznacza to, że firma może spawać elementy konstrukcyjne pojazdów szynowych, zapewniając najwyższą jakość i bezpieczeństwo. Certyfikat ten jest świadectwem zaangażowania Brokelmann w spełnianie rygorystycznych norm branżowych i dostarczanie niezawodnych produktów dla wymagających klientów. Firma inwestuje w najnowocześniejszy sprzęt i technologie spawalnicze, a także zatrudnia doświadczonych i wykwalifikowanych spawaczy, którzy stale podnoszą swoje umiejętności.

Jeśli szukasz rzetelnego partnera do spawania konstrukcji stalowych, aluminiowych lub elementów pojazdów szynowych, skontaktuj się z firmą Brokelmann.

**EN /** Stainless steel and aluminum welding certificates for rail vehicles and their components. Brokelmann, a leading manufacturer of stainless steel equipment, is proud to announce the acquisition of more welding certifications. In addition to certifications for welding aluminum and stainless steel, Brokelmann is also certified to weld rail vehicles and their components. This means that the company can weld structural components of rail vehicles, ensuring the highest quality and safety. This certification is a testament to Brokelmann's commitment to meeting rigorous industry standards and providing reliable products for demanding customers. The company invests in state-of-the-art welding equipment and technologies, and employs experienced and skilled welders who are constantly upgrading their skills. If you are looking for a reliable partner for welding steel structures, aluminum structures or rail vehicle components, contact Brokelmann.

**DE /** Schweißzertifikate aus Edelstahl und Aluminium für Schienenfahrzeuge und deren Komponenten. Brokelmann, ein führender Hersteller von Edelstahlanlagen, ist stolz darauf, den Erwerb weiterer Schweißzertifikate bekannt geben zu können. Zusätzlich zu den Zertifikaten für das Schweißen von Aluminium und Edelstahl ist Brokelmann nun auch für das Schweißen von Schienenfahrzeugen und deren Komponenten zertifiziert. Das bedeutet, dass das Unternehmen strukturelle Komponenten von Schienenfahrzeugen schweißen kann, wobei höchste Qualität und Sicherheit gewährleistet sind. Diese Zertifizierung ist ein Beweis für Brokelmanns Engagement, strenge Industrienormen zu erfüllen und zuverlässige Produkte für anspruchsvolle Kunden zu liefern. Das Unternehmen investiert in modernste Schweißgeräte und -technik und beschäftigt erfahrene und qualifizierte Schweißer, die sich ständig weiterbilden. Wenn Sie einen zuverlässigen Partner für das Schweißen von Stahlkonstruktionen, Aluminium oder Schienenfahrzeugkomponenten suchen, wenden Sie sich an Brokelmann.

CERTYFIKATY / CERTIFICATES / ZERTIFIKAT:

PN-EN 1090-1:2009+A1:2011  
PN-EN 1090-2:2018  
PN-EN 1090-3:2019  
PN-EN 15085-2:2020  
PN-EN ISO 3834-2:2021

## Certificate

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inspection of welding process</b>                                                                                             |                                                                                                                                       |
| Certificate No.                                                                                                                  | 01 8610 P/A-240035.00                                                                                                                 |
| Name and address of the manufacturer                                                                                             | Brokelmann Sp z o.o.<br>Stawena 6<br>56-300 Miłki<br>Polish                                                                           |
| It is hereby certified that the manufacturer has furnished proof of the quality requirements to be met for his welding activity. |                                                                                                                                       |
| Specification(s)                                                                                                                 | EN ISO 3834-2:2021                                                                                                                    |
| Test report No.                                                                                                                  | 3834/34972598/2024                                                                                                                    |
| Certification scope                                                                                                              | Inspection of welding processes according to EN ISO 3834-2                                                                            |
| Manufacturing plant                                                                                                              | Stawena 6, 56-300 Miłki                                                                                                               |
| Period of validity                                                                                                               | 02.04.2024 - 01.04.2029                                                                                                               |
| Zabrze, 02.04.2024                                                                                                               | <b>Leszek Zadrago</b><br>Certification Manager<br> |



## Certyfikat

|                                  |                                                                      |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>Ośena procesu spalwaczego</b> |                                                                      |
| Nr certyfikatu                   | 01.8610 PL/A-24400.00                                                |
| Nazwa i adres producenta         | Broksman Sp z o.o.<br>Stawna 6<br>56-300 Milicz<br>Polska            |
| Weryfikacja / Ocena wg           | EN ISO 3834-2:2021                                                   |
| Nr raportu audytu                | 3834/86072996/2024                                                   |
| Zakres certyfikacji              | Ośena procesów spalwaczých zgodnie z normą<br>PN ISO 3834-2          |
| Miejscę produkcji                | Stawna 6, 56-300 Milicz                                              |
| Okręś wazności                   | 02.04.2024 - 01.04.2029                                              |
| Zabrmie, 02.04.2024              | <i>Lenek Zadachog</i><br>Lenek Zadachog<br>Inżynier ds. Certyfikacji |

[illegible][illegible]

# Certyfikat

## Swiadcenie o wyznaczeniu i/lub czepki składowych według EN 15055-2:2020

Załącznik 15, 16, 18      Brokowanie Sp. z o.o.  
ul. Słoneczna 8  
80-300 Mława  
Polska

celowa wymagania określone w załączniku 15, 16, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 8

| CERTYFIKAT                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Izjava o bezopasnosti krmiva po predpisu                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 2627-CPE-190-1-PL0207-TÜVNB-26.10                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| izjave o bezopasnosti (CZ) po (MRL) (Povolení, Konzumace, Množství) dle čl. 6 odst. 111<br>Regulace (EU) o zemědělských přípravcích (CPE) (CPE) |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Izjava o bezpečnosti výrobku po vyřízení bezpečnosti                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Výrobek (název)                                                                                                                                 | Elektrolytický nápoj s vitamíny a minerály a sítal (s vitamíny a sítal) (CPE) (MRL) (Povolení, Konzumace, Množství) dle čl. 6 odst. 111<br>Regulace (EU) o zemědělských přípravcích (CPE) (CPE)                                                                                |
| Zařazení                                                                                                                                        | do krmivového řádku po vyřízení bezpečnosti výrobku                                                                                                                                                                                                                            |
| Zařazení CE                                                                                                                                     | 2A.3.2, 2A.3.4 smlouba (CPE) (MRL) (Povolení, Konzumace, Množství) dle čl. 6 odst. 111<br>Regulace (EU) o zemědělských přípravcích (CPE) (CPE)                                                                                                                                 |
| Producent                                                                                                                                       | Bredimilka Sp. s r.o.<br>ul. 1000 Mlýnská<br>50 000 Mladá<br>Boleslav<br>Stavba: 6-9-3680 Mlýnská                                                                                                                                                                              |
| Jednotlivé produkty                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Potravinová                                                                                                                                     | Množství výrobku (g/kg), za kterého mohou být potraviny bezpečné pro spotřebitele<br>vzhledem k množství pesticidů, které mohou být v nich přítomny<br>(CPE) (MRL) (Povolení, Konzumace, Množství) dle čl. 6 odst. 111<br>Regulace (EU) o zemědělských přípravcích (CPE) (CPE) |
| Dle předmětu výzvy                                                                                                                              | CE-02-2024                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Věrohodné                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Název inspektora v národním                                                                                                                     | CE-02-2025                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Místě a data vystavení                                                                                                                          | Zákon, čl. 6 odst. 111<br><i>Handwritten signature: K. Samková</i><br>Kancelář Inspektora                                                                                                                                                                                      |

| <h1 style="text-align: center;">CERTIFICATE</h1> <p style="text-align: center;">conformity of the factory production</p> <p style="text-align: center;"><b>2627-CFV-3001-16 P.02077 TÜV SÜD AG</b></p> <p style="text-align: center;">In compliance with Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council of 9 March 2016 (the Construction Products Regulation) (EU) 2016/426<br/> <small>Die Konformität bescheinigt das folgende Konformitätsverfahren:</small></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Construction product</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Structural components for this use and additional components of CE marking to EN 1090-1:2012 EN 1090-2:2012 for load-bearing structures in all types of buildings                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Intended use</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 26.3.2, 26.3.4, 26.3.5 according to EN 1090-1:2012 EN 1090-2:2012                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>CE-marking method</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | EN 1090-1, EN 1090-2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Manufacturer</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | BauWerk S r.l.<br>16040 Münsingen<br>0531 220 10 00<br>0531 220 10 01<br>0531 220 10 02<br>0531 220 10 03<br>0531 220 10 04<br>0531 220 10 05<br>0531 220 10 06<br>0531 220 10 07<br>0531 220 10 08<br>0531 220 10 09<br>0531 220 10 10<br>0531 220 10 11<br>0531 220 10 12<br>0531 220 10 13<br>0531 220 10 14<br>0531 220 10 15<br>0531 220 10 16<br>0531 220 10 17<br>0531 220 10 18<br>0531 220 10 19<br>0531 220 10 20<br>0531 220 10 21<br>0531 220 10 22<br>0531 220 10 23<br>0531 220 10 24<br>0531 220 10 25<br>0531 220 10 26<br>0531 220 10 27<br>0531 220 10 28<br>0531 220 10 29<br>0531 220 10 30<br>0531 220 10 31<br>0531 220 10 32<br>0531 220 10 33<br>0531 220 10 34<br>0531 220 10 35<br>0531 220 10 36<br>0531 220 10 37<br>0531 220 10 38<br>0531 220 10 39<br>0531 220 10 40<br>0531 220 10 41<br>0531 220 10 42<br>0531 220 10 43<br>0531 220 10 44<br>0531 220 10 45<br>0531 220 10 46<br>0531 220 10 47<br>0531 220 10 48<br>0531 220 10 49<br>0531 220 10 50<br>0531 220 10 51<br>0531 220 10 52<br>0531 220 10 53<br>0531 220 10 54<br>0531 220 10 55<br>0531 220 10 56<br>0531 220 10 57<br>0531 220 10 58<br>0531 220 10 59<br>0531 220 10 60<br>0531 220 10 61<br>0531 220 10 62<br>0531 220 10 63<br>0531 220 10 64<br>0531 220 10 65<br>0531 220 10 66<br>0531 220 10 67<br>0531 220 10 68<br>0531 220 10 69<br>0531 220 10 70<br>0531 220 10 71<br>0531 220 10 72<br>0531 220 10 73<br>0531 220 10 74<br>0531 220 10 75<br>0531 220 10 76<br>0531 220 10 77<br>0531 220 10 78<br>0531 220 10 79<br>0531 220 10 80<br>0531 220 10 81<br>0531 220 10 82<br>0531 220 10 83<br>0531 220 10 84<br>0531 220 10 85<br>0531 220 10 86<br>0531 220 10 87<br>0531 220 10 88<br>0531 220 10 89<br>0531 220 10 90<br>0531 220 10 91<br>0531 220 10 92<br>0531 220 10 93<br>0531 220 10 94<br>0531 220 10 95<br>0531 220 10 96<br>0531 220 10 97<br>0531 220 10 98<br>0531 220 10 99<br>0531 220 10 100<br>0531 220 10 101<br>0531 220 10 102<br>0531 220 10 103<br>0531 220 10 104<br>0531 220 10 105<br>0531 220 10 106<br>0531 220 10 107<br>0531 220 10 108<br>0531 220 10 109<br>0531 220 10 110<br>0531 220 10 111<br>0531 220 10 112<br>0531 220 10 113<br>0531 220 10 114<br>0531 220 10 115<br>0531 220 10 116<br>0531 220 10 117<br>0531 220 10 118<br>0531 220 10 119<br>0531 220 10 120<br>0531 220 10 121<br>0531 220 10 122<br>0531 220 10 123<br>0531 220 10 124<br>0531 220 10 125<br>0531 220 10 126<br>0531 220 10 127<br>0531 220 10 128<br>0531 220 10 129<br>0531 220 10 130<br>0531 220 10 131<br>0531 220 10 132<br>0531 220 10 133<br>0531 220 10 134<br>0531 220 10 135<br>0531 220 10 136<br>0531 220 10 137<br>0531 220 10 138<br>0531 220 10 139<br>0531 220 10 140<br>0531 220 10 141<br>0531 220 10 142<br>0531 220 10 143<br>0531 220 10 144<br>0531 220 10 145<br>0531 220 10 146<br>0531 220 10 147<br>0531 220 10 148<br>0531 220 10 149<br>0531 220 10 150<br>0531 220 10 151<br>0531 220 10 152<br>0531 220 10 153<br>0531 220 10 154<br>0531 220 10 155<br>0531 220 10 156<br>0531 220 10 157<br>0531 220 10 158<br>0531 220 10 159<br>0531 220 10 160<br>0531 220 10 161<br>0531 220 10 162<br>0531 220 10 163<br>0531 220 10 164<br>0531 220 10 165<br>0531 220 10 166<br>0531 220 10 167<br>0531 220 10 168<br>0531 220 10 169<br>0531 220 10 170<br>0531 220 10 171<br>0531 220 10 172<br>0531 220 10 173<br>0531 220 10 174<br>0531 220 10 175<br>0531 220 10 176<br>0531 220 10 177<br>0531 220 10 178<br>0531 220 10 179<br>0531 220 10 180<br>0531 220 10 181<br>0531 220 10 182<br>0531 220 10 183<br>0531 220 10 184<br>0531 220 10 185<br>0531 220 10 186<br> |

[illegible]



72.8-MS-0034790, Revision: 6

## WELDING CERTIFICATE

**8610-1090-2.PL0027.TÜVRh.24.00**  
In accordance with EN 1090-1:2009+A1:2011, table B.1 for execution of structural steel components EN 1090-2:2018

|                                                                                      |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manufacturer</b>                                                                  | Brokelmann Sp z o.o.<br>Stawna 6<br>56-300 Miłicz<br>Polka                                                     |
| <b>Manufacturing plant</b><br><small>Production facility of the manufacturer</small> | Stawna 6, 56-300 Miłicz                                                                                        |
| <b>Technical specification</b>                                                       | EN 1090-2:2018                                                                                                 |
| <b>Execution class(es)</b>                                                           | EXC3 acc. to EN 1090-1:2009+A1:2011                                                                            |
| <b>Welding Process(es)</b><br><small>(Reference to acc. to EN ISO 6842)</small>      | 141 - TIG gas tungsten arc welding                                                                             |
| <b>Material group</b>                                                                | 8                                                                                                              |
| <b>Responsible welding coordinator</b>                                               | according to CEN ISO/TR 15608<br>PL/WW/1329/2013                                                               |
| <b>Confirmation</b>                                                                  | All provisions concerning welding as described in the above mentioned technical specification(s) were applied. |
| <b>Begin of validity</b>                                                             | 02.04.2024                                                                                                     |
| <b>Period of validity</b>                                                            | 01.04.2025                                                                                                     |
| <b>Place and date of issue</b>                                                       | Zabrze, 02.04.2024                                                                                             |

*Łukasz Zadroga*  
Łukasz Zadroga  
Certification Body

www.tuv.com

**TÜVRheinland®**  
Precisely Right.

© 2024 TÜVRheinland. All rights reserved. Conditions and application subject to approval.

72.8-MS-0034790, Revision: 6

## WELDING CERTIFICATE

**8610-1090-3.PL0027.TÜVRh.24.00**  
In accordance with EN 1090-1:2009+A1:2011, table B.1 for execution of structural aluminum EN 1090-3:2019

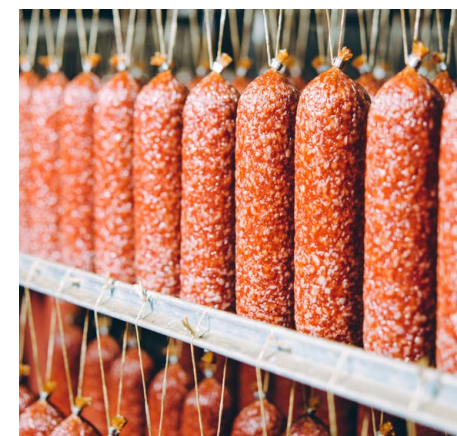
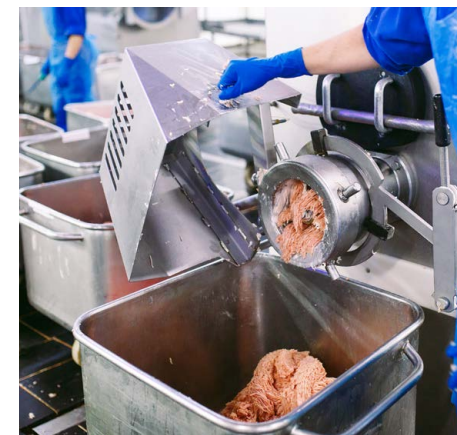
|                                                                                      |                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Manufacturer</b>                                                                  | Brokelmann Sp z o.o.<br>Stawna 6<br>56-300 Miłicz<br>Polka                                                     |
| <b>Manufacturing plant</b><br><small>Production facility of the manufacturer</small> | Stawna 6, 56-300 Miłicz                                                                                        |
| <b>Technical specification</b>                                                       | EN 1090-3:2019                                                                                                 |
| <b>Execution class(es)</b>                                                           | EXC3 acc. to EN 1090-1:2009+A1:2011                                                                            |
| <b>Welding Process(es)</b><br><small>(Reference to acc. to EN ISO 6842)</small>      | 131 - MIG welding with solid wire electrode                                                                    |
| <b>Material group</b>                                                                | 22                                                                                                             |
| <b>Responsible welding coordinator</b>                                               | according to CEN ISO/TR 15608<br>PL/WW/1329/2013                                                               |
| <b>Confirmation</b>                                                                  | All provisions concerning welding as described in the above mentioned technical specification(s) were applied. |
| <b>Begin of validity</b>                                                             | 02.04.2024                                                                                                     |
| <b>Period of validity</b>                                                            | 01.04.2025                                                                                                     |
| <b>Place and date of issue</b>                                                       | Zabrze, 02.04.2024                                                                                             |

*Łukasz Zadroga*  
Łukasz Zadroga  
Certification Body

www.tuv.com

**TÜVRheinland®**  
Precisely Right.

© 2024 TÜVRheinland. All rights reserved. Conditions and application subject to approval.



**WÓZKI  
TRANSPORTOWE**  
/ Transport Carts  
/ Transportwagen

01

1.1 WÓZEK TRANSPORTOWY NA POJEMNIKI EURO  
EURO CONTAINER TRANSPORT TROLLEY  
TRANSPORTROLLI

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), dostosowany do pojemników 400 x 600 mm, koła z tworzywa lub gumowe, wersja standardowa lub podwójna, wersja wzmocniona dodatkowymi profilami.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), dedicated for EURO containers 400 x 600 mm, plastic or rubber wheels, for one or two EURO containers, version with reinforced bars.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), passend für Euro-Kisten 400 x 600 mm, Räder aus Kunststoff oder Gummi, auf Kippmoment.



3270100



3270100-159/1



3280100

| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm]                             | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.<br>Koła z tworzywa / Plastic<br>wheels/ Räder aus Kunststoff | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.<br>Koła gumowe / Rubber<br>wheels / Räder aus Gummi |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 410 x 655                                                                        | 3270100                                                                                  | 3271100                                                                         |
| 610 x 870                                                                        | 3280100                                                                                  | 3281100                                                                         |
| wersja wzmocniona dodatkowymi profilami / With reinforced bars / mit Verstärkung |                                                                                          |                                                                                 |
| 410 x 655                                                                        | 3270100-159/1                                                                            | -                                                                               |

1.2 WÓZEK TRANSPORTOWY NA POJEMNIKI EURO  
EURO CONTAINER TRANSPORT TROLLEY  
TRANSPORTROLLI

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, dostosowany do pojemników EURO, 6 kół z tworzywa, średnica koła 100 mm. Zagięte ranty z trzech stron na wysokość 25 mm.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, dedicated for EURO containers , 6 plastic wheels, wheel diameter 100 mm. Folded rims on three sides at a height of 25 mm.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), passend für Euro-Kisten, 6 Räder aus Kunststoff, Raddurchmesser 100 mm. Dreiseitig gefalteter Rand, Höhe 25 mm.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.  
Koła z tworzywa / Plastic wheels/ Räder aus Kunststoff

605 x 407 x 108

3270300-003

1.3 WÓZEK TRANSPORTOWY NA POJEMNIKI EURO  
Z UCHWYTEM  
EURO CONTAINER TRANSPORT TROLLEY WITH HANDLE  
TRANSPORTROLLI MIT SCHIEBEGRIFF

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), koła z tworzywa lub gumowe, z wygodnym uchwytem.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), plastic or rubber wheels, with handle.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), passend für Euro-Kisten 400 x 600 mm, Räder aus Kunststoff oder Gummi, auf Kippmoment, mit Schiebegriff.



Wymiary (DxSxW)/  
Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.  
Koła z tworzywa / Plastic  
wheels/ Räder aus Kunststoff

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.  
Koła gumowe / Rubber  
wheels / Räder aus Gummi

410 x 655 x 815

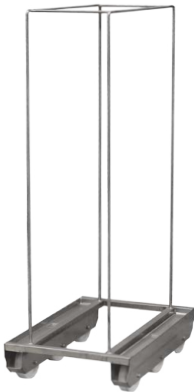
3270102

3270102-GUM



1.4 WÓZEK NA WÓZKI TRANSPORTOWE  
TROLLEY FOR TRANSPORT TROLLEYS  
ROLLI-TRANSPORTWAGEN

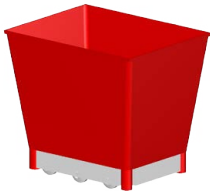
PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), koła z tworzywa, pojemność 8 wózków 3270100.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), plastic wheels, for 8 pcs of transport trolleys art. no. 3270100.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Räder aus Kunststoff, auf Kippmoment, passend für 8 Transportrollis 3270100.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| 410 x 655 x 1400                                  | 3270105                     |

1.5 WÓZEK TRANSPORTOWY NA ZBIORNIKI  
TRANSPORT TROLLEY FOR TANKS  
TRANSPORTROLLI FÜR BEHÄLTER

PL / Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 1.4301. 6 kół wykonanych poliamidowych lub gumowych Ø 125 mm. Zastosowanie kół z przechytem pozwala na bardzo łatwe manewrowanie i obracanie wózkiem. Niezwykle stabilny, z dynamiczną nośnością 350 kg.  
EN / Made of stainless steel AISI 1.4301. Wheels 6 smooth white polyamide or rubber rigid castors Ø 125 mm. Middle pair of wheels on tilting moment, therefore easy to maneuver due to tilting moment. Extremely stable with a dynamic load capacity of 350 kg.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), 6 Räder aus Kunststoff, Kippmoment, Raddurchmesser 100 mm. 6 Räder, weiße Polyamid- oder Gummiräder, Ø 125 mm. Die Verwendung von Kipprädern ermöglicht ein sehr einfaches Manövrieren und Drehen des transportrolli. Äußerst stabil mit einer dynamischen Tragfähigkeit von 350 kg.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| 546 x 759 x 142,5                                 | 3270100-196                 |

1.6 UCHWYT DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
HANDLE FOR TRANSPORT TROLLEY  
ZIEHDEICHSEL FÜR TRANSPORTROLLI

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 2 gumowe koła, bardzo łatwy montaż do wózka transportowego 3270100.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 rubber wheels, dedicated for transport trolley art. no. 3270100, easy installation.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), 2 Laufräder aus Gummi, passend für Transportrollis von Brökelmann.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 300 x 800                                      | 3270100-ZD                  |

1.7 WANNA TRANSPORTOWA DO CIASTA  
DOUGH TRANSPORT BIN  
TRANSPORTWANNE FÜR TEIG

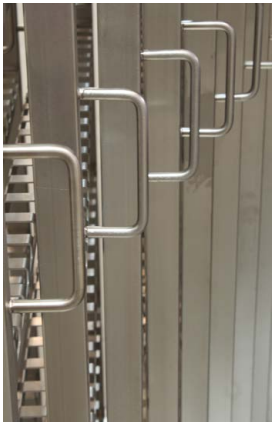
PL / Pojemność robocza: około 150 litrów. Konstrukcja: solidna, spawana, z półokrągłym dnem. Zawór spustowy: wspawany w dno, o średnicy 50 mm. Koła: 125 mm, dwa koła stałe i dwa koła obrotowe. Dodatkowe wyposażenie: uchwyty do transportu za pomocą wózka widłowego.  
EN / Working capacity: approximately 150 liters. Construction: sturdy, welded design with a semi-circular bottom. Drain valve: welded into the bottom, with a diameter of 50 mm. Wheels: 125 mm, two fixed and two swivel wheels. Additional features: forklift handling brackets.  
DE / Nutzvolumen: ca. 150 Liter. Konstruktion: robuste, geschweißte Ausführung mit halbrundem Boden. Ablassventil: im Boden eingeschweißt, mit einem Durchmesser von 50 mm. Rollen: 125 mm, zwei feste und zwei lenkbare Rollen. Zusätzliche Ausstattung: Halterungen für den Transport mit einem Gabelstapler.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 855 x 900 x 550                                | 3470100-015                 |

1.8 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „Z”  
„Z” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY  
RAUCHWAGEN IN „Z”-FORM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, koła o wytrzymałości temperatury w zakresie od -20 do +80 °C, na kije, tace lub kije i tace.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 4 handles, 6 tilting wheels, wheels resistance -20°C to +80°C, shelves for sticks/ trays/ stick and trays.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Auflagen für Spieße, Satten, oder beides.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Typ półki/ Type of shelf/ Auflage                                                     | Ilość półek/ Qu-<br>antity of shelves/<br>Anzahl der Etagen | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 1000 x 1970                                   | na kije 985 mm/ for sticks 985 mm/ für<br>Spieße 985 mm                               | 5                                                           | 65219POL5                   |
| 1000 x 1000 x 1970                                   | na kije 985 mm/ for sticks 985 mm/ für<br>Spieße 985 mm                               | 6                                                           | 65219POL6                   |
| 1000 x 1000 x 1970                                   | na kije 985 mm i tace / for sticks 985 mm<br>and trays / für Spieße 985 mm und Satten | 6                                                           | 65219POL6-001               |
| 1020 x 1000 x 1970                                   | na kije 1000 mm/ for sticks 1000 mm/ für<br>Spieße 1000 mm                            | 6                                                           | 65219POL6-004               |

1.9 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „Z” z MOŻLIWOŚCIĄ  
SZTAPLOWANIA  
STACKABLE „Z” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY  
STAPELBAR RAUCHWAGEN IN „Z”-FORM

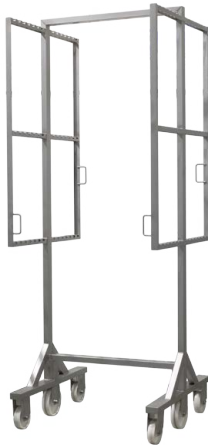
PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, koła o wytrzymałości temperatury w zakresie od -20 do +80 °C, na kije 1070 mm, 7 półkowy.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 4 handles, 6 tilting wheels, wheels resistance -20°C to +80°C, shelves for sticks 1070 mm, 7 levels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Auflagen für Spieße 1070 mm, 7 etagen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1200 x 1110 x 2000                             | 65219POL7-013               |

1.10 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „H” do WĘDZENIA RYB  
„H” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY for FISH SMOKING  
RAUCHWAGEN IN „H”-FORM zum Räuchern von Fisch

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, koła o wytrzymałości temperatury w zakresie od -20 do +80 °C, na kije 3 piętra.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 4 handles, 6 tilting wheels, wheels resistance -20°C to +80°C, shelves for sticks 3 levels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Auflagen für Spieße, 3 etagen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Piętra / Levels / Etagen | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| 1018 x 989 x 2700                              | 3                        | 65219-POL73-02              |



1.11 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „H”  
„H” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY  
RAUCHWAGEN IN „H”-FORM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, koła o wytrzymałości temperatury w zakresie od -20 do +80 °C, na kije, tace lub kije i tace.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 4 handles, 6 tilting wheels, wheels resistance -20°C to +80°C, shelves for sticks/ trays/ stick and trays.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, Temperaturbereich -20°C bis +80°C, Auflagen für Spieße, Satten, oder beides.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Typ półki/ Type of shelf/ Auflage                                               | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1021 x 985 x 1970                              | na kije 1000 mm/ for sticks 1000 mm/ für Spieße 1000 mm                         | 6521900                     |
| 1021 x 985 x 1970                              | na kije 1000 mm i tace/ for sticks 1000 mm & trays/ für Spieße 1000 mm & Satten | 6521901                     |

1.12 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „H”  
„H” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY  
RAUCHWAGEN IN „H”-FORM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, 6 pięter w odstępie 197 mm, koła o wytrzymałości temperatury od -20 °C do +80 °C, na kije.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 4 handles, 6 tilting wheels, 6 levels at 197 mm interval, wheels with temperature resistance from -20 °C to +80°C, shelves for sticks and trays.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, 6 Etagen im Abstand von 197 mm, Temperaturbereich -20 °C bis +80°C, Auflagen für Spieße.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 912 x 800 x 1417                               | 6521990-155                 |

1.13 WÓZEK WĘDZARNICZY TYPU „H” PASYWOWANY  
/NA ROLCE  
„H” TYPE SMOKEHOUSE TROLLEY PASSIVATED/ON A TROLLEY  
RAUCHWAGEN IN „H”-FORM PASSIVIERTE/AUF TRANSPORTROLLI

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 uchwyty, 6 kół z przechytem, 8 pięter w odstępie 200 mm, budowany na rolce, konstrukcja pasywowana, koła o wytrzymałości temperatury do +120 °C, na kije, tace lub kije i tace.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 4 handles, 6 tilting wheels, 8 levels at 200 mm interval, built on a trolley, passivated construction, wheels with temperature resistance to +120°C, shelves for sticks/ trays/ stick and trays.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), mit 4 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment, 8 Etagen im Abstand von 200 mm, aufgebaut auf transportrolli, passivierte Konstruktion, Temperaturbereich +120°C, Auflagen für Spieße,Satten, oder beides.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1030 x 1052 x 1980                             | 6521900-430-5               |

WÓZKI WEDZARNICZE KSZTAŁT RAMIONA  
SMOKEHOUSE TROLLEY LAYER TYPE  
RAUCHWAGEN AUFLAGEN-TYP



kije|małe tace / smoking sticks| trays / Rauchstöcke | Schalen      kije / smoking sticks / Rauchstöcke      tace ramię otwarte / trays / Schalen



kije|tace/ smoking sticks| trays / Rauchstöcke | Schalen      kije / smoking sticks / Rauchstöcke      kije|tace / smoking sticks| trays / Rauchstöcke | Schalen

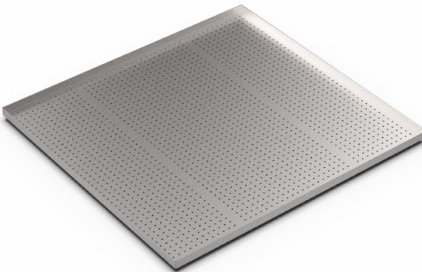


tace / trays / | Schalen

TACA  
TRAY  
SCHALE



Taca pełna | full tray | Schale



Taca perforowana | perforated tray | Perforiertes schale



Taca z siatki | mesh tray | Gitterschale



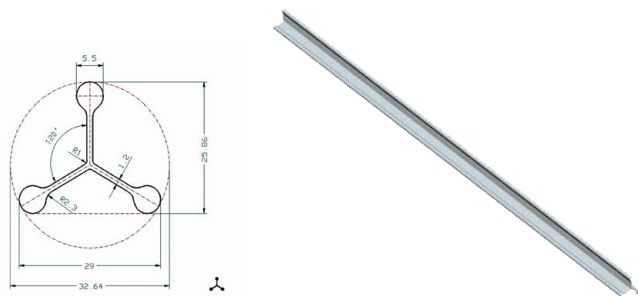
### 1.14 KIJ WĘDZARNICZY ALUMINIOWY

ALUMINIUM SMOKING STICK  
RAUCHSPIESS ALUMINIUM

PL / Wykonanie z aluminium AlMgSi 0,5, przekrój gwiazdka, kij z profilu.

**EN** / Made of aluminium AlMgSi 0,5, „star” shape.

**DE /** Aus Aluminium AlMgSi 0,5, Dreikant-Sternprofil.



| Wymiary/ Length/ Länge [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------|-----------------------------|
| 800                         | 7383400                     |
| 900                         | 7382400                     |
| 980                         | 7381400-054                 |
| 1000                        | 7381400                     |

### 1.15 KIJ WĘDZARNICZY STALOWY

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), przekrój gwiazdka (z rurki fi 28 mm) lub przekrój V (z blachy 1,5mm), krawędzie gładkie lub karbowane.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), „star shape" (made of pipe diam. 28 mm) or „V" shape (made of steel plate 1,5 mm thick), smooth or chettered edges.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Dreikant-Sternprofil (aus Rohr D=28mm) oder als „V“-Profil (Materialstärke 1,5 mm), Kanten mit oder ohne Einkerbung.



| Przekrój/ Shape/ Form         | Krawędzie/ Edges/ Kanten             | Wymiary/ Length/ Länge [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| gwiazdka/ „star”/ Sternprofil | gładkie/ smooth/ glatt               | 985                         | 7381400G-0985               |
| gwiazdka/ „star”/ Sternprofil | karbowane/ chattered/ mit Einkerbung | 985                         | 7381400K-0985               |
| V/ „V”/ V-Profil              | gładkie/ smooth/ glatt               | 985                         | 9948091                     |
| gwiazdka/ „star”/ Sternprofil | gładkie/ smooth/ glatt               | 1000                        | 7381400G-1000               |
| gwiazdka/ „star”/ Sternprofil | karbowane/ chattered/ mit Einkerbung | 1000                        | 7381400K-1000               |
| V/ „V”/ V-Profil              |                                      | 1000                        | 9948091-002                 |

**1.16 KIJ WĘDZARNICZY STALOWY Z ZAOKRĄGLONYMI  
KOŃCÓWKAMI EASYSIDE**  
STAINLESS STEEL SMOKE STICKS WITH HYGIENIC END CAPS EASYSIDE  
EDELSTAHL-RAUCHSTÖCKE MIT ABGERUNDETEN ENDEN EASYSIDE

PL / Kij wędzarniczy EASYSLIDE z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304, wytrzymałe załadunek do 50 kg i oferuje długości do 1150 mm. Zaokrąglone końce chronią osłonki, co zwiększa efektywność zawieszania. Trwałe i odporne na korozję, idealne dla profesjonalnych zakładów przetwórczych.

**EN / M** The EASYSLIDE stainless steel smoke sticks , made of high-quality stainless steel AISI 304, can hold up to 50 kg and is available in lengths up to 1150 mm. The hygienic end caps rounded protect the casings, enhancing hanging efficiency. Durable and corrosion-resistant, it is ideal for professional processing facilities.

**DE /** Der Räucherstock EASYSLIDE aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 hält Lasten bis zu 50 kg und ist in Längen bis zu 1150 mm erhältlich. Die abgerundeten Enden schützen die Hüllen und verbessern die Aufhängeeffizienz. Langlebig und korrosionsbeständig, ideal für professionelle Verarbeitungsbetriebe.



| Długość kija EasySlide/Smoke stick lenght/Edelsta-<br>hl-Räucherstock Länge [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000                                                                             | 7381400D-1000               |
| 990                                                                              | 7381400D-1000               |
| 985                                                                              | 7381400D-985                |
| 900                                                                              | 7381400D-900                |

1.17 MYJKA DO KIJÓW WĘDZARNICZYCH  
WASHING MACHINE FOR SMOKING STICKS  
WASCHMASCHINE FÜR RAUCHSPIESSE

**PL / CZYSTOŚĆ I HIGIENA:**  
Myjka umożliwia dokładne i skuteczne czyszczenie kijów wędzarniczych poprzez usuwanie popiołu, sadzy i pozostałości tłuszczu. Pozwala to utrzymać wysoki poziom higieny w procesie wędzenia.

**WYDAJNOŚĆ:**  
Ręczne mycie kijów wędzarniczych może być czasochłonne i trudne. Myjka oszczędza czas i wysiłek oraz pozwala na szybsze i bardziej wydajne czyszczenie.

**DŁUŻSZA ŻYWOTNOŚĆ:**  
Regularne czyszczenie kijów do wędzenia może wydłużyć ich żywotność. Usuwanie zanieczyszczeń i brudu pomaga utrzymać jakość sprzętu.

**BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOSTCI:**  
Maszyna czyszcząca eliminuje ryzyko zanieczyszczenia żywności pozostałościami popiołu, sadzy lub innych substancji, które mogą osadzać się na kijach do wędzenia.

**PRZYJEMNOŚĆ GOTOWANIA:**  
Czyste kije do wędzenia sprawiają, że jedzenie smakuje lepiej. Do kijów wędzarniczych do 1000 mm długości wykonanych z aluminium lub stali nierdzewnej. Zasilanie: 400 V / moc: 0,5 kW. Przyłącze wody : ½". Odpływ wody : 2". Dla maksymalnie 300 aluminiowych lub 150 kijów stalowych.

**EN / CLEANLINESS AND HYGIENE:**  
The washer enables thorough and effective cleaning of the smoking sticks by removing ash, soot and grease residues. This maintains a high level of hygiene in the smoking process.

**EFFICIENCY:**  
Washing smoking sticks by hand can be time-consuming and difficult. The washer saves time and effort and allows for faster and more efficient cleaning.

**LONGER LIFE:**  
Cleaning your smoking sticks regularly can extend their life. Removing debris and dirt helps maintain the quality of the equipment.

**FOOD SAFETY:**  
The cleaning machine eliminates the risk of food contamination from ash residue, soot or other substances that can settle on the smoking skewers.

**COOKING PLEASURE:**  
Clean smoking sticks make food taste better.

For smoke sticks up to 1000mm made of aluminum or stainless steel. Connection : 400 V / power: 0,5kW.  
Water connection : ½". Water drain : 2". For maximum 300 aluminum or 150 stainless steel sticks.



**DE / SAUBERKEIT UND HYGIENE:**  
Die waschmaschine ermöglicht eine gründliche und wirksame reinigung der rauchspieße indem sie asche-, ruß- und fettückstände beseitigt. Dadurch wird ein hohes maß an hygiene im räucherprozess aufrechterhalten.

**ARBEITSEFFIZIENZ:**  
Das manuelle waschen von rauchspießen kann zeitaufwändig und schwierig sein. Die waschmaschine spart zeit und mühe und ermöglicht eine schnellere und effizientere reinigung.

**LÄNGERE LEBENSDAUER:**  
Wenn sie ihre rauchspieße regelmäßig reinigen, können sie deren lebensdauer verlängern. Das entfernen von ablagerungen und schmutz trägt dazu bei, die qualität der geräte zu erhalten.

**LEBENSMITTELSICHERHEIT:**  
Die reinigungsmaschine beseitigt das risiko der verunreinigung von lebensmitteln durch aschereste, Ruß oder andere substanzen, die sich auf den rauchspießen absetzen können.

**KOCHVERGNÜGEN:**  
Saubere rauchspieße sorgen für einen besseren geschmack der speisen, Jetzt neu was die freude am grillen oder räuchern erhöht.

Für Rauchspieße bis 1000mm aus Aluminium oder Edelstahl. Anschluss : 400 V / Anschlusswert : 0,5kW.  
Wasseranschluss : ½". Wasserablauf : 2". Für maximal 300 Aluminium oder 150 Edelstahl-Spieße.

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1160 x 850 x 1290                              | 7381400-Wash-01             |

1.18 WÓZEK NA KIJE WĘDZARNICZE PEŁNY  
TROLLEY FOR SMOKING STICKS  
RAUCHSPIESSWAGEN

**PL /** Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, transport kijów w pozycji pionowej, zamknięta forma z odpływem, na ok. 200 kijów wędzarniczych, 6 kół z tworzywa z przechyłem.

**EN /** Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, upright transporting, closed construction, with outflow, for 200 pcs of smoking sticks, 6 tilting wheels.

**DE /** Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, geschlossener Korpus mit Ablauf, stehender Transport, für max. 200 Stk. Rauchspieße, 6 Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 400 x 600 x 710                                | 3360200                     |

1.19 WÓZEK NA KIJE WĘDZARNICZE OTWARTY  
TROLLEY FOR SMOKING STICKS  
RAUCHSPIESSWAGEN

**PL /** Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wygodny uchwyt, transport kijów ułożonych poziomo, dowolna długość kijów, na ok. 500 kijów, 6 kół z tworzywa z przechyłem.

**EN /** Made of stinless steel 1.4301 (AISI 304), with handle, horizontal transporting, for 500 pcs of smoking sticks, 6 tilting wheels.

**DE /** Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), offener Korpus, eine Seite geschlossen, liegender Transport, für max. 500 Stk. Rauchspieße, 6 Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 600 x 900 x 800                                | 3360300                     |



1.20 WÓZEK NA KIJE WĘDZARNICZE  
TROLLEY FOR SMOKING STICKS  
RAUCHSPIESSWAGEN IN CADDY-FORM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304) wygodne uchwyty, transport kijów w pozycji pionowej, min. długość kijów 800 mm, 2 koła z tworzywa, perforowane dno.  
EN / Made of stinless steel 1.4301 (AISI 304), with handle, upright transporting, min. sticks length - 800 mm, 2 plastic wheels, perforated bottom.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), geschlossener Korpus mit Ablauf, stehender Transport, für max. 200 Stk. Rauchspieße, mit 2 Rädern und 2 Griffen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.          |
|------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 800 x 450 x 1100                               | 3360200-024                          |
| 1290 x 594 x 1000                              | 3360200-028 (kwadrat/square/quadrat) |

1.21 WÓZEK TRANSPORTOWY 120 L, 200 L, 300 L  
EUROBIN/MEAT CART 120 L, 200 L, 300 L  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), grubość ścian 2 mm, dno o grubości 5 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechy-  
łem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, wózek 200L jest tarowany 40 kg +/-250 g.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 mm thick sides, 5 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced  
corners of upper edge rim, trolley 200 L is tared - 40 kg +/- 250 g.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte  
5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, Wagen mit 200 Liter ist tariert auf 40 kg +/- 250 g, Wagen mit 300 Liter  
ist tariert auf 50 kg +/- 250 g.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 580 x 592 x 608                                | 120L                        | 3320100                     |
| 680 x 690 x 700                                | 200L                        | 3320200                     |
| 680 x 690 x 950                                | 300L                        | 3320300                     |

1.22 WÓZEK TRANSPORTOWY ELEKTROPOLEROWANY  
EUROBIN/MEAT CART 120 L, 200 L, 300 L  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), grubość ścian 2 mm, dno o grubości 5 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechy-  
łem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, wózek 200L jest tarowany 40 kg +/-250 g.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 mm thick sides, 5 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced  
corners of upper edge rim, trolley 200 L is tared - 40 kg +/- 250 g.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte  
5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, Wagen mit 200 Liter ist tariert auf 40 kg +/- 250 g, Wagen mit 300 Liter  
ist tariert auf 50 kg +/- 250 g.



Wersja elektropolerowana z niebieskimi kołami / Electropolished version with blue wheels / Elektropolierte Version mit  
blauen Rädern

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Kolor kół / Wheels color / Farbe der Räder | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|
| 680 x 690 x 700                                | 200 L                       | niebieskie / blue / blau                   | 3320200-E-BLUE              |
| 680 x 690 x 700                                | 200 L                       | zielone / green / grün                     | 3320200-E-GRUEN             |

1.23 FOLIA ZABEZPIECZAJĄCA DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
SAFETY FILM FOR EUROBIN/MEAT CART  
SCHUTZFOLIE FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Specjalna folia, który jest używany do owijania wózków lub kontenerów używanych do transportu mięsa mielonego, farszu mięsnego lub innych produktów mięsnych. Chroni mięso przed kontaminacją zewnętrznymi czynnikami, takimi jak bakterie, kurz i inne zanieczyszczenia. Folia zabezpieczająca na wózek do farszu jest ważnym elementem zapewnienia bezpieczeństwa i jakości produktów mięsnych w przemyśle spożywczym. Jest projektowana tak, aby spełniać surowe normy dotyczące higieny i jakości żywności. Higiena. Zachowanie świeżość. Łatwe przechowywanie i transport. Identyfikacja.

EN / A special film that is used to wrap carts or containers used for transporting minced meat, meat stuffing or other meat products. It protects the meat from contamination by external agents such as bacteria, dust and other contaminants. Stuffing trolley safety film is an important element in ensuring the safety and quality of meat products in the food industry. It is designed to meet strict food hygiene and quality standards. Hygiene. Freshness preservation. Easy storage and transportation. Identification.

DE / Eine spezielle Folie, die zum Umhüllen von Wagen oder Behältern für den Transport von Hackfleisch, Fleischfüllungen oder anderen Fleischprodukten verwendet wird. Sie schützt das Fleisch vor Verunreinigungen durch äußere Einflüsse wie Bakterien, Staub und andere Schadstoffe. Die Sicherheitsfolie für Füllwagen ist ein wichtiges Element zur Gewährleistung der Sicherheit und Qualität von Fleischprodukten in der Lebensmittelindustrie. Sie ist so konzipiert, dass sie die strengen Lebensmittelhygiene- und Qualitätsstandards erfüllt. Hygiene. Frischeerhaltung. Einfache Lagerung und Transport. Identifizierung.



1.24 FOLIA ZABEZPIECZAJĄCA NA WÓZEK DO FARSZU  
SAFETY FILM FOR EUROBIN/MEAT CART  
SCHUTZABDECKUNG FÜR HUB- UND BESCHICHTUNGSWAGEN

PL / Pokrywa wykonana z materiału PE.

EN / Mcover made of PE material.

DE / Abdeckung aus PE-Material.



1.25 WÓZEK TRANSPORTOWY Z OSOBNĄ PODSTAWĄ JEZDĄ  
DETACHABLE EUROBIN/MEAT CART  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN BEHÄLTER ABNEHMBAR

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), grubość ścian 2 mm, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, 2 ślizgi, podstawa z 4 kołami z przechyłem.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 mm thick sides, reinforced corners of upper edge rim, 2 slides, base with 4 tilting wheels.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), abnehmbarer Behälter, umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/<br>Inhalt | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 680 x 690 x 700                                   | 200L                           | 3320200-POD                    |
| 680 x 690 x 950                                   | 300L                           | 3320300-POD                    |

1.26 WÓZEK TRANSPORTOWY Z OKAPNIKIEM  
USDA STANDARD TROLLEY  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN MIT TROPFNASE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), grubość ścian 2 mm, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, 2 ślizgi, podstawa z 4 kołami z przechyłem, okapnik.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 mm thick sides, 5 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced corners of upper edge rim, wit dripping lip.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte 5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, mit Tropfnase.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/<br>Inhalt | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 680 x 690 x 700                                   | 200L                           | 3320200-USA                    |
| 680 x 690 x 950                                   | 300L                           | 3320300-USA                    |

1.27 Wózek transportowy izolowany z pokrywą  
INSULATED EUROBIN/MEAT CART WITH LID  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN ISOLIERT, MIT

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), ściany i pokrywa izolowane, pokrywa z gryfem, zbiornik bez prze-gięcia wylewowego, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), insulated sides and bottom, lid with handle, straight front side, 2 slides, 4 tilting wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Boden und Seiten isoliert, inkl. Isolirtem Deckel mit Griff, ohne Schüttschnabel, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmomen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/<br>Inhalt | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 680 x 680 x 700                                   | 160L                           | 3320200-141                    |
| 684 x 684 x 700                                   | 200L                           | 3320200-SYS3-ON                |

1.28 WÓZEK TRANSPORTOWY PERFOFOWANY 200 L  
PERFORATED EUROBIN/MEAT CART 200 L  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN GELOCHT

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), rozmieszczenie perforacji dno + boki, średnica otworów od 2mm do 10mm, odstęp między środkami otworów 25mm, pojemność wózka 200L, grubość ścian bocznych 2 mm, dno o grubości 4 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), perforated sides and bottom, just side or just bottom, holes diam. 2mm to 10mm, distance between holes - 25mm, capacity 200L, 2mm tick sides, 4mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Inhalt 200 L, Behälter gelocht (Boden, Seiten, oder beides), D= 2,0 bis 10 mm, Lo-chabstand 25 mm, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte 5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimen-<br>sions / Abmessungen [mm] | Rozmiar i typ perforacji/ Diameter and type of perforation<br>/ Art und Durchm. der Lochung | Art. nr/ Art. no./<br>no.- Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 680 x 690 x 700                                     | 10mm; dno i boki/ 10mm, bottom and sides/ 10 mm, Boden u. Seiten                            | 3320200-193                         |
| 680 x 690 x 700                                     | 10mm; tylko boki/ 10mm, sides/ 10 mm, Seiten                                                | 3320200-194                         |
| 680 x 690 x 700                                     | 10mm; tylko dno/ 4mm, bottom/ 4,0 mm, Boden                                                 | 3320200-211                         |
| 680 x 690 x 700                                     | 4mm; dno i boki/ 4mm, bottom and sides/ 4,0 mm, Boden u. Seiten                             | 3320200-200-1                       |
| 680 x 690 x 700                                     | 5mm; dno i boki/ 5mm, bottom and sides/ 5,0 mm, Boden u. Seiten                             | 3320200-216                         |
| 680 x 690 x 700                                     | 2mm; dno i boki/ 2mm, bottom and sides/ 2,0 mm, Boden u. Seiten                             | 3320200-222                         |

1.29 WÓZEK TRANSPORTOWY Z DZIOBEM WYLEWOWYM  
STUFFING TROLLEY/ EUROBIN/ MEAT CART WITH SPOUT  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN MIT AUSGUSSTRICHTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, grubość ścian 2 mm, dno o grubości 5 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, rączka wykonana z rurki.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 2 mm thick sides, 5 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced corners of upper edge rim, push handle made of round steel.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte 5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, Schiebegriff aus Rundstahl.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/<br>Inhalt | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.         |
|---------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| 680 x 730 x 950                                   | 200L                           | 3320200-213                         |
| -                                                 | -                              | 3320200-213-D pokrywa/lid/Abdeckung |

1.30 WÓZEK TRANSPORTOWY 200 L Z WKŁADEM  
STUFFING TROLLEY/ EUROBIN/ MEAT CART 200 L WITH INSERT  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN 200 L MIT EINSATZ

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, grubość ścian 2 mm, dno o grubości 3 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, wózek 200L. Zawór klapowy DN 50 + ogranicznik pośrodku na tacę. Wkład: perforacja fi 10 mm w rozstawie 20x20 mm, 2 gryfy, otwór fi 40 na środku.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 2 mm thick sides, 3 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced corners of upper edge rim, trolley 200 L. Flap valve DN 50 + limiter in the middle for the tray. Insert: Perforation fi 10 mm in a gauge of 20x20 mm, 2 griffins, hole fi 40 in the mid.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte 3,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, Wagen mit 200 Liter Klappenventil DN 50 + Mittelschlag für die Wanne. EINSATZ: Perforation fi 10 mm in einem 20x20 mm Raster, 2 Raster, Loch fi 40 in der Mitte.

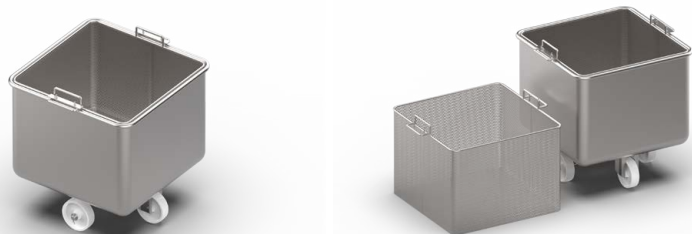


| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|
| 680 x 690 x 700                                   | 3320200-376                 |
| 630 x 630 x 80                                    | 3320200-376-W               |



1.31 WÓZEK TRANSPORTOWY 200 L Z WKŁADEM  
STUFFING TROLLEY/ EUROBIN/ MEAT CART 120 L, 200 L, 300 L WITH  
PERFORATED INSERT  
HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN GELOCHTER EINSATZ

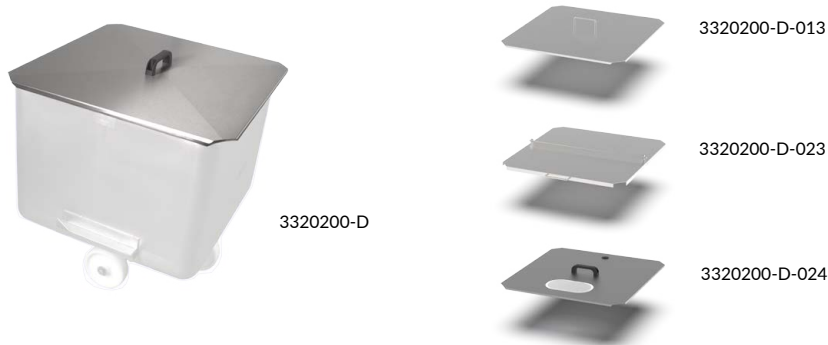
PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301, grubość ścian 2 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, otwór w dnie zakończony króćcem z nakrętką, do wózka dedykowany wkład perforowany.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 2 mm thick sides, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced corners of upper edge rim, hole in the bottom ended with a spigot with a cap, dedicated perforated insert for the cart.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment, Bodenloch mit Zapfen und Stöpsel, spezieller gelochter Einsatz für den Wagen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.  |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 680 x 690 x 700                                | 3320200-442                  |
| 620 x 620 x 510                                | 9963172 wkład/insert/einsatz |

1.32 POKRYWY DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
LIDS FOR EUROBIN / MEAT CART  
DECKEL FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), uchwyt z tworzywa lub stali nierdzewnej, pasująca do zbiorników 3320200 /3320300.  
EN / Made of stinless steel 1.4301 (AISI 304), plastic or steel handle, dedicated for trolleys art. no. 3320200 and 3320300.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Griffe aus Kunststoff oder Edelstahl, passend für Beschickungswagen 3320200 und 3320300.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimen-<br>sions / Abmessungen [mm] | Uchwyt/ Handle/ Griffe                                                                                                     | Art. nr/ Art.<br>no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 693 x 683 x 11,5                                    | 1 x tworzywo/ 1 plastic handle/ 1 Griff aus Kunststoff                                                                     | 3320200-D                      |
| 693 x 683 x 11,6                                    | 1 x stal nierdzewna 1.4301 (AISI 304)/ 1 stainless steel handle/ 1 Griff aus<br>Edelstahl                                  | 3320200-D-013                  |
| 693 x 683 x 11,6                                    | 2 x stal nierdzewna 1.4301 (AISI 304)/ 2 stainless steel handles/ 2 Griffe<br>aus Edelstahl                                | 3320200-D-001                  |
| 714 x 689 x 21,5                                    | Pokrywa otwierana - 1 x stal nierdzewna / Opening lid - 1 stainless steel<br>handle / Deckel öffnen - 1 Griff aus Elestahl | 3320200-D-023                  |
| 703 x 689 x 11                                      | 1 x tworzywo + wizjer /1 x plastic + viewfinder/ 1 x Kunststoff + sucher                                                   | 3320200-D-024                  |

1.33 UCHWYT DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO,  
ZDEJMOWALNY  
REMOVABLE HANDLE FOR EUROBIN/MEAT CART  
ABNEHMBARER GRIFF FÜR 200 L UND 300 L HUB- UND BESCHICKUN-  
GSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, grubość ścian 2 mm, dno o grubości 5 mm, 2 ślizgi, 4 koła z przechytem, wzmocnione narożniki górnego rantu prętem fi 16mm, rączka wykonana z rurki.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, 2 mm thick sides, 5 mm thick bottom, 2 slides, 4 tilting wheels, reinforced corners of upper edge rim, push handle made of round steel.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), umlaufender Wulstrand, in den Ecken verstärkt, Seitenwände 2,0 mm, Bodenplatte 5,0 mm, 2 Hebekufen, 4 Räder auf Kippmoment,Schiebegriff aus Rundstahl.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 450 x 80 x 345                                 | 3320200-ERGOGRIFF           |

1.34 WÓZEK DO TRANSPORTU POKRYW  
CART FOR TRANSPORTING LIDS  
DECKELTRANSPORTWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301. To transportu pokryw do wózka do farszu 3320200/3320300. Wersje na 10 i 5 pokryw. 2 koła obrotowe. Solidna rama.  
EN / Made of stainless steel 1.4301. To transport lids to the stuffing trolley/bin/buggy 3320200/3320300. Version for 10 and 5 lids. 2 swivel wheels. Solid frame.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301. Zum Transport von Deckeln für den Hub- und beschickungswagen 3320200/3320300. Version für 10 und 5 Deckel. 2 Lenkrollen, robuster Rahmen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pokryw / Lids / Deckel | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| 485 x 100 x 1000                               | 5                      | 9963217                     |
| 900 x 750 x 700                                | 10                     | 9962067                     |
| 1415 x 900 x 695                               | 20                     | 9962954                     |

1.35 UCHWYT DO MYCIA WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
WASHING FRAME FOR EUROBIN/MEAT CART  
REINIGUNGSHILFE FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), na 2 kołach.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), with 2 wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 2 Griffen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1070 x 705 x 1400                              | 3320400                     |

1.36 ZSYP MOBILNY DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
MOBILE CHUTE FOR 200 L EUROBIN/MEAT CART  
MOBILE RUTSCHE FÜR 200L-HUB UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Ten mobilny zsyp ze stali nierdzewnej 1.4301 jest kompatybilny z wózkami o pojemności 200 litrów. Wózki wsuwa się w ramę, a zintegrowany zsyp umożliwia precyzyjne przesypywanie surowca. Rama jest wyposażona w uchwyt do pchania, który zapewnia łatwą mobilność. Zsyp wyposażony w 4 koła fi 125 mm, koła ze stopern.  
EN / This 304-grade stainless steel mobile chute is compatible with a 200 litre tote bin. Your tote bin easily slides into the frame and the integral chute supports controlled ingredient transfer from a height. The frame is designed with a push handle which ensures easy mobility.  
DE / Diese mobile Rutsche aus 1.4301-Edelstahl ist mit Wagen mit 200L-HUB UND BESCHICKUNGSWAGEN kompatibel. Die Wagen gleiten in das Gestell, und die integrierte Rutsche ermöglicht einen präzisen Transport des Rohmaterials. Das Gestell ist mit einem Schiebebügel für einfache Mobilität ausgestattet. Die Rutsche ist mit 4 Lenkrollen Ø 125 mm ausgestattet, Räder mit stop.

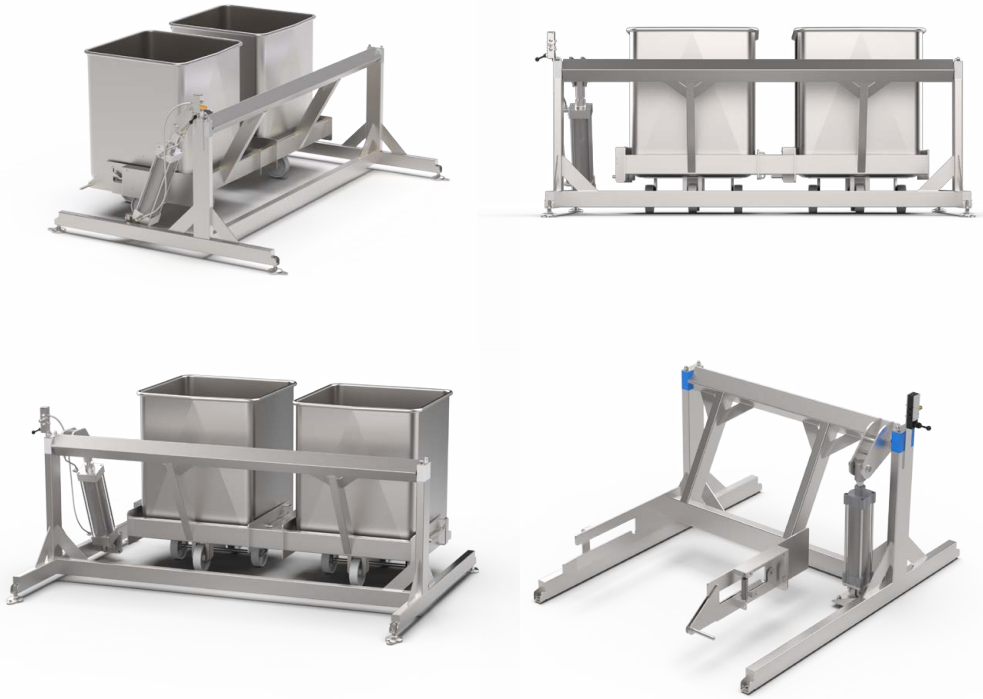


3320200-ZSYP                      3320200-ZSYP                      3320200-ZSYP-2

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1050 x 900 x 1025/1250                         | 3320200-ZSYP                |
| 1725 x 1004 x 945                              | 3320200-ZSYP-2              |

1.37 PNEUMATYCZNA WYWROTNICA DO WÓZKA TRANSPORTOWEGO  
TIPPER FOR CLEANING EUROBIN/MEAT CART  
KIPPER FÜR DIE REINIGUNG VON FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wywrotnica pneumatyczna do wózków farszowych 200l i 300l. Siłownik pneumatyczny nierdzewny 304 , rama na 4 stópkach maszynowych z możliwością regulacji wysokość. Maksymalny udźwig 100 kg. Ciśnienie robocze 6 – 8 bar, Max kąt wywrotu wózka 110°.  
EN / Pneumatic tipper for 200l and 300l meat carts. 304 stainless steel pneumatic cylinder. Frame on 4 machine feet with height adjustment,Max lifting capacity 100 kg. Working pressure 6 - 8 bar, Max cart tipping angle 110°.  
DE / Pneumatische Kippvorrichtung für 200l und 300l HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN. Pneumatischer Zylinder 304 rostfrei. Gestell auf 4 höhenverstellbaren Maschinenfüßen, maximale Tragfähigkeit 100 kg. Arbeitsdruck 6 - 8 bar, Max Kippwinkel 110°.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Stanowisko / Stands / Stellen | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| 902 x 2040 x 1486                              | 2                             | 3320400-005                 |
| 1100 x 1400 x 900                              | 1                             | 3320400-006                 |

1.38 PALETA / NAJAZD DO TRANSPORTU WÓZKÓW TRANSPORTOWYCH  
PALLET / RAMP FOR TRANSPORTING EUROBIN/MEAT CART  
TRANSPORTPALETTE FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWÄGEN

PL / Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301, paleta do bezpiecznego przechowywania i transportu 2 wózków farszowych 200L, paleta z płozami wzdłużnymi, ze szynami wjazdowymi i automatycznym urządzeniem blokującym, odblokowanie urządzenia za pomocą dźwigni nożnej, odpowiednia dla 3320200, 3320300  
Warianty: bez/ z rampą wjazdową.  
EN / Stable frame construction made of stainless steel 1.4301, for safe storage and transport of 2 lifting and charging trolleys, pallet with longitudinal skids, drive-in rails and an automatically engaging fixation, unlocking of fixation by foot operation, suitable for 3320200, 3320300  
Variants: without/with drive-on ramp.  
DE / Stabile Rohrahmenkonstruktion aus Edelstahl 1.4301, zur sicheren Lagerung und zum Transport von 2 Hub- und Beschickungswagen, Palette mit Längskufen, mit aufgeschweissten Einfahrschienen und einer automatisch einrastenden Fixierung, Entriegelung der Fixierung per Fußbetätigung, passend für 3320200, 3320300  
Varianten: ohne/mit Auffahrrampe.



9962998



9962998-001



9962998-003



9962998-003



9962998-002



9962998-002

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Ilość / Qty. /Menge   | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| 1500 x 800 x 150                               | 2                     | 9962998                     |
| 740 x 800 x 170/313                            | 1                     | 9962998-002                 |
| 632 x 646 x 187                                | najazd / ramp / rampe | 9962998-003                 |

1.39 SYSTEM REGAŁÓW DLA WÓZKÓW TRANSPORTOWYCH 200/300 L  
MODULAR RACKING SYSTEM FOR EUROBIN/MEAT CART 200/300 L  
REGALSYSTEM FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), modułowy system regałów dla wózków do farszu 200L zbudowany ze stalowych nóg i półek. Nogi łączone z półkami za pomocą śrub. Nośność półki 250 kg. System nóg i półek pozwala na budowanie ciągów regałów o dowolnej długości. System regałów ściśle współpracuje z podnośnikiem wózków 200L z serii BSMNT.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), modular racking system consists of stainless steel legs and shelves, which are screwed with each other. Max. loading of shelf is 250kg. Legs and shelves system allows to create rack sequences in any length, dedicated for BSMNT trolley lifter.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), modulares, Regalsystem aus verschraubbaren Regalständern und Böden, max. Traglast 250kg je Fach, geeignet für den Einsatz von Beschickungswagen-Lifter BSMNT.

Komplet półek/ Set of shelves/ Set Regalböden

Komplet nóg/ Set of legs  
/ Set Regalständer

3320200-REG2 (2 szt. / 2 pcs. / 2 stk.)

3320200-REG3-002 (profil/ profile/ Profilrohr), (2 szt. / 2 pcs. / 2 stk.)

3320200-REG3 („C“/ „C“ shape/ C-Profil), (2 szt. / 2 pcs. / 2 stk.)





1.40 SYSTEM REGAŁÓW 4-PÓŁKOWYCH DLA WÓZKÓW TRANSPORTOWYCH 200/300 L  
MODULAR 4-TIER RACKING SYSTEM FOR EUROBIN/MEAT CART 200/300 L  
4-STUFIGES REGALSYSTEM FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN

**PL /** Regał na zbiorniki 200L z profilu.  
To idealne rozwiązanie do przechowywania zbiorników transportowych 200 l w wymagających warunkach. Noga regału, wykonana z wytrzymałego profilu, stanowi solidną podstawę, zapewniając stabilność całej konstrukcji. Każdy segment regału składa się z dwóch nóg, które są łączone profilami, co dodatkowo wzmacnia konstrukcję. Nogi montowane są w stopach, co umożliwia łatwą instalację. Regał wyposażony jest w 4 półki oraz 2 poprzeczki, z nośnością wynoszącą 250 kg na półkę.  
Aby zapewnić odpowiednią stabilność, regał należy kotwić do podłoża. W zależności od konfiguracji, konieczne może być również dodanie stężeń konstrukcji lub mocowań do ścian.  
Waga jednej nogi wynosi 37 kg.

**EN /** Rack for 200L EuroBin/Meat Cart.  
The rack for 200L EuroBin/Meat Cart is an ideal solution for storing large containers in demanding conditions. The rack's leg, made from a durable profile, provides a solid base, ensuring the overall stability of the structure.  
Each segment of the rack consists of two legs connected by profiles, further reinforcing the structure. The legs are mounted on feet, allowing for easy installation. The rack is equipped with 4 shelves and 2 crossbars, with a load capacity of 250 kg per shelf.  
To ensure proper stability, the rack must be anchored to the ground. Depending on the configuration, it may also be necessary to add structural bracing or wall mounts.  
The weight of each leg is 37 kg.

**DE /** Regal für 200L Hub- und Beschickungswagen.  
Das Regal für 200L Hub- und Beschickungswagen ist eine ideale Lösung zur Lagerung großer Behälter unter anspruchsvollen Bedingungen. Das Regalbein, das aus einem robusten Profil gefertigt ist, bietet eine stabile Basis und gewährleistet die gesamte Stabilität der Konstruktion.  
Jedes Regalsegment besteht aus zwei Beinen, die durch Profile miteinander verbunden sind und die Struktur zusätzlich verstärken. Die Beine werden auf Füßen montiert, was eine einfache Installation ermöglicht. Das Regal ist mit 4 Regalböden und 2 Querstreben ausgestattet, die eine Tragfähigkeit von 250 kg pro Regalboden bieten.  
Um die nötige Stabilität zu gewährleisten, muss das Regal am Boden verankert werden. Je nach Konfiguration kann es auch notwendig sein, zusätzliche Verstrebungen oder Wandbefestigungen hinzuzufügen.  
Das Gewicht jedes Beins beträgt 37 kg.

| Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Opis / Description/ Beschreibung                                                                                   |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3320200-REG3-007            | noga do regału 4 piętrowego / leg for a 4-tier rack / Fuß für ein 4-stufiges Regal-system                          |
| 3320200-REG3-007-S          | komplet stężeń do regału 4 piętrowego / bracing set for a 4-tier rack / Streben-Set für ein 4-stufiges Regalsystem |



1.41 BinStacker® - AUTOMATYCZNY SYSTEM REGAŁÓW  
BinStacker® - FULLY AUTOMATIC RACKING SYSTEM  
BinStacker® - VOLLAUTOMATISCHEN REGALSYSTEM

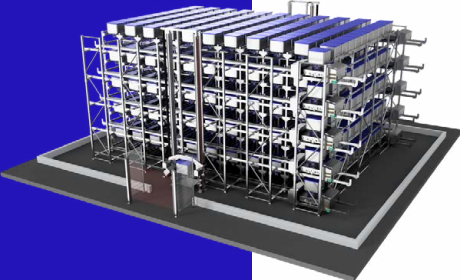
**PL /** FINMATEC BinStacker® to rewolucyjne i opatentowane rozwiązanie do przechowywania pełnych i pustych zbiorników 200L/300L, Dolavów w sposób inteligentny, bezpieczny i w pełni automatyczny. System pozwala na maksymalne wykorzystanie przestrzeni – regały mogą pomieścić od 126 do aż 2450 wózków, oferując wyjątkową skalowalność. Wielopoziomowa konstrukcja umożliwia łatwe ładowanie i rozładowywanie dzięki funkcjom takim jak bezprzewodowe sterowanie, automatyczne ładowanie, zasilanie akumulatorowe oraz integracja z systemami ERP. Opcje dodatkowe obejmują m.in. system czyszczenia kół, rejestrację RFID i wagę inline. Produkt firmy Finmtec wspiera optymalizację procesów w magazynach i chłodniach, zapewniając higienę i efektywność na najwyższym poziomie.  
**EN /** FINMATEC BinStacker® is a revolutionary and patented solution for storing both full and empty 200L/300L Euro bins, Dolavs in a smart, safe, and fully automatic manner. The system maximizes space utilization, with racks capable of holding between 126 and 2450 carts, ensuring exceptional scalability. Its multi-level design allows seamless loading and unloading through features like wireless control, automatic charging, battery-powered operation, and ERP system integration. Additional options include a wheel cleaning system, RFID registration, and inline weight registration. Manufactured by Finmtec, this solution optimizes processes in cold storage and warehouses, ensuring top-tier hygiene and efficiency.  
**DE /** FINMATEC BinStacker® ist eine revolutionäre und patentierte Lösung zum sicheren, smarten und vollautomatischen Lagern sowohl von vollen als auch leeren 200L/300L HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN, Dolavs. Das System maximiert die Raumnutzung – Regale können zwischen 126 und 2450 HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN aufnehmen und bieten damit außergewöhnliche Skalierbarkeit. Das mehrstufige Design ermöglicht eine nahtlose Be- und Entladung mit Funktionen wie drahtloser Steuerung, automatischem Laden, akkubetriebenem Betrieb und ERP-Systemintegration. Zusätzliche Optionen umfassen ein Radreinigungssystem, RFID-Registrierung und Inline-Gewichtserfassung. Dieses Produkt von Finmtec optimiert Prozesse in Kühlräumen und Lagern und gewährleistet höchste Hygiene und Effizienz.



# MEET THE BINSTACKER®

– a patented revolutionary storage solution for all kinds of meat before or after further processing

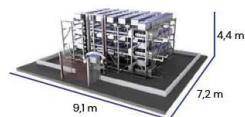
The BinStacker is your ideal solution for effortlessly and efficiently stacking Eurobins, SS containers, and Dolavs. Save labour costs, space and time by investing in a smart system that takes your cold storage to another level.



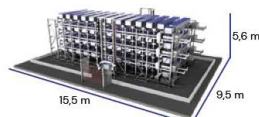
A PATENT - APPROVED INVENTION BY FINMATEC



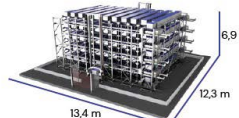
## BINSTACKER PRODUCT FAMILY



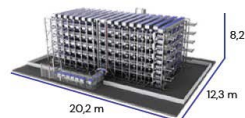
**FARENHEIT S100**



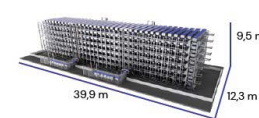
**FARENHEIT S300**



**CELCIUS M550**



**CELCIUS M1000**



**KELVIN L2500**

## 1.42 BACKSAVER - WYWROTNICE I PODNOŚNIKI DLA PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

### BACKSAVER - LIFTERS AND TIPPERS FOR FOOD INDUSTRY

### BACKSAVER - HEBE- UND KIPPMASCHINEN AUS EDELSTAHL

PL / Backsaver to producent kompaktowych wywrotnic i podnośników przeznaczonych do 200- i 300-litrowych wózków masarskich zgodnych z normą DIN 9797, a także do beczek, pojemników i dziez. Urządzenia te współpracują z systemem regałów 1.39.

EN / Backsaver is a manufacturer of compact tippers and lifters designed for 200- and 300-liter meat carts compliant with DIN 9797, as well as barrels, containers, and bowls. These devices are compatible with the 1.39 racking system.

DE / Backsaver ist ein Hersteller von kompakten Kipp- und Hebevorrichtungen für 200- und 300 HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN gemäß DIN 9797 sowie für Fässer, Behälter und Schüsseln. Diese Geräte sind mit dem Regalsystem 1.39 kompatibel.



**BACK**saver



## 1.43 WYWROTNICA KOLUMNOWA

### SINGLE COLUMN TIPPER

### HEBE- UND KIPPVORRICHTUNG

PL / Wywrotnica Kolumnowa

Nasza wywrotnica służy do podnoszenia i wywrotu zbiorników DIN 9797 o pojemności 200 l i 300 l, z maksymalną wagą do 380 kg. Umożliwia wywroć pojemników do 55°, co ułatwia wysypywanie trudnych produktów. Zapewnia bezpieczeństwo dzięki czujnikom ograniczającym podnoszenie, osłonie łańcucha oraz mechanizmowi zapobiegającemu upadkowi zbiornika. Może być używana z maszynami takimi jak nadziewarki, mieszalniki czy kutry.

Podstawowe cechy:

- Nośność: do 380 kg
- Konstrukcja: stal nierdzewna 304
- Kąt przechylenia: maks. 55°
- Zasilanie: 400 V, 3 fazy
- Regulacja wysokości wywrotu: 200 l (1900 mm - 2400 mm), 300 l (1755 mm - 2255 mm), regulowana co 100 mm
- Wersje z wywrotem z lewej lub prawej strony

Możliwość mobilności:

wersja z podstawą na kołach

Dostosowanie:

Konstrukcja urządzenia jest elastyczna i może być rozszerzona o specjalne zsypy, leje czy platformy podnoszące.

Typowe zastosowania:

Farsz mięsny, Płynny o dużej lepkości, Ciasto i wyroby cukiernicze, Warzywa, Inne trudne lub lepkie produkty



EN / Single Column Tipper

Our tipper is designed for lifting and tipping Eurobins (DIN 9797 standard) with capacities of 200L and 300L, and a maximum weight of up to 380kg. It allows for tipping of bins up to 55°, which facilitates the discharge of difficult products. It ensures safety through limit sensors for lifting, a chain guard, and a safety mechanism preventing the bin from falling in case of chain failure. It can be used with machines such as stuffers, mixers, or cutters.

Key Features:

- Capacity: up to 380 kg
  - Construction: Stainless steel 304
  - Tipping angle: max. 55°
  - Power supply: 400V, 3-phase
  - Height adjustment for tipping: 200L (1900 mm - 2400 mm), 300L (1755 mm - 2255 mm) adjustable in 100 mm increments
- Versions with left or right tipping

Mobility option:

version with a wheeled base

Adaptability:

The design is flexible and can be extended with special chutes, hoppers, or lifting platforms.

Typical Applications:

Meat filling, High-viscosity liquids, Dough and confectionery products, Vegetables, Other difficult or sticky products

DE / Hebe- UND Kippvorrichtung

Unsere Kippvorrichtung ist zum Heben und Kippen von Hub- und Beschickungswagen (DIN 9797 Standard) mit einem Fassungsvermögen von 200 l und 300 l sowie einem maximalen Gewicht von bis zu 380 kg vorgesehen. Sie ermöglicht das Kippen der Behälter bis zu 55°, was das Entleeren schwieriger Produkte erleichtert. Sie sorgt für Sicherheit durch Grenzsensoren für das Anheben, einen Kettenschutz und einen Sicherheitsmechanismus, der ein Herabfallen des Behälters bei Kettenbruch verhindert. Sie kann mit Maschinen wie Füllmaschinen, Mischern oder Kuttern verwendet werden.

Hauptmerkmale:

- Tragfähigkeit: bis zu 380 kg
- Konstruktion: Edelstahl 304
- Kippwinkel: max. 55°
- Stromversorgung: 400 V, 3-Phasen
- Höhenverstellung des Kippens: 200 l (1900 mm - 2400 mm), 300 l (1755 mm - 2255 mm) in 100 mm-Schritten einstellbar
- Versionen mit Kippung nach links oder rechts

Mobilitätsoption:

Version mit Basis auf Rädern

Anpassungsfähigkeit:

Die Konstruktion ist flexibel und kann mit speziellen Rutschen, Trichtern oder Hubplattformen erweitert werden.

Typische Anwendungen:

Fleischfüllungen, Flüssigkeiten mit hoher Viskosität, Teig und Backwaren, Gemüse, Andere schwierige oder klebrige Produkte



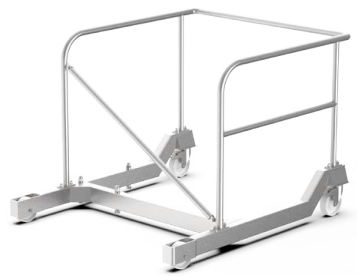
| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Strona/ Side/ Seite | Wysokość podnoszenia / Discharge height / Auskipphöhe | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1300 x 1015 x 2780                             | lewa/left /links    | 2,5                                                   | 3322210L                    |
| 1300 x 1015 x 2780                             | prawa/right /rechts | 2,5                                                   | 3322210R                    |
| 1300 x 1015 x 3280                             | lewa/left /links    | 3                                                     | 3322310L                    |
| 1300 x 1015 x 3280                             | prawa/right /rechts | 3                                                     | 3322310R                    |

1.44 LAWETA DO WYWROTNICY KOLUMNOWEJ  
TRAILER FOR SINGLE COLUMN TIPPER  
FAHRGESTELL FÜR HEBE-KIPPVORRICHTUNG

**PL** / Laweta do wywrotnicy kolumnowej wykonana z profili ze stali nierdzewnej, materiał nr 1.4301, powierzchnie szlifowane. Podwozie składa się z ramy podstawy z dwoma stałymi i dwoma blokowanymi kółkami skrętnymi. Montaż wywrotnicy polega na przykręceniu płyty podstawy podnośnika i płyty podstawy podwozia za pomocą czterech śrub wchodzących w zakres dostawy oraz przykręceniu masztu i podpory. Laweta nadaje się do wywrotnic prawostronnych lub lewostronnych.

**EN** / Mobile base frame for manual driving of a single column tipper made of stainless steel profiles, material no. 1.4301, surfaces ground. The chassis consists of the base frame with two fixed and two lockable swivel castors. The lift is assembled by screwing together the lift base plate and the base plate of the underframe using the four screws included in the scope of delivery and by screwing together the mast and the support strut. Trailer suitable for tipping devices in right-hand or left-hand design.

**DE** / Fahrbares Untergestell für das manuelle Fahren einer Hebe-Kippvorrichtung aus Edelstahl-Rohrprofilen, WerkstoffSPA Nr. 1.4301, Oberflächen geschliffen. Das Fahrgestell besteht aus dem Grundrahmen mit zwei Bock- und zwei feststellbaren Lenkrollen. Die Montage des Liftes erfolgt durch Verschraubung von Lift- Bodenplatte und Grundplatte des Untergestells mittels der vier zum Lieferumfang gehörenden Schrauben sowie durch Verschraubung von Mast und Stützstrebe. Untergestell wahlweise passend für Kippvorrichtungen in Rechts- oder Linksausführung.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1620 x 1290 x 1100                             | 3322-MP                     |



1.45 WAGA DLA WÓZKA TRANSPORTOWEGO 200 L  
SCALE FOR EUROBIN/MEAT CART 200 L  
WAAGE FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN 200 L

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wolnostojąca, max. obciążenie 300 kg, elektroniczny system wagowy firmy METTLER TOLEDO, możliwość pracy w sieci zakładowej, higieniczne wykonanie (IP 65), zasilanie 85 - 264 V AC, 750 mA.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), stand-alone, max. loading 300 kg, METTLER TOLEDO electronic weight system, possibility of working in LAN network (ethernet connection), hygienic finishing (IP 65), power supply 85 - 264 V AC, 750 mA.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), max. Traglast 300kg, elektronisches METTLER TOLEDO Wiegesystem, Verbindung zu LAN-Netzwerk (Ethernet) möglich, IP65, Stromversorgung 85 - 264 V AC, 750 mA.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1270 x 1090 x 1000/1500                        | 3320200-WAGA                |

1.46 WAGA DLA WÓZKA TRANSPORTOWEGO 200 L  
SCALE FOR EUROBIN/MEAT CART 200 L  
WAAGE FÜR HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN 200 L

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wolnostojąca, max. Obciążenie 300 kg, elektroniczny system wagowy firmy Giropes, możliwość pracy w sieci zakładowej, higieniczne wykonanie (IP 65). Funkcje: funkcja podwójnej wagi kontrolnej, początkowa automatyczna tarowanie + waga kontrolna, funkcja wyjmowania, liczenie sztuk, sumaryzacja.  
EN / Made of stainless steel AISI 304, stand-alone, max. loading 300 kg, Giropes electronic weight system, possibility of working in LAN network (ethernet connection), hygienic finishing (IP 65). Functions: double checkweigher function, initial auto-tare + checkweigher, take out function, counting pieces, totalisation.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), max. Traglast 300kg, elektronisches Giropes Wiegesystem, Verbindung zu LAN-Netzwerk (Ethernet) möglich, IP65. Funktionen: doppelte kontrollwaagenfunktion, anfangsautotarier + kontrollwaage, entnahmefunktion, stückzählung, totalisierung.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1080 x 900 x 850                               | 3320200-WAGA-GI400i         |

1.47 OKRĄGŁA WANNA MASARSKA  
ROUND MEAT PROCESSING TUBE  
KUGELMULDE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), tłoczona miska, długość uchwytu 65 mm, 2 koła.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), stamped bowl, handle length - 65 mm, with 2 wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), tiefgezogene Mulde, mit 1 Griff, 2 Rädern und Standfuss.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 650 x 350 x 800                                | 70L                         | 3420200                     |

1.48 WANNA MASARSKA Z PROSTYMI BOKAMI  
MEAT PROCESSING TUBE WITH ROUND SIDES  
MENGMULDE MIT GEREADEN KOPFSTÜCKEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), proste boki, korek spustowy 1 1/4", długość uchwytu 130 mm, wersja stacjonarna na 2 stałych kołach lub mobilna na 4 kołach (2 stałe i 2 obrotowe w tym jedno z hamulcem).  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), straight sides, drain plug 1 1/4", length of handle - 130mm, stationary version with 2 wheels or mobile version with 4 wheels (2 fixed and 2 swivel - 1 with brake).  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), gerade Kopfstücke, Ablauf mit Verschlussstutzen 1 1/4", mit 1 Griff, stationär (2 Bockrollen) oder fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen, 1x Stop).



3470100-D-A4

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Wersja stacjonarna / Stationary version / Stationär | Wersja mobilna/ Mobile version/ Fahrbar |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1240 x 650 x 825                               | 150L                        | 3470100                                             | 3470101                                 |
| 1480 x 650 x 825                               | 200L                        | 3470200                                             | 3470201                                 |
| 1630 x 755 x 825                               | 300L                        | 3470300                                             | 3470301                                 |

1.49 WANNA MASARSKA Z OKRĄGLYMI BOKAMI  
MEAT PROCESSING TUBE WITH ROUND SIDES  
MENGMULDE MIT RUNDEN KOPFSTÜCKEN

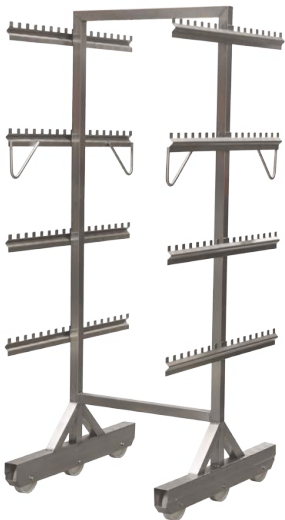
PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), okrągłe boki, korek spustowy 1 1/4", długość uchwytu 95 mm, wersja stacjonarna na 2 stałych kołach lub mobilna na 4 kołach (2 stałe i 2 obrotowe w tym jedno z hamulcem).  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), round sides, drain plug 1 1/4", length of handle - 95 mm, stationary version with 2 wheels or mobile version with 4 wheels (2 fixed and 2 swivel - 1 with brake).  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), runde Kopfstücke, Ablauf mit Verschlussstutzen 1 1/4", mit 1 Griff, stationär (2 Bockrollen) oder fahrbar (2 Bock- und 2 Lenkrollen, 1x Stop).



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Wersja stacjonarna / Stationary version / Stationär | Wersja mobilna/ Mobile version/ Fahrbar   |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1200 x 700 x 850                               | 150L                        | 3480100                                             | 3480101                                   |
| 1500 x 700 x 850                               | 200L                        | 3480200                                             | 3480201                                   |
| 2100 x 700 x 850                               | 300L                        | 3480300                                             | 3480301                                   |
| 1240 x 650 x 825                               | 150L                        | -                                                   | 3470101-CON (gumowe koła / rubber wheels) |

1.50 WÓZEK NA WĘDLINY  
MEAT TROLLEY  
WURSTABHÄNGEWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 6 kół z tworzywa z przechyłem, na 64 kije wędzarnicze, 2 uchwyty.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 6 plastic tilting wheels, for 64 smoking sticks, 2 handles.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Auflagen für 64 Rauchspieße, mit 2 Griffen, 6 PA-Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 710 x 850 x 1900                               | 3292200                     |

1.51 WÓZEK NA ELEMENTY ROZBIOROWE  
CUTTING-UPS TROLLEYS  
FLEISCHTRANSPORTWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 4 koła o średnicy 200 mm: 2 stałe i 2 obrotowe koła, 46 haków, wyciągany dolny blat z uchwytami.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 4 wheels diam. 200mm, 2 fixed and 2 swivel wheels, 46 hooks, removable bottom plate with handles.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 46 Haken, herausnehmbare Auffangwanne, ohne Griffe, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=200 mm, ohne Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 700 x 1600 x 1805                              | 3350200                                                     |
| -                                              | 3-00003170-60 / Hak Euro /Euro hook / Euro-Haken / DIN 5047 |

1.52 WÓZEK DO TRANSPORTOWANIA I MROŻENIA KEBABÓW  
CART FOR TRANSPORTING AND FREEZING KEBABS  
WAGEN ZUM TRANSPORTIEREN UND EINFRIEREN VON KEBABS

PL / Wykonany z stali nierdzewnej 1.4301, solidna rama z profilu. Wózek wyposażony w 4 kółka o średnicy 160mm, umożliwiające łatwe manewrowanie, 2 kółka obrotowe wyposażone w hamulec. Ilość rur do wieszania: 4. Wózek przeznaczony na max 48 sztuk wieszaków w zależności od grubości kebabów. Swobodne ustawianie kebabów na wózek różnej grubości tak aby się nie stykały podczas procesu mrożenia co zapobiega oparzeniom i nie równemu zamarzaniu. Możliwość zsunięcia rur i wieszania bardzo długich kebabów na tym samym wózku.  
EN / Made of stainless steel 1.4301, solid profile frame. The cart is equipped with 4 wheels with a diameter of 160mm for easy maneuvering, 2 swivel wheels equipped with a brake. Number of hanging tubes: 4. Cart designed for a maximum of 48 hangers, depending on the thickness of kebabs. Free positioning of kebabs on the cart of different thickness so that they do not touch each other during the freezing process, which prevents burns and uneven freezing. Possibility to slide the tubes and hang very long kebabs on the same cart.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301, stabiler Profilrahmen. Der Wagen ist mit 4 Rollen mit 160 mm Durchmesser ausgestattet, die sich leicht bewegen lassen, 2 Lenkrollen sind mit einer Bremse ausgestattet. Anzahl der Aufhängerrohre: 4. Der Wagen ist für max. 48 Aufhänger ausgelegt, je nach Dicke der Spieße. Freie Positionierung der Spieße unterschiedlicher Dicke auf dem Wagen, damit sie sich während des Gefriervorgangs nicht berühren, wodurch Verbrennungen und ungleichmäßiges Gefrieren vermieden werden. Möglichkeit, die Rohre zusammenzuschieben und sehr lange Spieße auf denselben Wagen zu hängen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.                         |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 200 x 900 x 1920                               | 20899-0397                                          |
| -                                              | 9962964-002 Kij do kebabu /Kebab stick / Dönerspieß |

1.53 KOLUMNA PARZELNICZA / WIEŻE WĘDZARNICZE  
FORMS AND PRESS TOWERS  
SCHINKENPRESSE

**PL /** Formy i wieże prasujące. Wieże prasujące do nadawania określonego kształtu i przekroju produktom z szynki. Modułowa, starannie zaprojektowana konstrukcja umożliwia załadunek i przetwarzanie produktów mięsnych o łącznej masie do 600 kg. Zastosowanie różnych typów form w jednej prasie pozwala na uzyskanie zróżnicowanego asortymentu gotowych produktów. Nasza prasa do mięsa jest idealna do nadawania produktom z boczku i szynki idealnego kształtu. Formy mają stałe wymiary i są wykonywane indywidualnie dla potrzeb każdego klienta. Prosty, ale bardzo solidny system zamykania gwarantuje łatwy i szybki załadunek i rozładunek. Do działania prasy w wersji pneumatycznej konieczne jest jedynie podłączenie sprężonego powietrza.

**EN /** Forms and press towers. Press towers to give a certain shape and cross-section of ham products. The modular, carefully designed design allows the loading and processing of meat products with a total mass of up to 600 kg. The use of different types of forms in one installation allows to obtain a diverse assortment of finished products. Our meat press is ideal for giving your bacon and ham products an exact shape. We manufacture our robust forming press for any type of product and product dimensions. The press molds have fixed dimensions and are made individually for each customer's needs. A simple but very robust, closing system guarantees effortless and fast loading and unloading. For the function of the bacon press with variable pressing pressure only a compressed air connection is necessary.

**DE /** Speck und Schinken in perfekter Form. Unsere Fleischpresse eignet sich optimal, um Ihren Speck- und Schinkenerzeugnissen eine exakte Form zu geben. Wir fertigen unsere robuste Formpresse für jegliche Produktarten und Produktmaße aus rostfreiem Edelstahl an. Die Pressformen haben feste Maße und werden für jeden Kundenbedarf individuell angefertigt. Durch ein einfaches aber sehr robustes, Schließen-System wird ein müheloses und schnelles Be- und Entladen garantiert. Für die Funktion der Speckpresse mit variablen Pressdruck ist einzig ein Druckluftanschluss notwendig.



1.54 PRASY DO SZYNEK  
FORMS AND PRESS TOWERS  
SCHINKENPRESSE

**PL /** Formy i wieże prasujące. Wieże prasujące do nadawania określonego kształtu i przekroju produktom z szynki. Modułowa, starannie zaprojektowana konstrukcja umożliwia załadunek i przetwarzanie produktów mięsnych o łącznej masie do 600 kg. Zastosowanie różnych typów form w jednej prasie pozwala na uzyskanie zróżnicowanego asortymentu gotowych produktów. Nasza prasa do mięsa jest idealna do nadawania produktom z boczku i szynki idealnego kształtu. Formy mają stałe wymiary i są wykonywane indywidualnie dla potrzeb każdego klienta. Prosty, ale bardzo solidny system zamykania gwarantuje łatwy i szybki załadunek i rozładunek. Do działania prasy w wersji pneumatycznej konieczne jest jedynie podłączenie sprężonego powietrza.

**EN /** Forms and press towers. Press towers to give a certain shape and cross-section of ham products. The modular, carefully designed design allows the loading and processing of meat products with a total mass of up to 600 kg. The use of different types of forms in one installation allows to obtain a diverse assortment of finished products. Our meat press is ideal for giving your bacon and ham products an exact shape. We manufacture our robust forming press for any type of product and product dimensions. The press molds have fixed dimensions and are made individually for each customer's needs. A simple but very robust, closing system guarantees effortless and fast loading and unloading. For the function of the bacon press with variable pressing pressure only a compressed air connection is necessary.

**DE /** Speck und Schinken in perfekter Form. Unsere Fleischpresse eignet sich optimal, um Ihren Speck- und Schinkenerzeugnissen eine exakte Form zu geben. Wir fertigen unsere robuste Formpresse für jegliche Produktarten und Produktmaße aus rostfreiem Edelstahl an. Die Pressformen haben feste Maße und werden für jeden Kundenbedarf individuell angefertigt. Durch ein einfaches aber sehr robustes, Schließen-System wird ein müheloses und schnelles Be- und Entladen garantiert. Für die Funktion der Speckpresse mit variablen Pressdruck ist einzig ein Druckluftanschluss notwendig.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiary wew/ Inside Dimensions / Innere Abmessungen [mm] | Przekładki / spacers / Stückzahl | Art. Nr / Art. No./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------|
| 490 x 1042 x 890                               | 875 x 405 x 455                                          | 30                               | 6811000                      |
| 490 x 1080 x 1170                              | 875 x 405 x 705                                          | 40                               | 6812000                      |
| 560 x 1635 x 1775                              | 1400 x 405 x 1220                                        | 90                               | 6813000                      |
| 380 x 670 x 700                                | 310 x 600 x 555                                          | 6                                | 6815000                      |



## 1.55 WÓZEK DO PRASOWANIA SZYNEK

### SPINDLE BOILING PRESSES SPINDELKOCHPRESSEN

PL / Prasa parzelnicza wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301. Z mechanicznym systemem docisku. Regulowana odległość między półkami od 50 do 140 mm. Prasa wykonana z wytrzymałej ramy. Podwozie z 4 wytrzymałymi kołami. Wymienne praski: Oszczędność czasu. Szybkie uzupełnianie produktów. Brak uciążliwego układania na paletach. Bezpieczne przechowywanie. Łatwe czyszczenie i transport form. Oszczędność miejsca.

EN / Made of stainless steel 1.4301, With mechanical pressure system. Adjustable distance between shelves from 50 to 140 mm. Press made of sturdy frame. Chassis with 4 sturdy wheels. Replacement presses: For faster filling of the products, No troublesome stacking on palettes. Reliably stowed away after cleaning. Moulds are easy to clean and transport. Saves space.

DE / Aus Edelstahl 1.4301, Mit mechanischem Drucksystem. Einstellbarer Abstand zwischen den Etagen von 50 bis 140 mm. Presse aus stabilem Rahmen. Fahrgestell mit 4 stabilen Rädern. Ersatzpressen: Zum schnelleren Befüllen der Produkte. Kein umständliches Stapeln auf Paletten, Sicher verstaut nach dem Reinigen. Leichte Reinigung und Transport der Formen. Platzsparend.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Pótek / Levels / Etagen

Art.Nr / Art. No. /  
Art.-Nr.

840 x 1000 x 1830/1920

14

9917-001A

## 1.56 WÓZEK DO TRANSPORTU PŁYT Z TWORZYWA

### PLASTIC PLATE TRANSPORT CART PLATTEN-TRANSPORTWAGEN

PL / DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA PŁYT Z TWORZYWA. Pojemność: 5/10 przegródek 4 kółka skrzętne z hamulcami, obudowa kół ze stali nierdzewnej. Kółka poliamidowe, białe, Ø kółka 160 mm. Rama wykonana z rury kwadratowej 60 x 40 mm. Podpory wykonane z rury 30x30mm z przednią plastikową zaślepką, rama podstawy wykonana z profilu 60x40mm i rury okrągłej 20 mm. Inne wersje na zamówienie.

EN / FOR THE TRANSPORT AND STORAGE OF PLASTIC CUTTING PLATES. Capacity: 5/10 compartments (max thickness dimension: 40mm). 4 swivel castors with brakes, stainless steel wheel housing. Polyamide wheels, white, wheel Ø 160 mm. Frame made of square tube 60 x 40mm. Struts made of tube 30x30mm with front plastic cap, Base frame made of profile 60x40mm and round tube 20mm. Other versions on request.

DE / ZUM TRANSPORT UND ZUR LAGERUNG VON KUNSTSTOFF-SCHNEIDPLATTEN. Kapazität: 5/10 Fächern (Lichtmaß: 40mm). 4 Lenkrollen mit Feststeller, Edelstahl-Radgehäuse. Polyamid-Räder, weiß, Rad-Ø 160 mm. Gestell aus Vierkantrohr 60 x 40mm. Streben aus Rohr 30x30mm mit vorderer Kunststoffkappe, Untergestell aus Profil 60x40mm und Rundrohr 20mm. Andere Ausführungen auf Anfrage.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Przegródek/Compartments/Fächern

Art.Nr / Art. No. /  
Art.-Nr.

900 x 620 x 1100

10

9917-SCH-10

485 x 900 x 1000

5

9917-sch-5

## 1.57 WÓZEK TRANSPORTOWY RĘCZNY

### MANUAL TRANSPORT TROLLEY SACKKARRE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), uchwyty, 2 pompowane gumowe koła średnicy 250 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), with handles, 2 pumped wheels diam. 250mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 2 Griffen, max. Tragkraft 150 kg, 2 gummbereifte, luftgefüllte Räder, D=250 mm.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Wymiary blatu/ Plate dimension/  
Schaufelmaß

Art.Nr / Art. No. /  
Art.-Nr.

700 x 1600 x 1805

300 x 260

3270104

## 1.58 WANNA TRANSPORTOWA

### TRANSPORT TUBE ALLZWECKWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, uchwyt, 4 koła: 2 stałe i 2 obrotowe.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, with handle, 4 wheels (2 fixed and 2 swivel).

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, mit Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

700 x 1600 x 1805

3120300

## 1.59 POKRYWA DO WANNY TRANSPORTOWEJ 1.58

### LID FOR TRANSPORT TUBE 1.58 DECKEL FÜR ALLZWECKWAGEN 1.58

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), mazerowana, 2 gryfy. Dla wanny 3120300 (1.58).

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface. For tube 3120300 (1.58).

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff. Für allzweckwagen 3120300 (1.58).



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

986 x 616

3120300-D

1.60 WANNA TRANSPORTOWA  
TRANSPORT TUBE  
WANNENWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, uchwyt, 4 koła: 2 stałe i 2 obrotowe.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, with handle, 4 wheels (2 fixed and 2 swivel).  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, mit Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Wymiar wanny<br>/ Tube dimensions / Abmessungen innen | Art.Nr / Art. No. /<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 90 x 1100 x 850                                   | 700 x 920 x 250                                       | 3110200                         |

1.61 ZBIORNIK DO STUDZENIA WĘDLIN  
MEAT COOLING TROLLEY  
KÜHLBECKEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 4 koła: 2 stałe i 2 obrotowe, z armaturą przelewową.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 4 wheels: 2 fixed and 2 swivel, with overflow fittings.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), ohne Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop, mit Stan-  
drohrventil 1 1/4".



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art.Nr / Art. No. /<br>Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 700 x 850 x 780                                | 300L                        | 3720200                         |
| 700 x 1050 x 780                               | 400L                        | 3720400                         |

1.62 WÓZEK NA MAKĘ  
MEHLWAGEN  
FLOUR CART

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, 4 koła obrotowe. 2 koła z hamulcem, zbiornik z pokrywą, pokrywa dzielona, maksymalne obciążenie 400 kg.  
EN / Made of AISI 304 stainless steel, 4 swivel wheels. 2 wheels with brake, hopper with lid, split lid, maximum load 400 kg.  
DE / Hergestellt aus rostfreiem Stahl AISI 304, 4 Lenkrollen. 2 Räder mit Bremse, Trichter mit Deckel, geteilter Deckel, max. Belastung 400 kg.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions /<br>Abmessungen [mm] | Materiał / Material /<br>Material | Pojemność/ Capacity/<br>Inhalt | Art.Nr / Art. No. /<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| 440 x 650 x 728                                   | 1.4401 (316)                      | 150 L                          | 9917-ZI099                      |
| 440 x 650 x 728                                   | 1.4301 (304)                      | 150 L                          | 9917-ZI099                      |

1.63 WÓZEK DO ROZMRAŻANIA  
DEFROSTING CART WITH GLYCERIN  
ABTAUWAGEN MIT GLYZERIN

PL / WÓZEK DO ROZMRAŻANIA. Wózek do rozmrażania o wymiarach Posiada pojemność 200 L / 300 L / 600 L glicerynowy. Wyposażony jest w grzałki elektryczne oraz termostat z automatycznym odłączeniem przy 80°C, zapewniającym bezpieczeństwo użytkowania. Wózek na kołach, z dwoma stałymi i dwoma obrotowymi o średnicy 160 mm, co zapewnia łatwość manewrowania. Odpływ o średnicy 1 1/4" znajduje się w dnie wózka. Idealne rozwiązanie do rozmrażania w zastosowaniach przemysłowych i magazynowych.

EN / Defrosting Cart with Glycerin - 200L / 300L / 600L Capacity. This defrosting cart, available in 200L, 300L, and 600L capacities, is equipped with electric heaters and a thermostat with automatic disconnection at 80°C, ensuring safe operation. The cart is mounted on wheels, with two fixed and two swivel wheels of 160 mm diameter, providing ease of maneuverability. A 1 1/4" drainage outlet is located at the bottom of the cart. An ideal solution for defrosting in industrial and warehouse applications.

DE / ABTAUWAGEN mit Glycerin - 200L / 300L / 600L Kapazität. Dieser Abtauwagen, erhältlich in den Kapazitäten 200L, 300L und 600L, ist mit elektrischen Heizkörpern und einem Thermostat ausgestattet, das bei 80°C automatisch abschaltet, um eine sichere Nutzung zu gewährleisten. Der Wagen ist auf Rädern montiert, mit zwei festen und zwei drehbaren Rädern mit einem Durchmesser von 160 mm, was eine einfache Manövrierfähigkeit ermöglicht. Ein Ablassventil mit einem Durchmesser von 1 1/4" befindet sich am Boden des Wagens. Eine ideale Lösung zum Abtauen in industriellen und Lageranwendungen.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art.Nr / Art. No. /<br>Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 856 x 938 x 850                                | 200 L                       | FS5130AB-2GK                    |
| 1256 x 590 x 850                               | 300 L                       | FS5130AB-3G                     |
| 1400 x 790 x 950                               | 600 L                       | FS5130AB-GLY                    |

1.64 ZBIORNIK Z MOŻLIWOŚCIĄ SZTAPLOWANIA  
STACKABLE CONTAINER  
STAPELBEHÄLTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304) 1 1/4", gwintowana wylewka.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), threaded outlet 1 1/4".  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Ablauf mit Verschlussstutzen 1 1/4".



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| 1156 x 756 x 800                               | 450L                        | 3870100                      |
| 1256 x 1026 x 860                              | 800L                        | 3870200                      |
| 1200 x 1200/1285 x 820                         | 900L                        | 3870200-036                  |

1.65 ZBIORNIK Z MOŻLIWOŚCIĄ SZTAPLOWANIA  
STACKABLE CONTAINER  
STAPELBEHÄLTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304. Stopki z tworzywa PE1000. Pojemność 620 L.  
EN / Made of stainless steel AISI 304. Feet from plastic PE1000. Capacity 620 L.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304). PE1000 Kunststoff-Füße. Kapazität 620 L.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 1195 x 997 x 765                               | 3870100-035                  |

1.66 KONFISKATOR  
PRODUCTION WASTE STORAGE TROLLEY  
KONFISKATBEHÄLTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 2 gumowe koła, zamykana pokrywa z otworem wpustowym.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 rubber wheels, lid with inlet hole.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), verschließbarer Deckel mit Abwurfschacht, mit Schiebegriff, 2 gummbereifte, luftgefüllte Räder.



| Pojemność/ Capacity/ Inhalt | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|-----------------------------|------------------------------|
| 120L                        | 3320200-050                  |
| 200L                        | 3320200-048                  |

1.67 KONFISKATOR  
PRODUCTION WASTE STORAGE TROLLEY  
KONFISKATBEHÄLTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, zamykana pokrywa z otworem wpustowym. Konstrukcja bazuje na standardowym wózku do farszu (3320200-BLUE).  
EN / Made of stainless steel AISI 304, lid with inlet hole. The design is based on the stuffing trolley (3320200-BLUE).  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), verschließbarer Deckel mit Abwurfschacht, mit Schiebegriff, luftgefüllte Räder. Die Konstruktion basiert auf dem HUB- UND BESCHICKUNGSWAGEN (3320200-BLUE).



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 680 x 690 x 700                                | 3320200-048-2               |



1.68 ZBIORNIK NA TYTOŃ  
TOBACCO CONTAINER  
TABAКBEHÄLTER

PL / Zbiornik na tytoń wykonany z aluminium. Podstawa drewniana. 1200x1000x1700.  
EN / Aluminum tobacco container. 1200x1000x1700.  
DE / Tabakbehälter aus Aluminium 1200x1000x1700.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 1200 x 1700 x 1000                             | 3870300                      |

1.69 WÓZEK PLATFORMOWY  
PLATFORM TROLLEY  
FLACHTRANSPORTWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, uchwyt, podniesiona krawędź, 2 koła stałe i 2 obrotowe średn. 125 mm, maks. obciążenie 300 kg.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, handle, raised edge, 2 fixed wheels and 2 swivel wheels diam. 125 mm, max. loading 300 kg.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, umlaufender Wulstrand, mit Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop, max. Tragkraft 300 kg.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiar platformy / Platform dimension / Abmessung Ladefläche | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 660 x 1000 x 850                               | 605 x 845                                                    | 3150200                      |

1.70 WÓZEK PLATFORMOWY Z PODNIESIONYM RANTEM  
PLATFORM TROLLEY WITH RAISED EDGE  
FLACHTRANSPORTWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, uchwyt, podniesiony rant, 2 koła stałe i 2 obrotowe średn. 125 mm, maks. obciążenie 300 kg.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, handle, raised edge, 2 fixed wheels and 2 swivel wheels diam. 125 mm, max. loading 300 kg.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, umlaufende Aufkantung 50 mm, mit Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop, max. Tragkraft 300 kg.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiar platformy / Platform dimension / Abmessung Ladefläche | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 650 x 100 x 850                                | 646 x 896                                                    | 3150300                      |

1.71 WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM  
PLATFORM TROLLEY WITH FOLDED HANDLE  
FLACHTRANSPORTWAGEN KLAPPBAR

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, składany uchwyt, podniesiony rant, 2 koła stałe i 2 obrotowe średn. 125 mm, maks. obciążenie 300 kg.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, folded handle, raised edge, 2 fixed wheels and 2 swivel wheels diam. 125 mm, max. loading 300 kg.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, umlaufender Wulstrand, mit klappbarem Schiebegriff, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=125 mm, ohne Stop, max. Tragkraft 300 kg.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiar platformy / Platform dimension / Abmessung Ladefläche | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 450 x 785 x 850                                | 400 x 605                                                    | 3150600                      |

1.72 WÓZEK SKLEPOWY  
SHOPPING CART / STACKING TROLLEY  
EINKAUFSWAGEN / STAPELWAGEN

PL / Wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301, mobilny z 4 kółkami skrętnymi (bez hamulca) powierzchnia szlifowana, gumowe opony D=125 mm, z uchwytem do pchania. Wózki można wsunąć jeden w drugi.  
EN / Made of stainless steel material no. 1.4301 mobile with 4 swivel castors (without stop) D=125 mm, rubber tires, with push handle. Pushable into each other.  
DE / Gefertigt aus Edelstahl Werkstoff-Nr. 1.4301, fahrbar mit 4 Lenkrollen (ohne Stopp), Oberfläche Mattschliff, Korn 240 D=125 mm, gummibereit, mit Schiebegriff, ineinander schiebbar durch Wannenklappe.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 620 x 1030 x1020                               | 3150800                      |

1.73 LADA TRANSPORTOWA EURO E2 I E3  
CONTAINERS TROLLEY  
EURONORM-TRANSPORTWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, 2 uchwyty, 6 kół gumowych z przechytem.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, 2 handles, 6 rubber tilting wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, 2 Schiebegriffe, 6 Räder auf Kippmoment.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Rodzaj i ilość półek/ Type and quantity of shelves / Art u. Anzahl der Etagen           | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 460 x 620 x 1340                               | 4 półki na pojemniki E4 / 4 shelves for E4 containers / 4 Etagen für E-4 Kisten         | 3350400                      |
| 460 x 620 x 1340                               | 3 półki na pojemniki E2/ E3/ 3 shelves for E3 / E3 containers / 3 Etagen für E-3 Kisten | 3350500                      |
| 460 x 620 x 1950                               | 7 półek na pojemniki E2/ 7 shelves for E2 containers / 7 Etagen für E-2 Kisten          | 3350600                      |

1.74 UNIWERSALNA LADA TRANSPORTOWA EURO E1, E2 I E3  
CONTAINERS TROLLEY  
EURONORM-TRANSPORTWAGEN UNIVERSAL

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, 2 uchwyty, 4 gumowe koła o średn. 100 mm (w tym 2 obrotowe z hamulcem i 2 stałe), 6 półek o uniwersalnej wysokości, odpowiednie dla pojemników E1, E2 i E3.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, 2 handles, 4 rubber wheels diam. 100 mm (2 swivel with brake and 2 fixed), 6 shelves.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 6 Etagen (1x eingeschweißt, 5x einhängbar), 2 Schiebegriffe, 2 Bock- und 2 Lenkrollen, D=100 mm, 2x Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 465 x 610 x 1630                               | 3350300                      |

1.75 UNIWERSALNA LADA TRANSPORTOWA E3  
CONTAINERS TROLLEY E3  
EURONORM-TRANSPORTWAGEN UNIVERSAL E3

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301, powierzchnia szlifowana, 3 półki spawane w odstępie 330mm, dwie górne półki pochylone pod kątem 30 stopni, na kołach 2 x stałe i 2 x obrotowe ze stopem.  
EN / Made of stainless steel 1.4301, ground surface, 3 shelves welded at a distance of 330mm, two upper shelves inclined at an angle of 30 degrees, on wheels 2x fixed and 2x swivel with a stop.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, 3 verschweißte Fachböden, Abstand 330 mm, zwei obere Böden um 30 Grad geneigt, auf 2 Bockrollen und 2 Lenkrollen mit Feststellern.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art.Nr / Art. No. / Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| 900 x 650 x 1190                               | 3370300-019                  |

1.76 LADA GASTRONOMICZNA  
GASTRONOM TROLLEY  
THEKENABRÄUMWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), na 5 tac, odległość między półkami 225 mm, na 4 gumowych kołach obrotowych (1 z hamulcem) i średn. 100 mm.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), for 5 trays, distance between shelves 225 mm, 4 rubber swivel wheels (1 with brake), diam. 100 mm.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 5 Etagen, Etagenabstand 225 mm, ohne Griffe, 4 Lenkrollen, D=100 mm, 1x Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiary tacy zew./wew./ Tray dimensions (inside & outside)/ Abmessung Blech (außen u. innen) | Art. nr lady/ Art. no. Trolley/ Art.-Nr. Wagen | Art. nr tacy / Art. no. Tray/ Art.-Nr. Blech |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 430 x 620 x 1350                               | 375 x 590 x 40 mm<br>370 x 540 mm                                                            | 3370500                                        | 33705EW                                      |
| 580 x 650 x 1350                               | 520 x 630 x 40 mm<br>514 x 580 mm                                                            | 3380500                                        | 33805EW                                      |

1.77 LADA GASTRONOMICZNA  
GASTRONOM TROLLEY  
THEKENABRÄUMWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), na 5 tac, na 4 gumowych kołach obrotowych (1 z hamulcem) i średn. 100 mm.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), for 5 trays, 4 rubber swivel wheels (1 with brake), diam. 100 mm.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 5 Etagen, ohne Griffe, 4 Lenkrollen, D=100 mm, 1x Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Ilość półek/ Quantity of shelves/ Anzahl Etagen | Odległość między półkami/ Distance between shelves/ Etagenabstand [mm] | Wymiary tacy zew./wew./ Tray dimensions (inside & outside)/ Abmessung Blech (außen u. innen) | Art. nr lady / Art. no. Trolley/ Art.-Nr. Wagen |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 540 x 620 x 1300                               | 5                                               | 220mm                                                                  | 480 x 620 x 40mm z uchwytem/ with handle 475 x 570mm                                         | 3390500                                         |
| 580 x 650 x 1350                               | 6                                               | 200mm                                                                  | 420 x 590 x 30 mm z uchwytem/ with handle 415 x 540mm                                        | 3390600                                         |
| 610 x 790 x 1396                               | 6                                               | 200mm                                                                  | 550 x 736 x 30 mm z uchwytem/ with handle 545 x 686 mm                                       | 3390700                                         |
| 650 x 470 x 1460                               | 6                                               | 210mm                                                                  | 590 x 420 x 35 mm bez uchwyty/ without handle 585 x 415mm                                    | 3390800                                         |
| 810 x 595 x 1460                               | 6                                               | 210mm                                                                  | 750 x 550 x 35 mm bez uchwyty/ without handle 745 x 545 mm                                   | 3390900                                         |

1.78 LADA GASTRONOMICZNA  
GASTRONOM TROLLEY  
THEKENABRÄUMWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 8 lub 10 półek, na 4 gumowych kołach obrotowych (1 z hamulcem).  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 8 or 10 shelves, 4 rubber swivel wheels (1 with brake).  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 8 oder 10 Etagen, ohne Griffe, 4 Lenkrollen, D=100 mm, 1x Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Ilość półek/ Quantity of shelves/ Anzahl Etagen | Odległość między półkami/ Distance between shelves/ Etagenabstand [mm] | Wymiary tacy zew./wew./ Tray dimensions (inside & outside)/ Abmessung Blech (außen u. innen) | Art. nr lady / Art. no. Trolley/ Art.-Nr. Wagen | Art. nr tacy / Art. no. Tray / Art.-Nr. Blech |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 360 x 620 x 1360                               | 8                                               | 145                                                                    | 300 x 600 x 25 mm                                                                            | 3370300                                         | 33702EW                                       |
| 360 x 620 x 1260                               | 10                                              | 102                                                                    | 300 x 600 x 25 mm                                                                            | 3370200                                         | 33702EW                                       |
| 360 x 620 x 1650                               | 10                                              | 145                                                                    | 300 x 600 x 25 mm                                                                            | 3370400                                         | 33702EW                                       |
| 430 x 610 x 1356                               | 5                                               | 225                                                                    | 375 x 590 x 40 mm                                                                            | 3370500                                         | 33705EW                                       |

1.79 LADA GASTRONOMICZNA  
GASTRONOM TROLLEY  
GASTRONORMWAGEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 18 lub 36 półek, na 4 gumowych kołach obrotowych (2 z hamulcem), na tace gastronomiczne GN 1/1.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 18 or 36 shelves, 4 rubber swivel wheels (2 with brake), dedicated for gastronorm trays GN 1/1.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 18 oder 36 Etagen, passend für GN-Bleche, ohne Griffe, 4 Lenkrollen, D=100 mm, 2x Stop.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Ilość półek/ Quantity of shelves/ Anzahl Etagen | Odległość między półkami/ Distance between shelves/ Etagenabstand [mm] | Wymiary tacy zew./wew./ Tray dimensions (inside & outside)/ Abmessung Blech (außen u. innen) | Art. nr lady / Art. no. Trolley/ Art.-Nr. Wagen | Art. nr tacy / Art. no. Tray / Art.-Nr. Blech |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 385 x 570 x 1550                               | 18                                              | 75                                                                     | 375 x 590 x 40 mm<br>370 x 540 mm                                                            | 3380600                                         | 33705EW                                       |
| 590 x 690 x 1550                               | 18                                              | 75                                                                     | 520 x 630 x 40 mm<br>514 x 580 mm                                                            | 3380700                                         | 33805EW                                       |
| 745 x 570 x 1550                               | 2x18                                            | 75                                                                     | 520 x 630 x 40 mm<br>514 x 580 mm                                                            | 3380800                                         | 33805EW                                       |
| 1155 x 690 x 1550                              | 36                                              | 75                                                                     | 520 x 630 x 40 mm<br>514 x 580 mm                                                            | 3380900                                         | 33805EW                                       |



1.80 KOŁA  
WHEELS  
RÄDER

- Materiał / Material / Material

PL / Nośność kół zależy od wielu czynników, dlatego podane wartości mają charakter orientacyjny, a każde koło dobierane jest zawsze do indywidualnych wymagań klienta.  
EN / The load capacity of the wheels depends on many factors; therefore, the given values are for guidance only, and each wheel is always selected according to the customer's individual requirements.  
DE / Die Tragfähigkeit der Räder hängt von vielen Faktoren ab. Die angegebenen Werte dienen daher lediglich als Richtwerte, und jedes Rad wird stets individuell nach den Anforderungen des Kunden ausgewählt.



Koło/Wheel/Rad PP  
80-300 kg



Koło/Wheel/Rad PA  
150-300 kg



Koło/Wheel/Rad PP,  
PA + Poliuretan  
100-380 kg



Koło/Wheel/Rad  
z gumowym bieżnikiem / with rubber /  
mit Gummiprofil  
50-205 kg

- Kolor / Color / Farbe



- Typ mocowania / Mounting type / Befestigungsart



PL / Koła skrętne, koła skrętne z hamulcem, koła stałe.  
EN / Swivel wheels, swivel wheels with brake, fixed wheels.  
DE / Schwenkräder, Schwenkräder mit Bremse, feste Räder.

- Wytrzymałość na temperaturę / Heat resistance / Temperaturbeständigkeit



Polipropylen PP  
min -40 °C : max 80°C

Polipropylen PP z łożyskiem  
kulkowym/ball bearing/  
Kugellager  
min -20°C : max 60°C



Poliamid PA  
min -40 °C : max 80°C

Poliamid PA z łożyskiem kulko-  
wym/ball bearing/Kugellager  
min -20°C : max 60°C



Wysokotemperaturowe / High-temperature /  
Hochtemperatur  
min -40°C : max +250 °C



KOTŁY  
/ Boilers  
/ Kessel

02

## 2.1 KOCIOŁ WARZELNY OKRĄGŁY ROUND SHAPE BOILING POT BEISTELLKESSEL RUND

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, dwuścienny z wypełnieniem glicerynowym, bez termoizolacji, zasilanie 400 V, zawór 1 1/4", na nogach lub kołach.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, dihedral with glycerine filling, without heat insulation, 400V power supply, valve 1 1/4", version on legs/ wheels.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, 2-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung, ohne Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/4", mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), stationär oder fahrbar.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen<br>[mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung<br>[kW] | Wersja/<br>Version<br>/ Ausführung | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| 90                                     | 540/860                                                 | 480/530                                                                | 6                                   | na nogach                          | 6080100                        |
| 120                                    | 600/860                                                 | 540/530                                                                | 9                                   | na nogach                          | 6080200                        |
| 150                                    | 660/860                                                 | 600/530                                                                | 9                                   | na nogach                          | 6080300                        |
| 90                                     | 540/860                                                 | 480/530                                                                | 6                                   | na kołach                          | 6080100-FB                     |
| 120                                    | 600/860                                                 | 540/530                                                                | 9                                   | na kołach                          | 6080200-FB                     |
| 150                                    | 660/860                                                 | 600/530                                                                | 9                                   | na kołach                          | 6080300-FB                     |

## 2.2 KOCIOŁ WARZELNY OKRĄGŁY IZOLOWANY ROUND SHAPE BOILING POT WITH HEAT INSULATION BEISTELLKESSEL RUND, ISOLIERT

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, trójścienny izolowany z wypełnieniem glicerynowym, zasilanie 400 V, zawór 1 1/4", na nogach lub kołach.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, 400V power supply, valve 1 1/4", version on legs/ wheels.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/4", mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), stationär oder fahrbar.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen<br>[mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung<br>[kW] | Wersja/<br>Version<br>/ Ausführung | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|
| 90                                     | 580/860                                                 | 480/530                                                                | 6                                   | na nogach                          | 6080100-IT                     |
| 120                                    | 640/860                                                 | 540/530                                                                | 9                                   | na nogach                          | 6080200-IT                     |
| 150                                    | 700/860                                                 | 600/530                                                                | 9                                   | na nogach                          | 6080300-IT                     |
| 90                                     | 580/860                                                 | 480/530                                                                | 6                                   | na kołach                          | 6080100-FB-IT                  |
| 120                                    | 640/860                                                 | 540/530                                                                | 9                                   | na kołach                          | 6080200-FB-IT                  |
| 150                                    | 700/860                                                 | 600/530                                                                | 9                                   | na kołach                          | 6080300-FB-IT                  |

## 2.3 KOCIOŁ WARZELNY OKRĄGŁY Z MIESZADŁEM ROUND SHAPE BOILING POT WITH STIRRER BEISTELLKESSEL RUND, MIT RÜHRWERK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, dwuścienny z wypełnieniem glicerynowym, bez termoizolacji, zasilanie 400 V, zawór 1 1/4", na kołach.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, dihedral with glycerine filling, without heat insulation, 400V power supply, valve 1 1/4", version on wheels.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, 2-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung, ohne Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/4", mit CEE-Normstecker 16 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), stationär oder fahrbar.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen<br>[mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung<br>[kW] | Obrotymieszadła<br>(obr/min.)<br>/ Stirrer rotations<br>(rpm)/ U/Min. | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 150                                    | 660 x 860 x 1090                                        | 600/530                                                                | 9                                   | 14                                                                    | 6080300-FB-RW                  |

## 2.4 KOCIOŁ WARZELNY OKRĄGŁY Z MIESZADŁEM OD DOŁU BOILING POT WITH INDIRECT HEATING AND BOTTOM-MOUNTED STIRRER KOCHKESSEL MIT INDIREKTER BEHEIZUNG UND BODENMONTIERTEM RÜHRWERK

PL / Kocioł z grzaniem pośrednim oraz mieszadłem mocowanym od dołu.

Dzięki systemowi podgrzewania pośredniego, w którym czynnikiem grzewczym jest gliceryna podgrzewana przez grzałki elektryczne, cechuje się wysoką kulturą pracy i ekonomią użytkowania. Przez tę formę podgrzewania unika się bezpośredniego kontaktu grzałki z gotowaną potrawą, co wyklucza jej przypalenie.

Idealnie nadaje się do mieszania i przygotowywania warzyw, mięsa, zup, karmy dla zwierząt, sosów, pomad, dżemów.

Kocioł posiada zabezpieczenia:

- Zabezpieczenie przed uruchomieniem kotła z otwartą klapą.
- Zabezpieczenie po podniesieniu klapy, kocioł wyłącza się automatycznie.
- Wyłącznik bezpieczeństwa.

Zastosowanie gliceryny powoduje, że kocioł po nagraniu się dłużej utrzymuje ciepło, nie wychładza się gwałtownie - umożliwia to bardziej ekonomiczną eksploatację. Ergonomiczna budowa zapewnia obsługę nastaw temperatury, mieszadła, pokryw i zaworu jedną ręką.

Dostępne różne rodzaje mieszadeł w zależności od mieszanego produktu.

Wykonanie

- ze stali nierdzewnej AISI 304, cylindryczny kształt na zewnątrz i wewnątrz, dwuścienny z wypełnieniem glicerynowym bez termoizolacji,
- kran 1 1/4", mieszadło, mobilny na 3 kołach obrotowych, w tym 1 z hamulcem, zasilanie 400 V AC, 50 Hz
- Dostępny z kranem 2".

EN / Boiler with indirect heating and bottom-mounted stirrer

Thanks to the indirect heating system, in which the heating medium is glycerine heated by electric heaters, it is characterized by high working culture and economy of use. Through this form of heating, direct contact between the heater and the cooked food is avoided, which excludes burning. Ideally suited for mixing and preparing vegetables, meat, soups, pet food, sauces, pomades, jams.

The boiler has safety features:

- Protection against starting the boiler with the flap open.
- Protection when the flap is lifted, the boiler shuts down automatically.
- Safety switch.

The use of glycerine makes the boiler keep warm longer after heating up, it does not cool down rapidly - this allows more economical operation.

Ergonomic design ensures operation of temperature settings, stirrer, lid and valve with one hand.

Different types of stirrers available depending on the product to be mixed.

Design

- made of AISI 304 stainless steel, cylindrical shape outside and inside, double-walled with glycerine filling without thermal insulation,
- 1 1/4" faucet, stirrer, mobile on 3 swivel casters, including 1 with brake, power supply 400 V AC, 50 Hz
- Available with a tap with a 2" faucet.



DE / Beistellkessel mit indirekter Beheizung und Rührwerk.

Rührwerk im Boden montiert.

Die indirekte Beheizung verhindert das Anbrennen des Gutes.

Durch die Verwendung von Glycerin als Wärmedium hält der Kessel die Wärme nach dem Aufheizen länger und kühlt nicht so schnell ab - dies ermöglicht einen wirtschaftlicheren Betrieb.

Ideal zum Mischen und Zubereiten von Gemüse, Fleisch, Suppen, Tiernahrung, Soßen, Marmeladen.

Je nach zu mischendem Produkt sind verschiedene Arten von Mixern erhältlich.

Folgende Sicherheitsfunktionen :

- Bei geöffneter Klappe ist kein Start des Kessels möglich
- Beim öffnen der Klappe schaltet der Kessel automatisch ab
- Sicherheitsschalter

Das ergonomische Design ermöglicht die Einhandbedienung von Temperatureinstellung, Rührwerk, Deckel und Ventil.

Ausführung

- aus Edelstahl AISI 304, außen und innen zylindrisch, doppelwandig mit Glycerinfüllung ohne Wärmeisolierung,
- Auslaufhahn 1 1/4", Rührwerk, fahrbar auf 3 Lenkrollen, davon 1 mit Bremse, Stromversorgung 400 V AC, 50 Hz.
- Leistung 9kw
- Optional ist auch ein Auslaufhahn von 2" möglich.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen<br>[mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung<br>[kW] | Obróty mieszadła (obr/<br>min.)<br>/ Stirrer rotations<br>(rpm)/ U/Min. | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr.                      |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 150                                    | 960 x 850 x 1130                                        | 600/530                                                                | 9                                   | 14                                                                      | 6080300-FB-MD                                       |
| 150                                    | 960 x 850 x 1130                                        | 600/530                                                                | 9                                   | 14                                                                      | 6080300-FB-MD-001 (2" zawór / valve / Ablassventil) |



## 2.5 KOCIOŁ WARZELNY

### BOILING POT KOCKESSEL ECKIG

PL / Wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, trójścienny izolowany z wypełnieniem glicerynowym, cyfrowe sterowanie temp., zasilanie 400 V, zawór 1 1/2" i 2" (1000 l), na nogach.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, digital temperature control, 400V power supply, valve 1 1/2" and 2" (1000 l), version on legs.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/2" & 2", digitale Temperatursteuerung, mit CEE-Normstecker 32 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), stationär.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung [kW] | Zawór/<br>Valve/ Ablauf | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| 300                                    | 1178 x 1115 x 1020                                   | 900 x 800 x 400                                                     | 27                               | 1 1/2"                  | 6080900-003                    |
| 400                                    | 1365 x 1181 x 1020                                   | 1150 x 800 x 450                                                    | 27                               | 1 1/2"                  | 6080900-002                    |
| 500                                    | 1665 x 1188 x 1020                                   | 1450 x 800 x 440                                                    | 27                               | 1 1/2"                  | 6080900-004                    |
| 1000                                   | 2000 x 1200 x 1000                                   | 1800 x 1000 x 590                                                   | 45                               | 2"                      | 6080900-008                    |

## 2.6 KOCIOŁ WARZELNY

### BOILING POT KOCKESSEL ECKIG

PL / Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304, powierzchnia szlifowana, trójścienny izolowany z wypełnieniem glicerynowym, cyfrowe sterowanie temp., zasilanie 400 V, zawór 1 1/2" lub 2", na nogach. System dolewania wody. Pokrywa z profesjonalnym zawiasem samobalansującym. Kocioł posiada cyfrowy sterownik czasu pracy i temperatury do kontroli pracy kotła. Sterownik mocowany na ścianie.

EN / Made of stainless steel AISI 304, ground surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, 400V power supply, valve 1 1/2" and 2", version on legs. Water refill system. Cover with professional self-balancing hinge. The boiler has a digital temperature and time control (Wall-mounted) to control the operation of the boiler.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/2" & 2", mit CEE-Normstecker 32 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), stationär Wassernachfüllsystem. Deckel mit professionellem selbstausgleichendem Scharnier. Der Kessel verfügt über einen digitalen Zeit- und Temperaturregler zur Steuerung (Wandmontierter) des Kesselbetriebs.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/ Power<br>/ Leistung [kW] | Zawór/<br>Valve/<br>Ablauf | Art. nr/ Art. no./<br>no./ Art.-Nr. |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| 200                                    | 865 x 1050/1200 x 955                                | 650 x 800 x 450                                                     | 15                            | 1 1/2"                     | 60807GW                             |
| 300                                    | 1115 x 1050/1200 x 955/1020                          | 900 x 800 x 450                                                     | 18                            | 1 1/2"                     | 60808GW                             |
| 400                                    | 1365 x 1050/1200 x 955/1020                          | 1150 x 800 x 450                                                    | 24                            | 1 1/2"                     | 60809GW                             |

## 2.7 KOCIOŁ WARZELNY Z MIESZADŁEM

### BOILING POT WITH STIRRER KOCKESSEL MIT RÜHRWERK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, trójścienny izolowany wypełnieniem glicerynowym, cyfrowe sterowanie temp., zasilanie 400 V, zawór 1 1/2" (200 l) lub 2" (400 l), na kołach. 2 koła stałe + 2 koła skrętne.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, digital temperature control, 400V power supply, valve 1 1/2" (200 l) or 2" (400 l), version on wheels. 2 fixes castors + 2 swivel castors with stop.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/2" & 2", digitale Temperatursteuerung, mit CEE-Normstecker 32 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), fahrbar. 2 Bockrollen + 2 Lenkrollen mit Stopp.



| Pojem-<br>ność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary<br>(DxSxW)/ Dimen-<br>sions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew.<br>(DxSxW)/ Ins.<br>Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung [kW] | Moc mieszadła<br>/ Stirrer power<br>/ Leistung Rühr-<br>werk [kW] | Obroty mieszadła<br>(obr/min.)<br>/ Stirrer rota-<br>tions (rpm)/ U/<br>Min. | Art. nr/ Art. no./<br>no./ Art.-Nr. |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 200                                         | 1116 x 1061 x 1323                                        | 700/530                                                                | 12                               | 0,18                                                              | 8                                                                            | 6080700-M2-1                        |
| 400                                         | 1360 x 1238 x 1453                                        | 950/600                                                                | 27                               | 0,37                                                              | 10                                                                           | 6080900-M1-1                        |

## 2.8 KOCIOŁ WARZELNY Z MIESZADŁEM O PŁYNNEJ REGULACJI

### OBROTÓW

### BOILING POT WITH VARIABLE SPEED CONTROL STIRRER KOCKESSEL MIT RÜHRWERK, MIT VARIABLER GESCHWINDIGKEIT

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, trójścienny izolowany wypełnieniem glicerynowym, cyfrowe sterowanie temp., zasilanie 400 V, przyłącze pneumatyczne 6 bar, zawór 2", na kołach (wersja 500 l na nogach).

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, digital temperature control, 400V power supply, pneumatic connection 6 bars, valve 2", version on wheels (500 l on legs).

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 2", Druckluft Anschluss 6 bar, digitale Temperatursteuerung, mit CEE-Normstecker 32 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), 200 ltr. & 400 ltr. fahrbar, 500 ltr. stationär.



| Pojem-<br>ność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary<br>(DxSxW)/ Dimen-<br>sions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew.<br>(DxSxW)/ Ins.<br>Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung [kW] | Moc mieszadła<br>/ Stirrer power<br>/ Leistung Rühr-<br>werk [kW] | Obroty mieszadła<br>(obr/min.)<br>/ Stirrer rota-<br>tions (rpm)/ U/<br>Min. | Art. nr/ Art. no./<br>no./ Art.-Nr. |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 200                                         | 1230 x 1292 x 1302                                        | 700/530                                                                | 12                               | 0,75                                                              | 5-50                                                                         | 6080700-200MIT                      |
| 400                                         | 1426 x 1461 x 1560                                        | 950/600                                                                | 27                               | 1,5                                                               | 5-35                                                                         | 6080900-400MIT                      |
| 500                                         | 1380 x 1614 x 1739                                        | 1020/500                                                               | 27                               | 1,5                                                               | 5-35                                                                         | 6080900-500MIT                      |

## 2.9 KOCIOŁ WARZELNY

### BOILING POT

### KOCHKESSEL ECKIG

**PL** / Wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, trójścienny izolowany z wypełnieniem glicerynowym, zasilanie 400 V, zawór 1 1/4" (lub 1 1/2" w 200 l), na kołach.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, trihedral with glycerine filling, with heat insulation, 400V power supply, valve 1 1/4" (or 1 1/2" in 200 l), version on wheels.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, 3-Kammer-System, inkl. Glycerinfüllung und Isolierung, Sicherheits-Entleerhahn 1 1/4" & 1 1/2", mit CEE-Normstecker 16/32 A, Anschluss 400 V (50/60 Hz), fahrbar.



| Pojem-<br>ność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/<br>Power<br>/ Leistung [kW] | Zawór/<br>Valve/<br>Ablauf | Cyfrowe<br>sterowanie<br>temp./ Digital<br>temp. Control/<br>digitale<br>Temperatur-<br>steuerung | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 120                                         | 700 x 700 x 1052                                     | 540/530                                                             | 9                                | 1 1/4"                     | Nie                                                                                               | 6080500                        |
| 150                                         | 700 x 700 x 1052                                     | 600/530                                                             | 9                                | 1 1/4"                     | Nie                                                                                               | 6080600                        |
| 150                                         | 830 x 700 x 1464                                     | 600/530                                                             | 9                                | 1 1/2"                     | Tak                                                                                               | 60806-KA10                     |
| 200                                         | 850 x 1050 x 1420                                    | 700/530                                                             | 12                               | 1 1/2"                     | Tak                                                                                               | 6080700                        |

## 2.10 KOCIOŁ WARZELNY Z WYŁADUNKIEM

### BOILING POT WITH UNLOADING

### KOCHKESSEL MIT ENTLADUNG

**PL** / Kocioł został skonstruowany tak by w sposób bezpieczny, łatwy i automatyczny opróżnić go z przygotowywanych produktów. Konstrukcja kotła zmniejsza ryzyko urazu u pracowników i zwiększa wydajność procesu. Grzanie pośrednie to bezpieczny i efektywny sposób przygotowywania produktu.

Wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301 zapewnia długą pracę i odporność na korozję. Kłapa umieszczona na dwóch zawiasach jest unoszona elektrycznie (przycisk), co zapewnia bezpieczeństwo i wygodę użytkowania. Kosz unoszony siłownikiem elektrycznym. Konstrukcja kosza zapewnia łatwe i efektywne odsączanie przygotowywanych produktów. (rodzaj kosza dopasowujemy do produktu w trakcie zapytania). Konstrukcja leja pozwala na proste opróżnienie kotła. Lej demontowalny. Kocioł wyposażony w instalację dolewania wody. Zawór 1 1/2" (opcjonalnie 2"). Sterowanie cyfrowe, skrzynka sterownicza montowana na ścianie. Medium grzewcze: gliceryna. Moc zamontowanych grzałek 27 kW. Wersja na nogach. Konstrukcja ramowa zapewnia stabilność kotła i bezproblemową pracę. Konstrukcja wyposażona w szyny dla wózka widłowego dla prostego transportu kotła. Kocioł wyposażony w odbój. Opcja: mieszanie powietrzem / inna pojemność. Maksymalny załadunek 275 kg.

**EN** / The boiler is designed to safely, easily and automatically empty it of the products being prepared. The design of the boiler reduces the risk of injury to workers and increases process efficiency. Indirect heating is a safe and efficient way to prepare product.

Made of 1.4301 stainless steel for long service and corrosion resistance. The flap located on two hinges is electrically lifted (push button), which ensures safety and convenience of use. The basket is lifted by an electric actuator. The design of the basket ensures easy and effective draining of the prepared products. (type of basket is matched to the product during the

inquiry). Funnel design allows easy emptying of the boiler. Removable funnel. The boiler is equipped with a water refilling system. Valve 1 1/2" (optional 2"). Digital control, wall-mounted control box. Heating medium: glycerine. Power of installed heaters 27 kW. Version on legs. Frame structure ensures stability of the boiler and trouble-free operation. Structure equipped with rails for forklift for simple transportation of the boiler. Boiler equipped with a bumper. Option: air mixing / different capacity. Maximum load 275 kg.

For more information, ask for a comprehensive quote, please feel free to contact our dedicated team.

**DE** / Der Kessel ist so konzipiert, dass er sicher, einfach und automatisch von den zubereiteten Produkten entleert werden kann. Die Konstruktion des Kessels verringert die Verletzungsgefahr für die Arbeiter und erhöht die Prozesseffizienz. Indirektes Erhitzen ist eine sichere und effiziente Art der Produktzubereitung.

Hergestellt aus rostfreiem Stahl 1.4301 für lange Lebensdauer und Korrosionsbeständigkeit. Die an zwei Scharnieren angebrachte Klappe wird elektrisch angehoben (Druckknopf), was Sicherheit und Bedienungskomfort gewährleistet. Der Korb wird durch einen elektrischen Antrieb angehoben. Die Konstruktion des Korbes gewährleistet ein einfaches und effektives Entleeren der zubereiteten Produkte. (der Korbtyp wird bei der Anfrage auf das Produkt abgestimmt) Das Trichterdesign ermöglicht eine einfache Entleerung des Kessels. Abnehmbarer Trichter. Der Kessel ist mit einem Wassernachfüllsystem ausgestattet. Ventil 1 1/2" (optional 2"). Digitale Steuerung, wandmontierter Schaltkasten. Heizmedium: Glycerin. Leistung der installierten Heizgeräte 27 kW. Ausführung auf Füßen. Die Rahmenkonstruktion gewährleistet die Stabilität des Kessels und einen störungsfreien Betrieb. Struktur ausgestattet mit Schienen für Gabelstapler für den einfachen Transport des Kessels. Kessel mit einem Stoßfänger ausgestattet. Option: Luftmischung / unterschiedliche Leistung. Maximale Belastung 275 kg.

Für weitere Informationen, fragen Sie nach einem umfassenden Angebot, zögern Sie nicht, unser engagiertes Team zu kontaktieren.



| Pojemność/<br>Capacity<br>/ Inhalt [l] | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar wew. (DxSxW)/<br>Ins. Dimensions<br>/ Abmessungen innen [mm] | Moc/ Power<br>/ Leistung [kW] | Zawór/<br>Valve/<br>Ablauf | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|--------------------------------|
| 400                                    | 1650 x 1070 x 950                                    | 1150 x 800 x 450                                                    | 27                            | 1 1/2"                     | 6080900-KOSZ                   |

## 2.11 KOCIOŁ UCHYLNÝ Z POŚREDNIM OGRZEWANIEM GLICERYNOWYM

### TILTING KETTLE WITH INDIRECT GLYCERINE HEATING KIPPKESSEL MIT INDIREKTER GLYCERINHEIZUNG

**PL** / Profesjonalny kocioł uchylny z pośrednim ogrzewaniem glicerynowym to idealne rozwiązanie dla branży gastronomicznej. Kocioł umożliwia przygotowywanie szerokiej gamy potraw: zup, gulaszy, dań mlecznych, a także gotowanie na parze i podgrzewanie mrożonych produktów. Wyposażony jest w mechanizm uchylny, system pośredniego ogrzewania oraz panel sterowania, zapewniający równomierne nagrzewanie bez ryzyka przypalenia potraw. Zaokrąglony kształt zbiornika ułatwia mieszanie podczas gotowania. Pokrywa podnoszona ręcznie pozwala utrzymać ją w otwartej pozycji, co zwiększa wygodę użytkowania. Kocioł wykonany został w całości ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest łatwy w czyszczeniu i konserwacji.

Opcje dodatkowe:

Kran spustowy z mechanizmem blokującym zapobiegającym przypadkowemu użyciu.

System dolewania wody.

Wersja z mieszadłem do przygotowywania sosów, musów owocowych, puree, dżemów, smalcu, przetworów, kisielu, budyniów, likierów, polew i innych lekko gęstych produktów.

Wymiary: 1230 × 950 × 855 mm.

Pojemność: od 50 do 300 litrów

**EN** / Professional tilting kettle with indirect glycerin heating is the ideal solution for the catering industry. The kettle allows for the preparation of a wide range of dishes: soups, stews, dairy dishes, as well as steaming and reheating frozen products. It is equipped with a tilting mechanism, indirect heating system, and control panel, ensuring even heating without the risk of burning the dishes. The rounded shape of the tank facilitates mixing during cooking. The manually lifted lid allows it to be kept in an open position, increasing user convenience. The kettle is made entirely of stainless steel, making it easy to clean and maintain.

Additional options:

Drain tap with a locking mechanism to prevent accidental use.

Water filling system.

Version with a mixer for preparing sauces, fruit mousses, purees, jams, lard, preserves, jellies, puddings, liqueurs, glazes, and other slightly thick products.

Dimensions: 1230 × 950 × 855 mm.

Capacity: from 50 to 300 liters.

**DE** / Professioneller Kippkessel mit indirekter Glycerinheizung ist die ideale Lösung für die Gastronomie. Der Kessel ermöglicht die Zubereitung einer Vielzahl von Gerichten: Suppen, Eintöpfe, Milchspeisen sowie das Dämpfen und Aufwärmen von Tiefkühlprodukten. Er ist mit einem Kippmechanismus, einem indirekten Heizsystem und einem Bedienfeld ausgestattet, das eine gleichmäßige Erwärmung ohne das Risiko des Anbrennens der Gerichte gewährleistet. Die abgerundete Form des Tanks erleichtert das Mischen während des Kochens. Der manuell angehobene Deckel kann in geöffneter Position gehalten werden, was den Benutzerkomfort erhöht. Der Kessel besteht vollständig aus Edelstahl, was die Reinigung und Wartung erleichtert.

Zusätzliche Optionen:

Ablasshahn mit Verriegelungsmechanismus zur Vermeidung versehentlicher Benutzung.

Wassereinfüllsystem.

Version mit einem Mixer zur Zubereitung von Saucen, Fruchtmusen, Pürees, Marmeladen, Schmalz, Konserven, Gelees, Puddings, Likören, Glasuren und anderen leicht dicken Produkten.

Abmessungen: 1230 × 950 × 855 mm.

Kapazität: von 50 bis 300 Litern.



SCAN ME





## 2.12 TABORET ELEKTRYCZNY ELECTRIC STOOL HOCKERKOCHER

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), średnica D = 400 mm, 3 stopnie regulacji temperatury, zasilanie 400 V, przyłącze CEE – wtyczka 16A, moc 5 kW. Na nogach lub kołach.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), diameter D = 400 mm, three-point temperatur control, 400 V power supply, CEE connection - plug 16A, power 5kW. Version on legs/wheels.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), elektrisch beheizt, dreistufig regelbar, Heizplatte D=400 mm, mit CEE-Normstecker 16 A, Leistung 5 kW. Füßen oder Rädern.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

6061100-FB-001

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

6061100

## 2.13 MIESZAŁKA DO MIĘSA MEAT MIXER 20 LITERS FLEISCHMISCHER 20 LITER

**PL** / Wydajne narzędzia dla profesjonalistów.

Zaprojektowane, aby spełnić najwyższe oczekiwania, nasze mieszalarki oferują niezawodność, wydajność i trwałość, które potrzebujesz do osiągnięcia doskonałych rezultatów w każdej sytuacji.

Mieszalarka pomieści do 20 litrów surowca, co sprawia, że są idealne do przetwarzania większych ilości mięsa i innych składników.

Wykonane z trwałych materiałów i odpornych na korozję, nasze mieszalarki są zaprojektowane, aby sprostać wymaganiom profesjonalistów.

Silne silniki i zaawansowane technologie mieszania pozwalają osiągnąć doskonałą konsystencję mieszaniny w krótkim czasie. Intuicyjne panele sterowania i ergonomiczne uchwyty sprawiają, że nasze mieszalarki są proste w użyciu, nawet w intensywnych warunkach.

Nasze urządzenia nie tylko mieszają mięso, ale także pozwalają na mieszanie innych składników, jak przyprawy czy warzywa.

Nasza mieszalarka do mięsa są idealne do różnych zastosowań, w tym do produkcji kiełbas, pasztetów, mielonych mięs, farszów i wielu innych potraw. Niezależnie od tego, czy prowadzisz restaurację, delikatesy czy produkcję spożywczą, nasze urządzenia stanowią niezastąpiony element Twojej kuchni.

Przekonaj się, dlaczego nasze mieszalarki do mięsa są pierwszym wyborem profesjonalnych kucharzy na całym świecie. Zapraszamy do zapoznania się z naszym asortymentem i skorzystania z wyjątkowych możliwości, jakie oferują nasze urządzenia. Niech Twoje potrawy będą jeszcze smaczniejsze dzięki naszym mieszalarkom do mięsa.

**EN** / Powerful tools for professionals.

Designed to meet the highest expectations, our mixers offer the reliability, performance and durability you need to achieve excellent results in any situation.

The mixer will hold up to 20 liters of meat, making them ideal for processing larger quantities of meat and other ingredients.

Made of durable and corrosion-resistant stainless steel 1.4301, our mixers are designed to meet the demands of professionals.

Powerful motors and advanced mixing technology help achieve perfect mixture consistency in a short period of time.

Intuitive control panels and ergonomic handles make our mixers easy to use, even under intensive conditions.

Our devices not only mix meat, but also allow you to mix other ingredients, such as spices and vegetables.



Our meat mixers are ideal for a variety of applications, including sausages, pates, ground meats, stuffing and many other dishes. Whether you run a restaurant, deli or food production, our equipment is an indispensable part of your kitchen.

See why our meat mixers are the first choice of professional chefs around the world. We invite you to browse our range and take advantage of the unique possibilities our equipment offers. Make your dishes even more delicious with our meat mixers.

**DE** / Leistungsstarke Werkzeuge für Profis.

Unsere Mixer sind für höchste Ansprüche konzipiert und bieten die Zuverlässigkeit, Leistung und Langlebigkeit, die Sie benötigen, um in jeder Situation hervorragende Ergebnisse zu erzielen.

Der Mischer fasst bis zu 20 Liter Fleisch und ist damit ideal für die Verarbeitung größerer Mengen an Fleisch und anderen Zutaten.

Unsere Mixer sind aus langlebigem und korrosionsbeständigem Edelstahl 1.4301 gefertigt und erfüllen die Anforderungen von Profis.

Leistungsstarke Motoren und eine fortschrittliche Mischtechnologie sorgen für eine perfekte Mischkonsistenz in kurzer Zeit. Intuitive Bedienfelder und ergonomische Griffe machen unsere Mixer auch unter intensiven Bedingungen einfach zu bedienen.

Unsere Geräte mischen nicht nur Fleisch, sondern ermöglichen auch das Mischen anderer Zutaten wie Gewürze und Gemüse.

Unsere Fleischmischer sind ideal für eine Vielzahl von Anwendungen, darunter Würste, Pasteten, Hackfleisch, Füllungen und viele andere Gerichte. Ob Sie ein Restaurant, ein Feinkostgeschäft oder eine Lebensmittelproduktion betreiben, unsere Geräte sind ein unverzichtbarer Bestandteil Ihrer Küche.

Sehen Sie selbst, warum unsere Fleischkutter die erste Wahl von Profiköchen auf der ganzen Welt sind. Wir laden Sie ein, unser Sortiment zu durchstöbern und die einzigartigen Möglichkeiten, die unsere Geräte bieten, zu nutzen. Machen Sie Ihre Gerichte noch köstlicher mit unseren Fleischmischern.

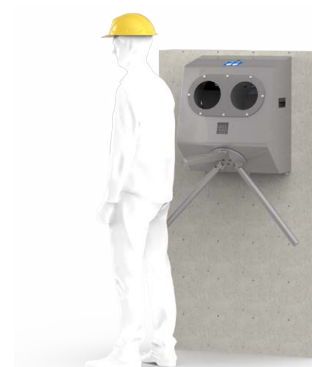


Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Pojemność/ Capacity/ Inhalt [l]

590 x 350 x 500

20L



## HIGIENA

/ Hygiene

/ Hygiene

# 03

### 3.1 UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM

#### WASHBASIN WITH KNEE SWITCH HANDWASCHBECKEN MIT KNEEBEDIENUNG

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie min. ciśnienie 0,8 bar, regulowany czas przepływu wody, z wylewką oraz mieszalnikiem wody.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, 0,8 bar min. pressure, adjustable water flow time, with spout and water mixer.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Temperatur und Durchfluss regulierbar, zur Wandmontage.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar miski / Bowl dimensions /<br>Abmessung Becken [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 400 x 325 x 240                                      | 325 x 235 x 150                                           | 5330100-D                   |
| 470 x 410 x 240                                      | 410 x 350 x 150                                           | 5310100-D                   |
| 550 x 450 x 270                                      | 500 x 310 x 150                                           | 5320100-D                   |

### 3.2 UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM SENSOROWYM

#### WASHBASIN WITH SENSOR SWITCH HANDWASCHBECKEN MIT SENSORSCHALTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie, przepływ wody 1,8 l/ min, z wylewką oraz mieszalnikiem wody.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, water flow 1,8 l/ min, with spout and water mixer.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Magnetventil mit 230V, Temperatur und Durchfluss regulierbar, zur Wandmontage.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar miski / Bowl dimensions /<br>Abmessung Becken [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 400 x 320 x 240                                      | 340 x 240 x 150                                           | 5330500                     |
| 470 x 410 x 240                                      | 370 x 340 x 150                                           | 5310500-N                   |
| 550 x 450 x 270                                      | 500 x 310 x 150                                           | 5320600                     |

### 3.3 UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM SENSOROWYM

#### I PODGRZEWACZEM WODY WASHBASIN WITH SENSOR SWITCH AND WATER HEATER HANDWASCHBECKEN MIT SENSORSCHALTER UND DURCHLAUFERHITZER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie, przepływ wody 1,8 l/ min, przepływowy podgrzewacz wody 230 V, 3,5 kW z wylewką oraz mieszalnikiem wody.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, water flow 1,8 l/ min, water heater 230V 3,5 kW, with spout and water mixer.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Magnetventil mit 230V, Durchlauferhitzer 230V, 3,5kW, Temperatur und Durchfluss regulierbar, zur Wandmontage.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar miski / Bowl dimensions /<br>Abmessung Becken [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 470 x 410 x 240                                      | 370 x 340 x 150                                           | 5350500                     |

### 3.4 UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM SENSOROWYM

#### I TYLNĄ ŚCIANĄ WASHBASIN WITH SENSOR SWITCH AND BACK WALL HANDWASCHBECKEN MIT SENSORSCHALTER UND SPRITZSCHUTZWAND

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie, przepływ wody 1,8 l/ min, z wylewką oraz mieszalnikiem wody.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, with spout and water mixer, back wall height 525 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Höhe der Rückwand 525 mm, Temperatur und Durchfluss regulierbar, zur Wandmontage.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar miski / Bowl dimensions /<br>Abmessung Becken [mm] | Wersja/ Version<br>/ Modell | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 450 x 500 x 710                                      | 370 x 340 x 150                                           | 230V                        | 5310723                     |
|                                                      |                                                           | 24V                         | 5310700                     |



### 3.5 UMYWALKA NA NODZE

#### WASHBASIN ON LEG HANDWASHBECKEN MIT FUSS

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), z tylną osłoną, włącznik sensorowy, montaż na nodze, przepływ wody 1,8 l/min., z wylewką oraz mieszalnikiem wody.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), with back wall, sensor switch, floor mounted leg, water flow 1,8 l/min., with tap and water mixer.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Rückwand, Sensorschalter, mit Fuss, inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Magnetventil mit 230 V, Temperatur und Durchfluss regulierbar.



Wymiary (DxSxW)/  
Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

470 x 420 x 1210

Wymiar miski / Bowl dimensions / Abmessung Becken [mm]

370 x 340 x 150

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

5310500-044

### 3.6 RYNNNA UMYWALKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM

#### WASHBASIN TROUGH WITH KNEE SWITCH WASCHRINNE MIT KNEEBEDIENUNG

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie z wylewką oraz mieszalnikiem wody, armatura wodna, odpływ z lewej strony, osłona ścienna.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, with spout and water mixer, water fitting, outflow on left, back wall.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Temperatur und Durchfluss regulierbar, mit Spritzschutzwand, zur Wandmontage.



Wymiary (DxSxW)/  
Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Liczba stanowisk / Quantity  
of stands / Waschplätze

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1300 x 500 x 700

2

51002WH-003

1900 x 500 x 700

3

51003WH-006

2400 x 500 x 700

4

51004WH-005

### 3.7 RYNNNA UMYWALKOWA Z WŁĄCZNIKIEM SENSOROWYM

#### WASHBASIN TROUGH WITH SENSOR SWITCH WASCHRINNE MIT SENSORSCHALTER

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie z wylewką oraz mieszalnikiem wody, armatura wodna, odpływ z lewej strony, zasilanie 230 V AC, 50 Hz, napięcie sterowania 230 V (24 V na życzenie klienta), osłona ścienna.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, with spout and water mixer, water fitting, outflow on left, power supply 230V, 50 Hz, control voltage 230 V (24 V on customer request), back wall.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", mit Rückwand, Netzspannung 230V (50/60 Hz), Steuerspannung 230V (24V auf Anfrage), Temperatur und Durchfluss regulierbar, mit Spritzschutzwand, zur Wandmontage.



Wymiary (DxSxW)/  
Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Liczba stanowisk / Quantity  
of stands / Waschplätze

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1300 x 500 x 700

2

51002WH-002

1900 x 500 x 700

3

51003WH-003

2400 x 500 x 700

4

51004WH-004

### 3.8 RYNNA UMYWALKOWA STOJĄCA Z WŁĄCZNIKIEM SENSOROWYM WASHBASIN TROUGH ON LEGS WITH SENSOR SWITCH WASCHRINNE mit Füßen UND MIT SENSORSCHALTER

**PL** / Materiał: stal nierdzewna 1.4301. Stojąca na 4 nogach. Wersje 2/3/4 stanowiskowe. Włącznik sensorowy lub kolano-  
wy. Możliwość wyposażenia dodatkowo: dozowniki na mydło / dozowniki na płyn dezynfekujący / dozowniki na ręczniki /  
kosz na zużyty papier. Zasilanie 24 V lub 230 V.

Rynny umywalkowe wykonujemy również pod specjalne zamówienia.

**EN** / Made of stainless steel AISI 304, wall mounted, with spout and water mixer, water fitting, outflow on left, power supply  
230V, 50Hz, control voltage 230 V (24 V on customer request), on legs. Possible additional equipment: soap dispenser/  
disinfectant dispenser/towel dispenser/paper basket.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), inkl. Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", mit Rückwand, Netzspannung  
230V (50/60 Hz), Steuerspannung 230V (24V auf Anfrage), Temperatur und Durchfluss regulierbar, mit Spritzschutzwand,  
mit Füßen. Zusätzliche Ausstattung möglich: Seifenspender/Desinfektionsmittelspender/Handtuchspender/Papierkorb.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Liczba stanowisk / Quantity<br>of stands / Waschplätze | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1300x500x270/1290                                    | 2                                                      | 51002SA                     |
| 1900x500x270/1290                                    | 3                                                      | 51003SA                     |
| 2500/500/270/1290                                    | 4                                                      | 51004SA                     |

### 3.9 RYNNA UMYWALKOWA Z SUSZARKAMI DYSON WASH TROUGH WITH DYSON HAND DRYERS WASCHRINNE MIT DYSON-HÄNDETROCKNERN

**PL** / W naszej ofercie znajdują Państwo rynny umywalkowe i umywalki nierdzewne, idealne dla obiektów usługowych, za-  
kładów produkcyjnych oraz lokali gastronomicznych. Wykonane ze stali nierdzewnej, są odporne na korozję i łatwe do  
utrzymania w czystości.

Specyfikacja:

Wyposażenie: Wylewka z suszarką Dyson Airblade Wash+Dry

Odpływ: Po lewej lub prawej stronie

Konstrukcja: Dół oraz tył rynny zabudowany

Suszarka Dyson Airblade Wash+Dry:

Czas suszenia: 14 sekund

Obsługa: Bezdotykowa, za pomocą inteligentnego sensora na podczerwień

Filtr: HEPA 13, eliminujący 99% bakterii

Suszarki do rąk Dyson Airblade Wash+Dry zatwierdzone do użytku w przemyśle spożywczym.

**EN** / In our offer, you will find wash troughs and stainless steel sinks, ideal for service facilities, production plants, and cate-  
ring establishments. Made of stainless steel, they are corrosion-resistant and easy to maintain.

Specification:

Equipment: Spout with Dyson Airblade Wash+Dry hand dryer

Drain: On the left or right side

Construction: Bottom and back of the trough enclosed

Dyson Airblade Wash+Dry Hand Dryer:

Drying time: 14 seconds

Operation: Touchless, with intelligent infrared sensor

Filter: HEPA 13, eliminating 99% of bacteria

Dyson Airblade Wash+Dry hand dryers are approved for use in the food industry.

**DE** / In unserem Angebot finden Sie Waschbeckenrinnen und Edelstahlwaschbecken, die ideal für Dienstleistungsbetriebe,  
Produktionsstätten und gastronomische Einrichtungen geeignet sind. Hergestellt aus rostfreiem Stahl, sind sie korrosions-  
beständig und leicht zu reinigen.

Spezifikation:

Ausstattung: Auslauf mit Dyson Airblade Wash+Dry Händetrockner

Abfluss: Auf der linken oder rechten Seite

Konstruktion: Unterseite und Rückseite der Rinne verkleidet

Dyson Airblade Wash+Dry Händetrockner:

Trocknungszeit: 14 Sekunden

Bedienung: Berührungslos, mit intelligentem Infrarotsensor

Filtr: HEPA 13, der 99% der Bakterien eliminiert

Die Dyson Airblade Wash+Dry Händetrockner sind für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie zugelassen.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Liczba stanowisk / Quantity<br>of stands / Waschplätze | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1250 x 600 x 850                                     | 2                                                      | 51002SA-006                 |
| 2350 x 600 x 850/1200                                | 4                                                      | 51004SA-025                 |
| 3450 x 600 x 850/1200                                | 6                                                      | 51006SA-003                 |



### 3.10 PANEL HIGIENICZNY HYGIENIC PANEL HYGIENEEINHEIT

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie, wymiary umywalki 470 x 410 x 240 mm, umywalka z wylewką oraz mieszalnikiem wody, z włącznikiem sensorowym lub kolanowym, 2 dozowniki na mydło i środek dezynfekujący, dozownik na ręczniki papierowe, kosz na zużyty papier.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, washbasin dimensions 470 x 410 x 240 mm, washbasin with spout and water mixer, with sensor or knee switch, 2 disinfectant dispensers, paper towel dispenser, paper bin.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), inkl. Handwaschbecken 470x410x240 mm, mit Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Sensor- oder Kniebedienung, inkl. 2 Seifenspendern, Spender für Papierhandtücher und Papierkorb, zur Wandmontage.

| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Modell                                                                                                                                                 | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 950 x 950                                            | umywalka z włącznikiem sensorowym<br>/ washbasin with sensor switch /<br>mit Sensorschalter                                                                             | 5310500-012 / 230V             |
|                                                      | umywalka z włącznikiem kolanowym<br>/ washbasin with knee switch /<br>mit Kniebedienung                                                                                 | 5310100-019                    |
|                                                      | umywalka z włącznikiem sensorowym i sterylizatorem<br>noży / washbasin with sensor<br>switch and knives sterilizer / mit<br>Sensorschalter und Messer-Ster-<br>ribecken | 5310500-015                    |



### 3.11 PANEL HIGIENICZNY HYGIENIC PANEL HYGIENEEINHEIT

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, montaż na ścianie, wymiary umywalki 470 x 410 x 240 mm, umywalka z wylewką oraz mieszalnikiem wody, z włącznikiem sensorowym lub kolanowym, 2 dozowniki na mydło i środek dezynfekujący, dozownik na ręczniki papierowe, kosz na zużyty papier.

\*opcja: uchwyt magentyczny na noże / uchwyt na wąż

**EN** / Made of stainless steel AISI 304, wall mounted, washbasin dimensions 470 x 410 x 240 mm, washbasin with spout and water mixer, with sensor or knee switch, 2 disinfectant dispensers, paper towel dispenser, paper bin.

\*option: magent knife holder / hose holder

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), inkl. Handwaschbecken 470x410x240 mm, mit Vormischer, Auslaufhahn und Stopfenventil 1 1/2", Sensor- oder Kniebedienung, inkl. 2 Seifenspendern, Spender für Papierhandtücher und Papierkorb, zur Wandmontage.

\*Option: Magent Messerhalter / Schlauchhalter



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Modell                                                                  | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 750 x 431 x 940                                      | umywalka z włącznikiem sensorowym / washbasin with sensor<br>switch / mit Sensorschalter | 5310100-075-04              |



### 3.12 MYJKA RĘCZNA DO OBUWIA

#### MANUAL FOOTWEAR WASHER STIEFELREINIGER MANUELL

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, uruchamiana pedałem nożnym, doprowadzenie wody 1/2", odprowadzenie wody 1 1/2".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, activated by a foot pedal. Water supply 1/2", drainage 1 1/2".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Betätigung der Handbürste über Fußpedal, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf 1 1/2", Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

400 x 510 x 420

6871400

### 3.13 MYJKA DO FARTUCHÓW

#### APRON WASHER SCHÜRZEN- UND STIEFELREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, uruchamiana pedałem nożnym, doprowadzenie wody 1/2", odprowadzenie wody 1 1/2".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 1 or 2 brushes, ground surface, adjustable legs' height, water supply 1/2", drainage 1 1/2".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 1 oder 2 Handbürsten, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf 1 1/2", Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes / Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1100 x 425 x 1900

2

6871500-003

1100 x 425 x 1900

1

6871500

### 3.14 MYJKA DO FARTUCHÓW I OBUWIA

#### APRON AND FOOTWEAR WASHER SCHÜRZEN- UND STIEFELREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, 2+1 szczotka, powierzchnia szlifowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, doprowadzenie wody 1/2", odprowadzenie wody 1 1/2".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), 2 + 1 brushes, ground surface, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, water supply 1/2", drainage 1 1/2".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 2 Handbürsten und 1 Sohlenreinigungsbürste, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,25 kW, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf 1 1/2", Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1305 x 678 x 1954

2+1

6871600

**3.15 MYJKA DO PODESZEW**SHOE SOLE WASHER  
SOHLENREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, przyłącze wody 3/4", odpływ wody 1 1/2".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, water supply 3/4", drainage 1 1/2".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 1 Sohlenreinigungsbürste, Betätigung der Bürste über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,25 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf 1 1/2", Kunststoffverstellgleiter.

Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

332 x 769 x 1067

1

6870000

**3.16 MYJKA DO PODESZEW**SHOE SOLE WASHER  
SOHLENREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, przyłącze wody 3/4", odpływ wody 1 1/2".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, water supply 3/4", drainage 1 1/2".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 1 Handbürste und 1 Sohlenreinigungsbürste, manuelle Betätigung der Handbürste, Betätigung der Sohlenreinigungsbürste über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,25 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf 1 1/2", Kunststoffverstellgleiter.

Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes / Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1000 x 676 x 1028

1

6870100

**3.17 MYJKA DO PODESZEW**SHOE SOLE WASHER  
SOHLENREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, moc zainstalowana 0,25 kW, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, installed power 0,25kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 1 Sohlenreinigungsbürste, Betätigung der Bürste über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,25 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter.

Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

685 x 764 x 1147

1

6870200

**3.18 MYJKA DO OBUWIA WYSOKIEGO**HIGH FOOTWEAR WASHER  
STIEFELREINIGER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm. Trzy szczotki. Włączana za pomocą sensora w uchwycie.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, water supply 3/4", water outflow diam. 50 mm. Three brushes. Activated by a sensor in the handle.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 3 Bürsten zur Stiefelreinigung, Betätigung der Bürsten über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,75 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter.

Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

865 x 809 x 1100

3

6870300

### 3.19 MYJKA PRZEJŚCIOWA DO PODESZEW KRÓTKA

PASS-THROUGH SHOE SOLE WASHER  
SOHLENREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, moc zainstalowana 0,6 kW, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.  
**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, installed power 0,6 kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm. Equipped with two photocells. Possibility to adjust the amount of dispensed liquid. 2 brushes guarantee thorough cleaning of shoes. Shoe cleaning time adjustable - 7 seconds as standard.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 2 Bürsten zur Sohlenreinigung, Betätigung der Bürsten über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter. Ausgestattet mit zwei Fotozellen. Möglichkeit, die Menge der abgegebenen Flüssigkeit einzustellen. 2 Bürsten garantieren eine gründliche Reinigung der Schuhe. Die Reinigungszeit der Schuhe ist einstellbar - standardmäßig 7 Sekunden.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1700 x 900 x 1506

2

6881002M2

### 3.20 MYJKA PRZEJŚCIOWA DO PODESZEW DŁUGA

PASS-THROUGH SHOE SOLE WASHER  
SOHLENREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301, konstrukcja spawana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom. Zasilanie 400 V, 50Hz, moc 0.6 kW. Przyłącze wody 3/4 cala, odpływ wody o średnicy 50 mm. Dwie fotokomórki włączające proces mycia, po wejściu w zasięg czujników. Szczotki pracują przez czas ustawiony na przełączniku czasowym (fabrycznie 7s). Możliwość regulacji ilości płynu zasysanego przez iniektor.

**EN** / Made of stainless steel AISI 304, welded body, adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, installed power 0,6 kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, mit 2 Bürsten zur Sohlenreinigung, Betätigung der Bürsten über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

2415 (1820) x 900 x 1505

2

6881002M2-002

### 3.21 MYJKA PRZEJŚCIOWA DO PODESZEW KOMPAKTOWA

COMPACT PASS-THROUGH SHOE SOLE WASHER  
KOMPAKTE SOHLENREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Brak podestów. Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm. Dwie fotokomórki włączające proces mycia. Po wejściu w zasięg czujników szczotki pracują przez ustalony czas (fabrycznie 7s). Możliwość regulacji ilości zasysanego płynu przez iniektor.

**EN** / No platforms. Made of stainless steel AISI 304, welded body, power supply 400V AC, 50 Hz, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm. Two photocells activating the washing process. After entering the range of the sensors, the brushes work for a predetermined time (factory 7s). Possibility to regulate the amount of liquid sucked through the injector.

**DE** / Ohne Plattformen, Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, mit 5 Bürsten zur Stiefelreinigung, Betätigung der Bürsten über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter Zwei Fotozellen zur Aktivierung des Waschvorgangs. Bei Erreichen des Sensorbereichs arbeiten die Bürsten für eine bestimmte Zeit in Betrieb (werkseitig 7s). Möglichkeit, die Menge der durch den Injektor angesaugten Flüssigkeit zu regulieren.



6886002M2



6886002M2-01



Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes / Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1432 x 838 x 1422

2

6886002M2-002

914 x 838 x 1422

2

6886002M2



### 3.22 MYJKA PRZEJŚCIOWA DO OBUWIA WYSOKIEGO

#### PASS-THROUGH HIGH FOOTWEAR WASHER

#### STIEFELREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali 1.4301 AISI 304, spawana konstrukcja, zasilanie 400 V AC 50 Hz, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm, wyposażona w dwie fotokomórki. Możliwość regulacji ilości dozowanego płynu. 5 szczotek gwarantuje dokładne czyszczenie obuwia. Czas mycia obuwia regulowany - standardowo 7 sekund.

**EN** / Made of 1.4301 AISI 304 steel, welded body, 400 V AC 50 Hz power supply, 3/4" water supply, 50 mm outflow diam., equipped with two photocells. Possibility to adjust the amount of dispensed liquid. 5 brushes guarantee thorough cleaning of shoes. Shoe cleaning time adjustable - 7 seconds as standard.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 AISI 304, geschweißtes Gehäuse, Stromversorgung 400 V AC 50 Hz, 3/4" Wasserzufuhr, 50 mm Auslaufdurchmesser, ausgestattet mit zwei Fotozellen. Möglichkeit, die Menge der abgegebenen Flüssigkeit einzustellen. 5 Bürsten garantieren eine gründliche Reinigung der Schuhe. Die Reinigungszeit der Schuhe ist einstellbar - standardmäßig 7 Sekunden.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes/ Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1510 x 1100 x 1515

5

6881004M2

### 3.23 MYJKA PRZEJŚCIOWA SKOŚNA DO OBUWIA WYSOKIEGO

#### PASS-THROUGH HIGH FOOTWEAR WASHER WITH SLANTED BRUSHES

#### STIEFELREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, 6 szczotek (4 szczotki fi 230 mm położone pod kątem 6°, 2 szczotki dolne fi 240 mm położone horyzontalnie), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz 16A, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, 6 brushes (4 brushes diam. 230 mm, positions of brushes at 6° angle, 2 bottom brushes diam. 240 mm, horizontal position), adjustable legs' height, power supply 400V AC, 50 Hz, 16A, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit 6 Bürsten zur Stiefelreinigung, obere Bürsten im 6°-Winkel schräg gestellt, Betätigung der Bürsten über Sensorschalter, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf ø50 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Ilość szczotek  
/ Quantity of brushes / Anzahl der Bürsten

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

2606 x 1000 x 1490

6

6881006M2

### 3.24 PRZEJŚCIE DEZYNFEKCYJNE

#### DISINFECTING PASSAGE

#### DESINFESTIONSWANNE

**PL** / „Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, odpływ wody o średnicy 1 1/2".

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, water outflow 1 1/2".

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), rutschhemmender Gitterrost, Ablauf mit Standrohrventil 1 1/2", stationär und für Bodeneinbau.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions  
/ Abmessungen [mm]

Wersja/ Version/ Ausführung

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1200 x 800 x 250

Na nogach/ On legs  
/ Stationär

6871600-032

1200 x 800 x 150

Montowane w podłodze/ Floor mounted/ für  
Bodeneinbau

6871600-009

### 3.25 STACJA DOZUJĄCA MYDŁO

#### SOAP DOSING STATION

#### STIEFELREINIGER, DURCHLAUFANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), zasilanie 230V 50Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0,1kW, wersja wisząca lub stojąca, kołowrót po lewej lub prawej stronie, kołowrót obraca się w jednym lub obu kierunkach.  
**EN** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 230 V (50/60Hz), 0,1 kW, wändhängend oder stationär, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar.

**DE** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), power supply 230V, 50Hz, control voltage 24V DC, power 0,1 kW, hanging or standing version, turnstile on left or right, rotate in one or two directions.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                                                             | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1393 x 970 x 970                                | Wisząca, lewa, jednokierunkowa/ Hanging, left, one-direction/ Wandmontage, links, eine Laufrichtung     | 6882120L1                   |
| 1393 x 970 x 970                                | Wisząca, lewa, dwukierunkowa/ Hanging, left, two-directions/ Wandmontage, links, zwei Laufrichtungen    | 6882120L2                   |
| 1393 x 970 x 970                                | Wisząca, prawa, jednokierunkowa/ Hanging, right, one-direction/ Wandmontage, rechts, eine Laufrichtung  | 6882120P1                   |
| 1393 x 970 x 970                                | Wisząca, prawa, dwukierunkowa/ Hanging, right, two-directions/ Wandmontage, rechts, zwei Laufrichtungen | 6882120P2                   |
| 1393 x 970 x 1319                               | Stojąca, lewa, jednokierunkowa/ Standing, left, one-direction/ Stationär links, eine Laufrichtung       | 6881120L1                   |
| 1393 x 970 x 1319                               | Stojąca, lewa, dwukierunkowa/ Standing, left, two-directions/ Stationär links, zwei Laufrichtungen      | 6881120L2                   |
| 1393 x 970 x 1319                               | Stojąca, prawa, jednokierunkowa/ Standing, right, one-direction/ Stationär rechts, eine Laufrichtung    | 6881120P1                   |
| 1393 x 970 x 1319                               | Stojąca, prawa, dwukierunkowa/ Standing, right, two-directions/ Stationär rechts, zwei Laufrichtungen   | 6881120P2                   |

### 3.26 STACJA DEZYNFEKCJI RĄK

#### HAND DISINFECTION STATION

#### PERSONENSPERRE MIT DREHKREUZ UND HANDDESINFEKTION

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), zasilanie 230V 50Hz, napięcie sterujące 24V DC, moc 0,1kW, wersja wisząca lub stojąca, kołowrót po lewej lub prawej stronie, kołowrót obraca się w jednym lub obu kierunkach.  
**EN** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 230 V (50/60Hz), 0,1 kW, wändhängend oder stationär, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar.

**DE** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), power supply 230V, 50Hz, control voltage 24V DC, power 0,1 kW, hanging or standing version, turnstile on left or right, rotate in one or two directions.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                                                             | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1365 x 985 x 972                                | Wisząca, lewa, jednokierunkowa/ Hanging, left, one-direction/ Wandmontage, links, eine Laufrichtung     | 6882110L1                   |
| 1365 x 985 x 972                                | Wisząca, lewa, dwukierunkowa/ Hanging, left, two-directions/ Wandmontage, links, zwei Laufrichtungen    | 6882110L2                   |
| 1365 x 985 x 972                                | Wisząca, prawa, jednokierunkowa/ Hanging, right, one-direction/ Wandmontage, rechts, eine Laufrichtung  | 6882110P1                   |
| 1365 x 985 x 972                                | Wisząca, prawa, dwukierunkowa/ Hanging, right, two-directions/ Wandmontage, rechts, zwei Laufrichtungen | 6882110P2                   |
| 1395 x 970 x 1320                               | Stojąca, lewa, jednokierunkowa/ Standing, left, one-direction/ Stationär links, eine Laufrichtung       | 6881110L1                   |
| 1395 x 970 x 1320                               | Stojąca, lewa, dwukierunkowa/ Standing, left, two-directions/ Stationär links, zwei Laufrichtungen      | 6881110L2                   |
| 1395 x 970 x 1320                               | Stojąca, prawa, jednokierunkowa/ Standing, right, one-direction/ Stationär rechts, eine Laufrichtung    | 6881110P1                   |
| 1395 x 970 x 1320                               | Stojąca, prawa, dwukierunkowa/ Standing, right, two-directions/ Stationär rechts, zwei Laufrichtungen   | 6881110P2                   |

### 3.27 MYJKA DO OBUWIA

#### SHOE CLEANER SCHUHPUTZER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301, spawana konstrukcja, przyłącze wody: umywalka (ciepła/zimna woda): 1/2", myjka do butów: 3/4", odpływ wody: DN 32, przyłącze elektryczne: 230V AC, 50 Hz, moc zainstalowana: 0,18 kW.

W skład centrum wchodzi:

- myjka do obuwia,
- dozownik do płynu dezynfekującego,
- półka na detergenty.

EN / Made of stainless steel AISI 304, welded body, water supply: washbasin (cold/ hot water): 1/2", footwear washer: 3/4", water outflow: DN 32, power supply: 230V AC, 50 Hz, installed power 0,18 kW.

Equipment:

- footwear washer,
- disinfection liqui dispenser,
- sehlf for detergents.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Stromanschluss 230 V (50/60Hz), 0,18 kW, Wasseranschluss: Sohlenreinigung 3/4", Warm- und Kaltwasser 1/2", Wasserablauf DN 32, Kunststoffverstellgleiter. Mit einer rotierenden Bürste zur Sohlenreinigung, Betätigung der Bürste über Sensorschalter.

Ausstattung:

- Kanisterhalter,
- Drahtpapierkorb.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

700 x 500 x 1010

6871900-N-005

### 3.28 CENTRUM HIGIENICZNE

#### HYGIENIC WALL HYGIENECENTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, przyłącze wody: umywalka (ciepła/zimna woda): 1/2", myjka do butów: 3/4", odpływ wody: DN 32, przyłącze elektryczne: 230V AC, 50 Hz, moc zainstalowana: 0,18 kW.

W skład centrum wchodzi:

- myjka do obuwia,
- umywalka z baterią na fotokomórkę,
- dozownik do mydła,
- dozownik do płynu dezynfekującego,
- dozownik na ręczniki papierowe,
- kosz druczany na ręczniki papierowe,
- półka na detergenty.

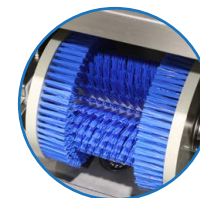
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, water supply: washbasin (cold/ hot water): 1/2", footwear washer: 3/4", water outflow: DN 32, power supply: 230V AC, 50 Hz, installed power 0,18 kW.

Equipment:

- footwear washer,
- washbasin with sensor switch,
- soap dispenser,
- disinfection liqui dispenser,
- paper towel dispenser,
- paper bin,
- sehlf for detergents.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Ausstattung: Handwaschbecken mit Sensorauslauf, 2 Stk. Seifenspender 53410A2, 1 Stk. Handtuchspender 53416A2, 1 Stk. Kanisterhalter, 1 Stk. Drahtpapierkorb, mit einer rotierenden Bürste zur Sohlenreinigung, Betätigung der Bürste über Sensorschalter, Stromanschluss 230 V (50/60Hz), 0,18 kW. Wasseranschluss:

- Sohlenreinigung 3/4",
- Warm- und Kaltwasser 1/2",
- Wasserablauf DN 32,
- Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

740 x 500 x 1600

6871900-N



### 3.29 STACJA HIGIENY Z PRZEJŚCIEM DEZYNFEKCYJNYM

HYGIENE STATION WITH DISINFECTING PASSAGE

HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 230 V, 50 Hz, napięcie sterujące 24V DC, moc 0,1kW, przyłącze wody 1/2", odpływ wody o średnicy 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 230V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,1 kW, water supply 1/2", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 230 V (50/60Hz), 0,1 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                              | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 2400 x 1100 x 1610                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung     | 6881111L1                   |
| 2400 x 1100 x 1610                              | Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/ links, zwei Laufrichtungen    | 6881111L2                   |
| 2400 x 1100 x 1610                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung  | 6881111P1                   |
| 2400 x 1100 x 1610                              | Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6881111P2                   |

### 3.30 STACJA HIGIENY Z PRZEJŚCIEM DEZYNFEKCYJNYM

HYGIENE STATION WITH DISINFECTING PASSAGE

HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 230 V/50 Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0,1kW, sterownik PLC, panel dotykowy TFT 3,8", przyłącze wody 1/2", odpływ wody o średnicy 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 230V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,1 kW, water supply 1/2", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 230 V (50/60Hz), 0,1 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                              | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung     | 6880111L1                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/ links, zwei Laufrichtungen    | 6880111L2                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung  | 6880111P1                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6880111P2                   |

### 3.31 KOMPAKTOWA STACJA HIGIENY

#### COMPACT INTEGRATED HYGIENE STATION WITH SHOE SOLE WASHER KOMPAKT HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

PL / Wykonana ze stali nierdzewnej 1.4301. Konstrukcja kompaktowa. Wersja bez podestów, obniżona w celu łatwiejszego wejścia na stację. Wyposażona w kołowrót blokujący. Wersja prawa lub lewa, dwustronna, kołowrót normalnie otwarty.

Wypożażona w 2 szczotki do podeszew (28 obr/min). Możliwość samodzielnej zmiany czasów: dezynfekcji dłoni i resetu (rewizja z boku stacji). W korpusie stacji znajduje się inżektor z możliwością regulacji ilości płynu mycia podeszew. Napięcie zasilające: 400 V / 50 Hz (wtyczka 16 A, 5 pinowa).

EN / Made of stainless steel AISI 304, welded body, adjustable legs' height, automatic turnstile - arm drop automatic, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, mit klappbaren Streben, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße



Wymiary (DxSxW) / Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Wersja/ Version/ Ausführung

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

865 x 965 x 1530

Prawa, dwustronna, mycie podeszew / Right,  
two-directions, sole wash / Rechts, zwei Lau-  
frichtungen, Sohlenwäsche

6886112P2

865 x 965 x 1530

Lewa, dwustronna, mycie podeszew / Left, two-  
directions, sole wash / Links, zwei Laufrichtun-  
gen, Sohlenwäsche

6886112L2

### 3.32 STACJA HIGIENY Z PRZEJŚCIEM DEZYNFEKCYJNYM

#### HYGIENE STATION WITH DISINFECTING PASSAGE HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 230 V, 50 Hz, napięcie sterujące 24V DC, moc 0,1kW, przyłącze wody 1/2", odpływ wody o średnicy 50 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 230V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,1 kW, water supply 1/2", water outflow diam. 50mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 230 V (50/60Hz), 0,1 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, Wasseranschluss 1/2", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions /  
Abmessungen [mm]

Wersja/ Version/ Ausführung

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1780 x 1100 x 1600

Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/  
links, eine Laufrichtung

6881111L1-02

1780 x 1100 x 1600

Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/  
links, zwei Laufrichtungen

6881111L2-01

1780 x 1100 x 1600

Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/  
rechts, eine Laufrichtung

6881111P1-03

1780 x 1100 x 1600

Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/  
rechts, zwei Laufrichtungen

6881111P2-02

### 3.33 ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY INTEGRATED HYGIENE STATION WITH SHOE SOLE WASHER HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

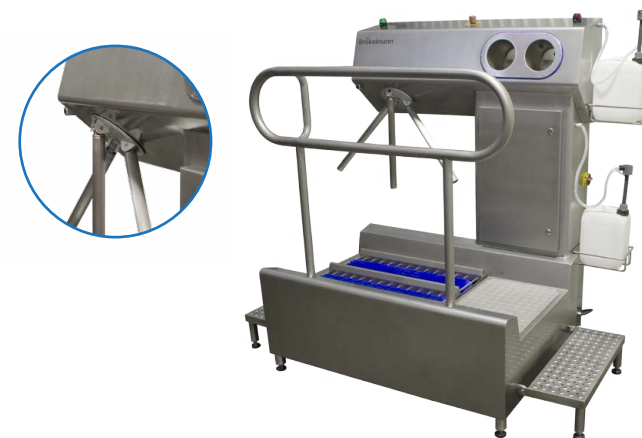
**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 400 V, 50 Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0,6kW, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.  
**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                              | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1700 x 1100 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung     | 6881112L1                   |
| 1700 x 1100 x 1720                              | Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/ links, zwei Laufrichtungen    | 6881112L2                   |
| 1700 x 1100 x 1720                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung  | 6881112P1                   |
| 1700 x 1100 x 1720                              | Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6881112P2                   |

### 3.34 ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY INTEGRATED HYGIENE STATION WITH SHOE SOLE WASHER HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót z funkcją automatycznego składania ramienia przy braku napięcia, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 400 V, 50 Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0,6kW, sterownik PLC, panel dotykowy TFT 3,8", przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.  
**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, automatic turnstile - arm drop automatic, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, PLC controller, 3,8" TFT touch panel, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, mit klappbaren Streben, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, programmierbare Steuerung mit 3,8" TFT Touchpad, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                              | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung     | 6880112L1-03                |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/ links, zwei Laufrichtungen    | 6880112L2-03                |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung  | 6880112P1-03                |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6880112P2-03                |



### 3.35 ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY INTEGRATED HYGIENE STATION WITH SHOE SOLE WASHER HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanemu stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, zasilanie 400 V, 50 Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0,6kW, sterownik PLC, panel dotykowy TFT 3,8", przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, PLC controller, 3.8" TFT touch panel, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, programmierbare Steuerung mit 3,8" TFT Touchpad, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                              | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung     | 6880112L1                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Lewa, dwukierunkowa/ Left, two-directions/ links, zwei Laufrichtungen    | 6880112L2                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung  | 6880112P1                   |
| 1900 x 1150 x 1720                              | Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6880112P2                   |

### 3.36 ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY Z MYCIEM RĄK I SUSZARKĄ INTEGRATED HYGIENE STATION WITH HAND DRYER HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE MIT HÄNDETROCKNER

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanemu stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie obraca się w jednym lub obu kierunkach, komora mycia rąk, suszarka kieszeniowa, komora dezynfekcji rąk oraz myjka do podeszw, zasilanie 400 V, 50 Hz napięcie sterujące 24V DC, moc 0,6kW, sterownik PLC, panel dotykowy TFT 3,8", przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, hand washing chamber, hand dryer, hand disinfecting chamber and shoe soles' washer, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, PLC controller, 3.8" TFT touch panel, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, mit Handwaschplatz, Händetrockner, Handdesinfektion und Sohlenreiniger, programmierbare Steuerung mit 3,8" TFT Touchpad, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version/ Ausführung                                             | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 2545 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, eine Laufrichtung    | 6880132L1                   |
| 2545 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ links, zwei Laufrichtungen  | 6880132L2                   |
| 2545 x 1150 x 1720                              | Prawa, jednokierunkowa/ Right, one-direction/ rechts, eine Laufrichtung | 6880132P1                   |
| 2545 x 1150 x 1720                              | Lewa, jednokierunkowa/ Left, one-direction/ rechts, zwei Laufrichtungen | 6880132P2                   |

### 3.37 ZINTEGROWANA STACJA HIGIENY INTEGRATED HYGIENE STATION WITH SHOE SOLE WASHER HYGIENESCHLEUSE DURCHGANGSANLAGE

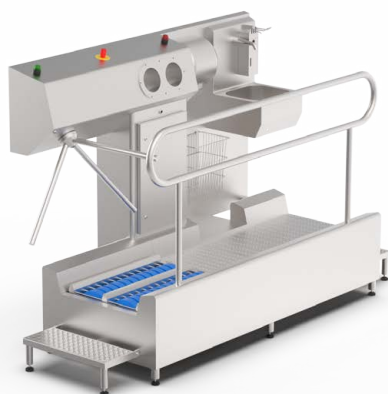
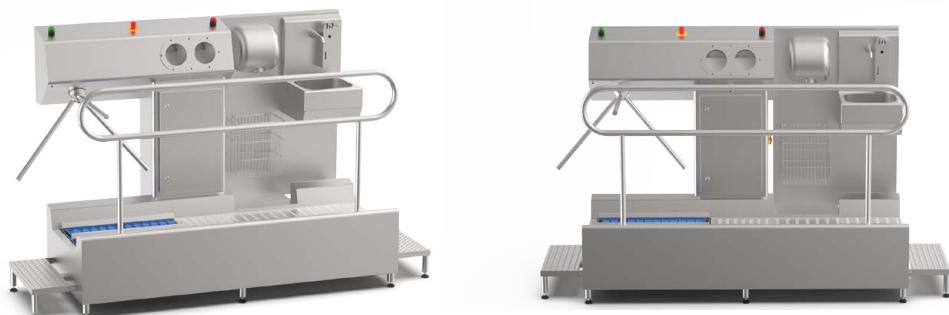
PL / Wykonana ze stali nierdzewnej 1.3401, konstrukcja spawana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, kołowrót po lewej lub prawej stronie. Przejście możliwe w jedną lub obu kierunkach, + Dozownik płynu dezynfekcyjnego, umywalka z sensorem. Dozownik do papieru, kosz na papier. Zasilanie 400 V, 50Hz, napięcie sterujące 24VDC, moc 0.6 kW. Sterownik PLC z możliwością przeprogramowania czasów pracy. Przyłącze wody 3/4 cala, odpływ wody o średnicy 50 mm. \*opcja: suszarka do rąk.

EN / Made of stainless steel AISI 304, welded body, adjustable legs' height, turnstile on left or right, rotate in one or two directions, + Disinfectant dispenser, sink with sensor. Paper dispenser, paper basket. and shoe soles' washer, power supply 400V, 50 Hz, control voltage 24V DC, power 0,6 kW, PLC controller, 3.8" TFT touch panel, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

\*optional: hand dryer

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 24V / 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Drehkreuz links oder rechts montiert, + Desinfektionsmittelspender, Waschbecken mit Sensor. Papierspender, Papierkorb. optional in zwei Laufrichtungen nutzbar, programmierbare Steuerung mit 3,8" TFT Touchpad, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.

\*Optional: Händetrockner



Wymiary (DxSxW) / Dimensions /  
Abmessungen [mm]

2800 (2205) x 1150 x 1720

Wersja/ Version/ Ausführung

Prawa, dwukierunkowa/ Right, two-directions/  
rechts, zwei Laufrichtungen

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

6880112P2-01

### 3.38 MYJKA DO OBUWIA NISKIEGO Z BRAMKĄ FOOTWEAR WASHER WITH GATE SOHLENREINIGER MIT PERSONENSPERRE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), spawana konstrukcja, 2 szczotki, bramka uchylna, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, zasilanie 400V AC, 50 Hz, moc zainstalowana 0,6 kW, przyłącze wody 3/4", odpływ wody o średnicy 50 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, 2 brushes, with gate, adjustable legs' height, power supply 400V, 50 Hz, installed power 0,6 kW, water supply 3/4", water outflow diam. 50mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Stromanschluss 400 V (50/60Hz), 0,6 kW, Personensperre öffnet nach Benutzung der Bürsten, Wasseranschluss 3/4", Wasserablauf D=50 mm, CNS-Maschinenfüße.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm]

1850 x 900 x 1500

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

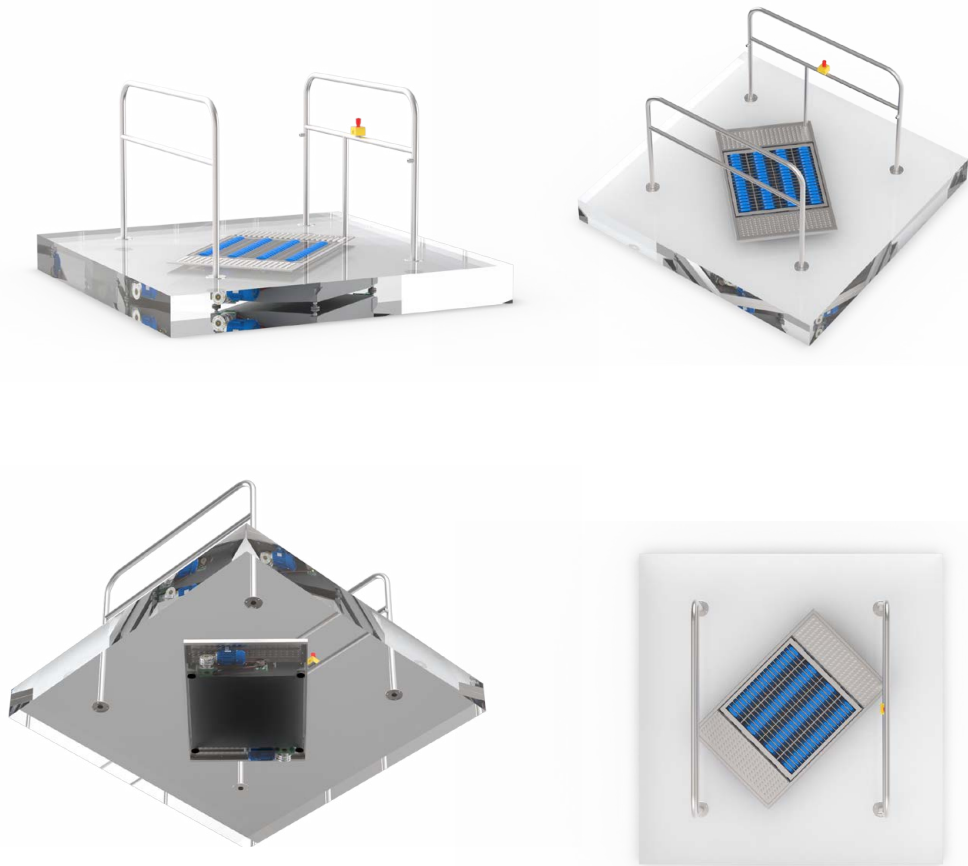
6881202M1

### 3.39 MYJKA PRZEJAZDOWA DO KÓŁ FORKLIFT WHEEL CLEANER PALETTENWAGENWÄSCHER

**PL** / Poziome szczotki są osłonięte dużą kratą. Krata jest ustawiona pod kątem 45 stopni w kierunku ruchu, tak aby koła nie mogły się zablokować. Dwie osobne barierki wymuszają określony kierunek ruchu. Szczotki aktywują się poprzez czujniki znajdujące się na wejściu i wyjściu barier.

**EN** / Horizontally mounted rotating brushes covered with a massive stainless steel grate guarantees a thoroughly cleaning of the forklift wheels. To avoid the wheels of getting stuck in the grate, the stainless steel grate is positioned at a 45 degrees angle onto the walk-through direction. Two separate railings guarantee a forced walk through. The brush rotation is activated by sensors placed at the railing at input and output side.

**DE** / Die horizontalen Bürsten sind mit einem großen Gitter abgedeckt. Das Gitter ist in einem 45-Grad-Winkel zur Laufrichtung angeordnet, damit die Räder nicht festklemmen können. Zwei getrennte Geländer garantieren eine Zwangsrichtung. Die Bürsten werden von Sensoren aktiviert, die an der Eingangs- und Ausgangsseite der Geländer angeordnet sind.



Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm]      Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1400 x 1350 x 1100/1350

### 3.40 STERYLIZATOR DO NOŻY KNIVES' STERILIZER STERILISATIONSBECKEN FÜR MESSER

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wyjmowany wkład na noże, wyjmowana rurka przelewowa, izolowany, zakres temperatury pracy: 82-85°C, mieści 4 lub 10 noży i 2 stalki, moc grzałki 1000 lub 2000 W, zasilanie 230V AC, 50 Hz, doprowadzenie wody 10 mm, odprowadzenie wody 20 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), removable insert for knives, removable overflow tube, insulated, operating temperature 82 - 85°C, for 4 or 10 knives and 2 stalks, heater power 1000 W or 2000 W, supply power 230V AC, 50 Hz, water supply diam. 10mm, drainage diam. 20mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, passend für 4-10 Messer und 2 Wetzstähle, Messereinsatz entnehmbar, Überlaufrohr entnehmbar, Betriebstemperatur 82-85°C, Heizleistung 1000 W oder 2000 W, Stromanschluss 230 V (50/60Hz), Wasserzulauf D=10 mm, Wasserablauf D=20 mm.



| Wymiary (DxSxW)<br>/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiary wew.<br>(DxSxW)/ Ins. dim.<br>/ Abmessungen innen [mm] | Zabezpieczenie termiczne grzałki<br>/ Thermal protection of heater/<br>Trockengehschutz | Termometr<br>/ Thermometer | Noży /<br>Knives /<br>Messer | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| 200 x 160 x 385                                    | 150 x 110 x 270                                                | +                                                                                       | -                          | 4                            | 5200100-001                    |
| 200 x 160 x 385                                    | 150 x 110 x 270                                                | -                                                                                       | +                          | 4                            | 5200100-002                    |
| 200 x 160 x 385                                    | 150 x 110 x 270                                                | +                                                                                       | +                          | 4                            | 5200100-003                    |
| 350 x 160 x 385                                    | 300 x 110 x 270                                                | -                                                                                       | +                          | 10                           | 5200100-023                    |
| 350 x 160 x 385                                    | 300 x 110 x 270                                                | +                                                                                       | +                          | 10                           | 5200100-023-1                  |



### 3.41 STERYLIZATOR PIŁ I SIEKIER SAWS' AND AXES' STERILIZER STERILISATIONSBECKEN FÜR SÄGEN & ÄXTE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wyjmowany wkład na noże, wyjmowana rurka przelewowa, izolowany, zakres temperatury pracy: 82-85°C, noże i toporki, moc grzałki 2000 W, zasilanie 230V AC, 50 Hz, doprowadzenie wody 10 mm, odprowadzenie wody 20 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), removable insert for knives, removable overflow tube, insulated, operating temperature 82 - 85°C, for saws and axes, heater power 2000 W, supply power 230V AC, 50 Hz, water supply diam. 10mm, drainage diam. 20mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, passend für Sägen und Äxte, Einsatz entnehmbar, Überlaufrohr entnehmbar, Betriebstemperatur 82-85°C, Heizleistung 2000 W, Stromanschluss 230 V (50/60Hz), Wasserzulauf D=10 mm, Wasserablauf D=20 mm.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiary wew. (DxSxW) / Ins. dim. / Abmessungen innen [mm] | Zabezpieczenie termiczne grzałki / Thermal protection of heater/ Trockengehschutz | Termometr / Thermometer | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 500 x 377 x 850                                 | 450 x 327 x 550                                           | +                                                                                 | +                       | 5200300                     |

### 3.42 STERYLIZATOR CENTRALNY KNIFE BASKET DISINFECTANT MESSERKORB-DESINFEKTION

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, rura przelewowa, izolowany, na 10 koszy z pręta po 4 noże, zakres temperatury pracy: 82-85°C z zabezpieczeniem termicznym grzałki, moc grzałek: maks. 3 x 2300 W, zasilanie 400V 50 Hz, doprowadzenie wody: zawór kulowy 3/4", odprowadzenie wody: zawór kulowy 3/4".

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, overflow tube, insulated, rod 10 net inserts, operating temperature 82-85°C, for saws and axes, heater power 3 x 2300 W, supply power 400V 50 Hz, water supply: ball valve 3/4", drainage: ball valve 3/4".

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, passend für 10 entnehmbare Messerkörbe, Überlaufrohr, Betriebstemperatur 82-85°C, Heizleistung 3 x 2900 W, Stromanschluss 400 V 50/60Hz, Wasserzulauf: Kugelhahn 3/4", Wasserablauf: Kugelhahn 3/4", Kunststoffverstellgleiter.



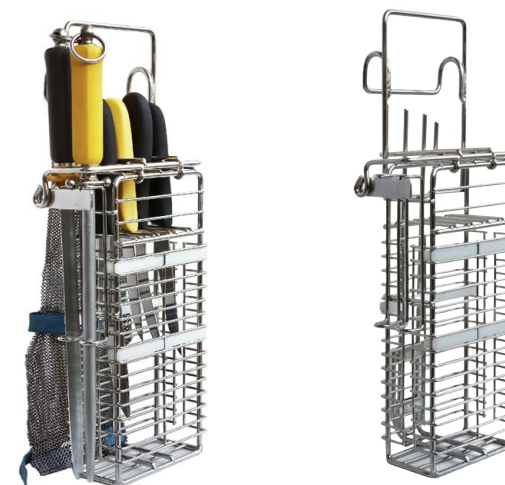
| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Zabezpieczenie termiczne grzałki / Thermal protection of heater/ Trockengehschutz | Termometr / Thermometer | Kosze / Baskets / Körbe | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 770 x 310 x 850                                 | +                                                                                 | +                       | 8                       | 5200200-054                 |
| 1200 x 340 x 850                                | +                                                                                 | +                       | 10                      | 5200200-053                 |
| 1050 x 650 x 900                                | +                                                                                 | +                       | 20                      | 5200200-051                 |

### 3.43 WKŁAD DO STERYLIZATORA CENTRALNEGO KNIVES' STERILIZER INSERT EINSATZ FÜR STERILISATIONSBECKEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wkład z pręta na 4 noże i 2 stalki.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304) rod, for 4 knives and 2 stalks.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), für 4 Messer und 2 Wetzstähle.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|-----------------------------|
| 118 x 182 x 470                                 | 5200200-014                 |

### 3.44 SUSZARKA DO OBUWIA

#### FOOTWEAR DRYER STIEFELTROCKNER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), lampa bakteriobójcza, zasilanie 230 V, zegar sterujący (możliwość ustawienia 20 programów czasowych, kalendarz), regulator temperatury zakres od 30–50°C, zalecany czas suszenia 4h.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), germicidal lamp, power supply 230V, timer (possibility to set 20 time programs, calendar), operating temperature 30 - 50°C, recommended drying time 4h.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Ozonlampe und Gebläse, inkl. Timer (mit bis zu 20 Programmplätzen), Betriebstemperatur 30-50°C, Stromanschluss 230 V (50/60Hz); empfohlene Laufzeit zur Trocknung 4 Std.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Liczba par/ Pairs<br>quantity/ Anzahl<br>Paare | Wersja/<br>Version<br>/ Ausführung        | Konstrukcja/<br>Construction<br>/ Konstruktion | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1150 x 600 x 2050                                  | 10                                             | Jednostronna/<br>One-sided<br>/ Einseitig | Z profili /<br>Profiles<br>/ Profilrohr        | 6891210                     |
| 1150 x 500 x 2000                                  | 20                                             |                                           |                                                | 6891220                     |
| 1800 x 600 x 2000                                  | 30                                             |                                           |                                                | 6891230                     |
| 1200 x 800 x 2000                                  | 40                                             | Dwustronna/<br>Two-sided<br>/ Beidseitig  |                                                | 6892240                     |
| 2000 x 800 x 1800                                  | 72                                             |                                           |                                                | 6892272                     |
| 2150 x 800 x 1800                                  | 80                                             |                                           |                                                | 6892280                     |

### 3.45 STOJAK DO OBUWIA

#### FOOTWEAR STAND STIEFELHALTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, wieszak z pręta.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, rod hangers.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Halter aus Rundmaterial, Kunststoffverstellgleiter.



Wersja z profilu  
/ Profil Version  
/ Profil Version

| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Liczba par/ Pairs quantity/ Anzahl Paare | Wersja/ Version / Ausführung        | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 800 x 360 x 1800/2100                           | 10                                       | Jednostronna/ One-sided / Einseitig | 9946068-002-R               |
| 1350 x 550 x 2100                               | 20                                       |                                     | 9947009-R                   |
| 800 x 600 x 1800                                | 20                                       | Dwustronna/ Two-sided / Beidseitig  | 9946068-002                 |
| 1350 x 900 x 2100                               | 40                                       |                                     | 9947009-001-R               |

### 3.46 WIESZAK NA FARTUCHY

#### APRONS' HANGER SCHÜRZENHALTER

PL / „Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, wieszaki z pręta.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, rod hangers.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Halter aus Rundmaterial, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW) / Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für: | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1100 x 800 x 2000                               | 10 par/ 10 pairs/ 10 Stk.         | 6870100-003                 |
| 2050 x 800 x 2000                               | 20 par/ 20 pairs/ 20 Stk.         | 6870100-004                 |

### 3.47 FONTANNA DO PICIA WODY DRINKING WATER FOUNTAIN TRINKBRUNNEN

**PL** / Oszczędne i ekologiczne źródło wody pitnej. Źródło pobiera wodę wprost z sieci wodociągowej. Pozwala na stały dostęp do świeżej wody pitnej bez dużych kosztów. Nie wymaga abonamentu, stosowania plastikowych butli i kłopotliwych dostaw. Wysoka jakość materiałów zapewnia trwałość poidła. Źródło wody odporne na wandalizm.  
**EN** / Economical and ecological source of drinking water. The spring draws water directly from the water supply network. It allows constant access to fresh drinking water without high costs. It does not require a subscription, the use of plastic bottles and troublesome deliveries. High quality materials ensure the durability of the drinker. The drinking water fountain is resistant to vandalism.  
**DE** / Ökonomische und ökologische Trinkwasserversorgung. Die Quelle entnimmt das Wasser direkt aus der Wasserleitung. Sie ermöglicht einen ständigen Zugang zu frischem Trinkwasser ohne hohe Kosten. Ein Abonnement, die Verwendung von Plastikflaschen oder lästige Lieferungen sind nicht erforderlich. Hochwertige Materialien garantieren die Langlebigkeit der Gießkanne. Trinkbrunnen ist Vandalismusgeschützte.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Filtr wody / water filter / Wasserfilter | Ściana tylna / Back wall / Rückwand |
|------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|
| 330 x 300 x 840/900                            | 9963127                     |                                          |                                     |
| 330 x 300 x 840/900                            | 9963127-002                 |                                          |                                     |
| 330 x 300 x 840/900                            | 9963127-002-F               |                                          |                                     |

### 3.48 PISUAR WISZĄCY STAINLESS STEEL URINAL EDELSTAHL – URINAL

**PL** / Wykonany ze stali nierdzewnej 1.4301. Wandalooodporny.  
**EN** / Made of stainless steel 1.4301. Vandal-proof, suitable for a prison, stainless steel wall hung urinal.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 AISI - 304, Edelstahl wandhängendes Urinal.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

330 x 300 x 840/900

20999-50-0001

### 3.49 PISUAR RYNNOWY URINAL TROUGH URINAL RINNE

**PL** / Wykonany ze stali 1.4301. Przeznaczony do toalet bezobsługowych w miejscach obsługi podróżnych MOP, koszarach, zakładach karnych, obiektach imprez sportowych, domach studenckich, zabudowach kontenerów sanitarnych i wszędzie tam, gdzie istotna jest wysoka przepustowość oraz trwałość połączona z estetyką wykonania i łatwością utrzymania higieny. Ilość potrzebnej wody do spłukiwania 0,15 l/sec. na metr długości pisuaru. Rynna posiada spadek w kierunku odpływu.  
\*dostępne wersje uruchamiane przyciskiem

**EN** / Made of 1.4301 steel. Designed for unmanned toilets at motorway service areas, barracks, prisons, sports event facilities, student dormitories, sanitary container buildings and wherever high throughput and durability combined with aesthetics of workmanship and ease of hygiene are important. The amount of water required for flushing 0.15 l/sec. per meter length of the urinal. The trough has a slope towards the drain.

\*available versions operated by a button

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304). Entworfen für die Rastplätze Toiletten, Kasernen, Gefängnissen, Sportstätten, Studentenwohnheimen, Sanitärcontainern und überall dort, wo ein hoher Durchsatz und eine lange Lebensdauer in Verbindung mit Ästhetik und einfacher Hygiene wichtig sind. Die benötigte Spülwassermenge beträgt 0,15 Liter pro Sekunde und Meter Urinallänge. Die Rinne hat ein Gefälle zum Abfluss hin.

\*Erhältlich in Versionen mit Druckknopfbedienung.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für: | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| 600 x 240 x 700                                | wiszący / Hanging / Aufhängen     | 9962616                     |
| 1250 x 240 x 750                               | wiszący / Hanging / Aufhängen     | 9962628                     |
| 2400 x 500 x 500/100                           | stojący / Standing / Stehend      | 9962628-003                 |



### 3.50 DOZOWNIK DO ŚRODKÓW DEZYNFEKUJĄCYCH I MYDŁA SOAP AND DISINFECTANT DISPENSER SPENDER FÜR SEIFE UND DESINFektionsMITTEL

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wymiowany wkład 1 l, pompka metalowa lub z tworzywa, w komplecie wkład z tworzywa.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), removable insert 1 l, metal or plastic pump, plastic insert included.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Pumpe aus Kunststoff oder Edelstahl (autoklavierbar), inkl. Leerflasche 1000 ml.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pompka/ Pump / Pumpe         | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| 110 x 90 x 280                                 | plastik/ plastic/ Kunststoff | 53410A2-OB                  |
| 113 x 87 x 296                                 | metalowa/ metal/ Edelstahl   | 53410A2-001                 |
| 98 x 90 x 353                                  | metalowa/ metal/ Edelstahl   | 53410A2                     |

### 3.51 DOZOWNIK NA RĘCZNIKI PAPIEROWE PAPER TOWEL DISPENSER SPENDER FÜR PAPIERHANDTÜCHER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), kontrola stanu napełnienia, zamykany na kluczyk, otwierana klapka.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), filling level control, lock with key, open flap.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Füllstandsanzeige, abschließbare Frontklappe.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Pojemność wkładu / Capacity/ Inhalt | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| 275 x 130 x 330                                | 250                                 | 53412A2                     |
| 275 x 130 x 440                                | 500                                 | 53416A2                     |

### 3.52 DOZOWNIK DO AKCESORIÓW ACCESSORIES DISPENSER SPENDER FÜR HYGIENEBOXEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), dozownik do torebek lub rękawiczek.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), dispenser for bags or gloves.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), für Beutel oder Handschuhe.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 115 x 35 x 290                                 | Torebek/ Bags/ Beutel            | 53415A2                     |
| 125 x 75 x 240                                 | Rękawiczek/ Gloves/ Handschuhe   | 53417A2                     |

### 3.53 DOZOWNIK DO NAKRYĆ GŁOWY HEADGEAR DISPENSER SPENDER FÜR KOPFBEBECKUNG

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304).

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304).

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304).



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 200 x 180 x 520                                | 53414A2-001                 |
| 400 x 180 x 520                                | 53414A2                     |

### 3.54 APTECZKA PIERWSZEJ POMOCY

#### FIRST AID KIT ERSTE-HILFE-SCHRANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), zamykana na kluczyk, wewnątrz 2 półki.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), lock with key, 2 shelves inside.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit 2 Ablageböden, abschließbare Flügeltür.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 300 x 250 x 400                                | 7140000                     |
| 500 x 250 x 400                                | 7140100                     |

### 3.55 KOSZ NA PAPIER

#### PAPER BIN PAPIERKORB

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wersja z pręta lub pełna.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), full or rod version.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), aus Drahtgitter oder Blech.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 350 x 250 x 400                                | Z pręta/ rod/ Drahtgitter        | 53413GI                     |
| 350 x 250 x 470                                | Pełna/ Full/ Blech               | 53413A2                     |

### 3.56 KOSZ NA PAPIER

#### PAPER BIN ABFALLBEHÄLTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), obrotowa pokrywa, 2 uchwyty do transportu pojemność 70 l.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), with lid, 2 handles, capacity 70 l.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), abnehmbarer Schwingdeckel, 2 Tragegriffe, Inhalt ca. 70 ltr.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 400 x 300 x 755                                | 5350100                     |

### 3.57 STOJAK DO WORKÓW NA ŚMIECI

#### BIN BAG STAND MÜLLSACKSTÄNDER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), z pokrywą otwieraną ręcznie lub nożnie, z regulowaną półką lub bez, na kołach lub bez.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), lid opened manually or with pedal, with or without adjustable shelf's height, on legs or wheels.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Deckelbedienung manuell oder per Fuß, mit oder ohne Bodenplatte, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für                                                                                                  | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 430 x 650 x 940                                | Otwieranie ręczne, z półką, bez kół/ Manually opened, with shelf, on legs/ manuelle Öffnung, mit Bodenplatte, stationär           | 5340600-016                 |
|                                                | Otwieranie ręczne, bez półki, bez kół/ Manually opened, without shelf and wheels/ manuelle Öffnung, ohne Bodenplatte, stationär   | 5340100                     |
|                                                | Otwieranie ręczne, bez półki, na kołach / Manually opened, without shelf, on wheels / manuelle Öffnung, ohne Bodenplatte, fahrbar | 5340300                     |
|                                                | Otwieranie nożne, bez półki, na kołach / Pedal opened, without shelf, on wheels / Fußbedienung, ohne Bodenplatte, fahrbar         | 5340500                     |
|                                                | Otwieranie nożne, z półką, na kołach/ Pedal opened, with shelf, on wheels/ Fußbedienung, mit Bodenplatte, fahrbar                 | 5340600                     |

### 3.58 WIESZAK NA WĄŻ

HOSE HANGER  
SCHLAUCHHALTER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montowany na ścianie, wersja z prętą lub pełną.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, full or rod version.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), aus Drahtgitter oder Blech.

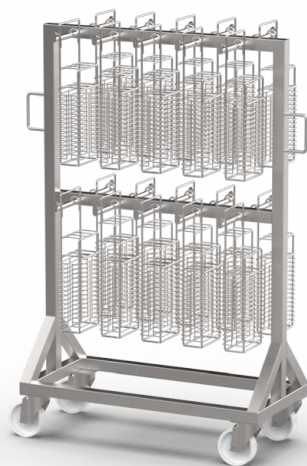


| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wersja/ Version / Ausführung für | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| 500 x 160 x 250                                | Z pręta/ rod/ Drahtgitter        | 534125GI                    |
| 395 x 205 x 200                                | Pełna/ Full/ Blech               | 5341250                     |

### 3.59 WÓZEK NA KOSZE DO STERYLIZATORA

CART FOR STERILIZER BASKETS  
KORBWAGEN FÜR STERILISATOREN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301. Na wózku mieści się 20 szt. koszy do sterylizatora. 4 koła z tworzywa 125 mm średnicy. 2 x koło obrotowe, 2 x koło stałe. Wszystkie koła wyposażone w hamulec.  
EN / Made of stainless steel 1.4301. The cart holds 20 pcs of sterilizer baskets. 4 plastic wheels 125 mm in diameter. 2 x swivel wheel, 2 x fixed wheel. All wheels equipped with brake.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301. Der Wagen fasst 20 Sterilisatorkörbe. 4 Kunststoffräder mit einem Durchmesser von 125 mm. 2 x schwenkbare Räder, 2 x feste Räder. Alle Räder mit Bremse.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 875 x 415 x 1380                               | 9963179                     |



## ZLEWOZMYWAKI

/ Sinks

/ Waschbecken

04



## 4.1 ZLEWOZMYWAK Z OCIEKACZEM JEDNO LUB DWUKOMOROWY

### SINGLE OR DOUBLE CHAMBER SINK WITH DRAINER

### GEWERBESPÜLE MIT BECKENBLENDE

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), ociekacz z lewej lub z prawej strony.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), drainer on left or right.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Ablauf im Becken links oder rechts.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiar miski (DxSxW)/ Bowl dimensions / Abmessung Becken [mm] | Prawa strona/ On right / Rechts | Lewa strona/ On left / Links |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Jednokomorowy/ Single chamber/ Ein Becken      |                                                               |                                 |                              |
| 1200 x 600 x 900                               | 400 x 400 x 250                                               | H5111100-BR                     | H5111100-BL                  |
| 1200 x 700 x 900                               | 500 x 500 x 300                                               | H5111200-BR                     | H5111200-BL                  |
| 1400 x 700 x 900                               | 600 x 500 x 250                                               | H5111300-BR                     | 5111300-BL                   |
| Dwukomorowy/ Double chamber/ Zwei Becken       |                                                               |                                 |                              |
| 1500 x 600 x 900                               | 400 x 400 x 250                                               | H5112100-BR                     | H5112100-BL                  |
| 1800 x 600 x 900                               | 500 x 400 x 250                                               | H5112300-BR                     | H5112300-BL                  |
| 1600 x 700 x 900                               | 500 x 400 x 250                                               | H5112500-BR                     | H5112500-BL                  |
| 1900 x 700 x 900                               | 500 x 500 x 300                                               | H5112600-BR                     | H5112600-BL                  |
| 2000 x 700 x 900                               | 500 x 500 x 300                                               | H5112700-BR                     | H5112700-BL                  |

## 4.2 ZLEWOZMYWAK JEDNO LUB DWUKOMOROWY BEZ OCIEKACZA

### SINGLE OR DOUBLE CHAMBER SINK WITHOUT DRAINER

### AUSGUSSBECKEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), bez ociekacza.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), without drainer, with or without shelf or grid.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit oder ohne Ablageboden/ Ablagerost.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Wymiar miski (DxSxW)/ Bowl dimensions / Abmessung Becken [mm] | Z półką/ With shelf / Ablageboden | Z kratownicą/ With grid/ Ablagerost | Bez półki/ Without shelf/ ohne Ablage |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Jednokomorowy/ Single chamber/ Ein Becken      |                                                               |                                   |                                     |                                       |
| 500 x 600 x 900                                | 400 x 400 x 250                                               | H5101101                          | H5101102                            | H5101100                              |
| 500 x 700 x 900                                | 400 x 400 x 250                                               | H5101201                          | H5101202                            | H5101200                              |
| 700 x 700 x 900                                | 500 x 500 x 300                                               | H5101301                          | H5101302                            | H5101300                              |
| Dwukomorowy/ Double chamber/ Zwei Becken       |                                                               |                                   |                                     |                                       |
| 1200 x 600 x 900                               | 500 x 400 x 250                                               | H5102101                          | H5102102                            | H5102100                              |
| 1200 x 700 x 900                               | 500 x 500 x 300                                               | H5102201                          | H5102202                            | H5102200                              |
| 1400 x 700 x 900                               | 600 x 500 x 250                                               | H5102301                          | H5102302                            | H5102300                              |

4.3 ZLEWOZMYWAK Z OCIEKACZEM JEDNO LUB DWUKOMOROWY Z PÓŁKĄ, KRATOWNICĄ LUB SZAFKĄ  
SINGLE OR DOUBLE CHAMBER SINK WITH SHELF, GRID OR CABINET  
GEWERBESPÜLE MIT ABLAGEBODEN, ABLAGEROST, ODER UNTERSCHRANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), ociekacz z lewej lub z prawej strony, z półką, kratownicą lub szafką.  
EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), drainer on left or right, with bottom shelf, grid or cabinet.  
DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Ablauf im Becken links oder rechts, mit Ablageboden, Ablagerost, oder Unterschrank.

| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Wymiar miski<br>(DxSxW)/ Bowl<br>dimensions<br>/ Abmessung Becken<br>[mm] | Z półka/ With shelf<br>/ Ablageboden |                                 | Z kratownica/ With grid<br>/ Ablagerost |                                 | Z szafka/ With cabinet/ Unter-<br>schrank |                                 |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------|
|                                                      |                                                                           | Prawa strona/<br>On right / Rechts   | Lewa strona/<br>On left / Links | Prawa strona/<br>On right /<br>Rechts   | Lewa strona/<br>On left / Links | Prawa strona/<br>On right / Rechts        | Lewa strona/<br>On left / Links |
| Jednokomorowy/ Single chamber/ Ein Becken            |                                                                           |                                      |                                 |                                         |                                 |                                           |                                 |
| 1200 x 600 x 900                                     | 400 x 400 x 250                                                           | H5111101-BR                          | H5111101-BL                     | H5111102-BR                             | H5111102-BL                     | H5111103-BR                               | H5111103-BL                     |
| 1200 x 700 x 900                                     | 500 x 500 x 300                                                           | H5111201-BR                          | H5111201-BL                     | H5111202-BR                             | H5111202-BL                     | H5111203-BR                               | H5111203-BL                     |
| 1400 x 700 x 900                                     | 600 x 500 x 250                                                           | H5111301-BR                          | H5111301-BL                     | H5111302-BR                             | H5111302-BL                     | H5111303-BR                               | H5111303-BL                     |
| Dwukomorowy/ Double chamber/ Zwei Becken             |                                                                           |                                      |                                 |                                         |                                 |                                           |                                 |
| 1500 x 600 x 900                                     | 400 x 400 x 250                                                           | H5112101-BR                          | H5112101-BL                     | H5112102-BR                             | H5112102-BL                     | H5112103-BR                               | H5112103-BL                     |
| 1800 x 600 x 900                                     | 500 x 400 x 250                                                           | H5112301-BR                          | H5112301-BL                     | H5112302-BR                             | H5112302-BL                     | H5112303-BR                               | H5112303-BL                     |
| 1600 x 700 x 900                                     | 500 x 400 x 250                                                           | H5112501-BR                          | H5112501-BL                     | H5112502-BR                             | H5112502-BL                     | H5112503-BR                               | H5112503-BL                     |
| 1900 x 700 x 900                                     | 500 x 500 x 300                                                           | H5112601-BR                          | H5112601-BL                     | H5112602-BR                             | H5112602-BL                     | H5112603-BR                               | H5112603-BL                     |
| 2000 x 700 x 900                                     | 500 x 500 x 300                                                           | H5112701-BR                          | H5112701-BL                     | H5112702-BR                             | H5112702-BL                     | H5112703-BR                               | H5112703-BL                     |



STOŁY  
/ Tables  
/ Tische

05

## 5.1 STÓŁ ROBOCZY - PRZENOŚNIK KULOWY Z REGULACJĄ WYSOKOŚCI

### WORK TABLE - HEIGHT ADJUSTABLE BALL CONVEYOR PLANTISCH - HÖHENVERSTELLBARER KUGELFÖRDERER

**PL** / Przenośnik kulowy to elastyczny element składowy w transporcie i obsłudze materiałów. Umożliwiają łatwo transportować i przesuwać ciężkie ładunki o gładkich i twardych spodach. Ponadto stoły kulowe można stosować jako skrzyżowania w systemach przenośników grawitacyjnych i napędzanych ręcznie. Przy zastosowaniu jako stół roboczy możliwe jest łatwe obracanie i przesuwanie ładunków.

Zastosowanie:

- Optymalizacja przepływu materiałów na stanowisku pracy
- Do przedmiotów o zamkniętych, stałych i płaskich powierzchniach spodnich

Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (304), konstrukcja spawana, stół na kołach obrotowych, 2 koła z hamulcem. Regulowana hydraulicznie wysokość w zakresie 640 - 840 mm.

**EN** / The ball conveyor is a flexible component in the transport and handling of materials. They enable heavy loads with smooth and hard bottoms to be easily transported and moved. In addition, ball tables can be used as intersections in gravity and manually driven conveyor systems. When used as a work table, loads can be easily turned and moved.

Application:

- Optimisation of material flow at the workstation
- For items with closed, solid and flat undersurfaces

Made of stainless steel 1.4301 (304), welded construction, table on swivel castors, 2 wheels with brake. Hydraulically adjustable height from 640 - 840 mm.

**DE** / Der Kugelförderer ist ein flexibles Element für den Transport und die Handhabung von Materialien. Sie ermöglichen es, schwere Lasten mit glatten und harten Böden leicht zu transportieren und zu bewegen. Darüber hinaus können Kugeltische als Kreuzungspunkte in Schwerkraft- und manuell angetriebenen Fördersystemen eingesetzt werden. Als Arbeitstisch eingesetzt, lassen sich Lasten leicht drehen und bewegen.

Anwendung:

- Optimierung des Materialflusses an der Arbeitsstation
- Für Gegenstände mit geschlossenen, massiven und ebenen Untergründen

Aus Edelstahl 1.4301 (304), geschweißte Konstruktion, Tisch auf Lenkrollen, 2 Räder mit Bremse. Hydraulisch höhenverstellbar von 640 - 840 mm.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Strona / Side / Seite

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

2000 x 700 x 640/840

L

9917-2396

2000 x 700 x 640/840

R

9917-2397

## 5.2 STÓŁ ROZBIOROWY JEDNOSTRONNY

### ONE-SIDED CUTTING TABLE LADENSTUFENTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, pod tworzywo PE 300 mm, wysokość tworzywa 30 mm, wysokość rantu - 50 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface adjustable legs' height, dedicated for PE plastic board's width 300 mm and height 30 mm, raised edge - 50 mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, hintere Aufkantung 50 mm, passend für PE-Schneidbretter mit Breite 300 mm und Höhe 30 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

Wymiary (DxSxW)/  
Dimensions  
/ Abmessungen  
[mm]

Spawany/ Welded/ Verschweißt

Skręcany/ Screwed/ Verschraubt

z półką/ w. shelf/  
Ablageboden

z kratą/ w. grid/  
Ablagerost

z półką/ w. shelf/  
Ablageboden

z kratą/ w. grid/  
Ablagerost

1200 x 700 x 900

57201B0

57201R0

57201B5

57201R5

1500 x 700 x 900

57202B0

57202R0

57202B5

57202R5

1800 x 700 x 900

57203B0

57203R0

57203B5

57203R5

2000 x 700 x 900

57204B0

57204R0

57204B5

57204R5



### 5.3 STÓŁ ROZBIOROWY JEDNOSTRONNY

#### ONE-SIDED CUTTING TABLE

#### STUFENTISCH (schwere Ausführung)

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, pod tworzywo PE 400 mm, wysokość tworzywa 30 mm, wysokość rantu po bokach i ścianie - 70 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface adjustable legs' height, dedicated for PE plastic board's width 400 mm and height 30 mm, raised edges on sides and back - 70 mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, mit dreiseitiger Aufkantung 100 mm, passend für PE-Schneidbretter mit Breite 400 mm und Höhe 30 mm, Kunststoffverstellgleite.



Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                         | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 1500 x 900 x 900                                        | 50201B0                           | 50201R0                         | 50201B5                           | 50201R5                         |
| 1800 x 900 x 900                                        | 50202B0                           | 50202R0                         | 50202B5                           | 50202R5                         |
| 2000 x 900 x 900                                        | 50203B0                           | 50203R0                         | 50203B5                           | 50203R5                         |
| 2400 x 900 x 900                                        | 50205B0                           | 50205R0                         | 50205B5                           | 50205R5                         |
| 2700 x 900 x 900                                        | 50206B0                           | 50206R0                         | 50206B5                           | 50206R5                         |
| 3000 x 900 x 900                                        | 50207B0                           | 50207R0                         | 50207B5                           | 50207R5                         |

### 5.4 STÓŁ ROZBIOROWY DWUSTRONNY

#### TWO-SIDED CUTTING TABLE

#### DOPPEL-STUFENTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, pod tworzywo 400mm, wysokość tworzywa 30 mm.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface adjustable legs' height, dedicated for PE plastic board's width 400 mm and height 30 mm.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, passend für PE-Schneidbretter mit Breite 400 mm und Höhe 30 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen<br>[mm] | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                         | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 2000 x 1000 x 900                                       | 50402B0                           | 50402R0                         | 50402B5                           | 50402R5                         |
| 2000 x 1200 x 900                                       | 51402B0                           | 51402R0                         | 51402B5                           | 51402R5                         |
| 2400 x 1000 x 900                                       | 50403B0                           | 50403R0                         | 50403B5                           | 50403R5                         |
| 2400 x 1200 x 900                                       | 51403B0                           | 51403R0                         | 51403B5                           | 51403R5                         |
| 2700 x 1000 x 900                                       | 50404B0                           | 50404R0                         | 50404B5                           | 50404R5                         |
| 2700 x 1200 x 900                                       | 51404B0                           | 51404R0                         | 51404B5                           | 51404R5                         |
| 3000 x 1000 x 900                                       | 50405B0                           | 50405R0                         | 50405B5                           | 50405R5                         |
| 3000 x 1200 x 900                                       | 51405B0                           | 51405R0                         | 51405B5                           | 51405R5                         |

### 5.5 TWORZYWA DO STOŁÓW ROZBIOROWYCH

#### PE PLASTIC BOARDS FOR CUTTING TABLES

#### SCHNEIDBRETTER FÜR STUFENTISCHE

PL / Tworzywo PE 500.  
 EN / PE 500 plastic board.  
 DE / Aus Kunststoff PE 500.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
|                                                   | Białe/ White/ Weiß          | Brązowe/ Brown/ Braun |
| 1200 x 300 x 30                                   | 5576200                     | 5578200               |
| 1500 x 300 x 30                                   | 5576300                     | 5578300               |
| 1800 x 300 x 30                                   | 5576400                     | 5578400               |
| 2000 x 300 x 30                                   | 5576500                     | 5578500               |
| 1200 x 400 x 30                                   | 5573300                     | 5589300               |
| 1350 x 400 x 30                                   | 5573700                     | 5589700-004           |
| 1500 x 400 x 30                                   | 5573400                     | 5589400               |
| 2000 x 400 x 30                                   | 5573600                     | 5589600               |

### 5.6 STÓŁ Z RANTEM I ODPŁYWEM

#### TABLE WITH OUTLET

#### WULSTRANDTISCH

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, podniesione wszystkie krawędzie stołu, z rurą odpływową.  
 EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface adjustable legs' height, raised all edges, with outlet pipe.  
 DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, mit umlaufendem Wulstrand, vorne links Ablaufstutzen D=20 mm, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.       |                                 |                                   |                                 |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                   | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|                                                   | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 1500 x 1000 x 900                                 | 50301B0                           | 50301R0                         | 50301B5                           | 50301R5                         |
| 2000 x 1000 x 900                                 | 50302B0                           | 50302R0                         | 50302B5                           | 50302R5                         |
| 2400 x 1000 x 900                                 | 50303B0                           | 50303R0                         | 50303B5                           | 50303R5                         |
| 2700 x 1000 x 900                                 | 50304B0                           | 50304R0                         | 50304B5                           | 50304R5                         |
| 3000 x 1000 x 900                                 | 50306B0                           | 50306R0                         | 50306B5                           | 50306R5                         |

## 5.7 STÓŁ Z RANTEM I ODPŁYWEM Z PODNIESIONYMI BOKAMI TABLE WITH RAISED EDGE AND OUTLET FÜLLTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, wysokość rantu po bokach i ścianie - 70 mm, z rurą odpływową.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface adjustable legs' height, raised edges on sides and back - 70 mm, outlet pipe.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, mit dreiseitiger Aufkantung 70 mm, auf der rechten Seite bis zur Hälfte, vorne mit Wulstrand, vorne links Ablaufstutzen D=20 mm, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions/<br>Abmessungen<br>[mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.       |                                 |                                   |                                 |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                        | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|                                                        | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 1500 x 900 x 900                                       | 50101B0                           | 50101R0                         | 50101B5                           | 50101R5                         |
| 2000 x 900 x 900                                       | 50103B0                           | 50103R0                         | 50103B5                           | 50103R5                         |
| 2400 x 900 x 900                                       | 50104B0                           | 50104R0                         | 50104B5                           | 50104R5                         |
| 2700 x 900 x 900                                       | 50106B0                           | 50106R0                         | 50106B5                           | 50106R5                         |
| 3000 x 900 x 900                                       | 50107B0                           | 50107R0                         | 50107B5                           | 50107R5                         |

## 5.8 STÓŁ POD NADZIEWARKE TABLE FOR STUFFER FÜLLTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, podniesiony rant z trzech stron.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, raised three edges.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit dreiseitigem Wulstrand, rechte Seite abgekantet, Unterbau mit Rostablage, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1400 x 800 x 850                              | 5030400-021                 |
| 1800 x 900 x 900                              | 5030400-010                 |
| 2200 x 1000 x 900                             | 5030400-031                 |
| 2500 x 1000 x 900                             | 5030400-023                 |

## 5.9 STÓŁ ROBOCZY WORK TABLE PLANTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, podniesiony rant przy ścianie.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, raised back edge.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, Unterbau mit dreiseitiger Verstrebung, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1200 x 700 x 900                              | H574127AV00                 |
| 1400 x 700 x 900                              | H574147AV00                 |
| 1600 x 700 x 900                              | H574167AV00                 |
| 1800 x 700 x 900                              | H574187AV00                 |
| 2000 x 700 x 900                              | H574207AV00                 |



## 5.10 STÓŁ ROBOCZY Z BLOKIEM SZUFLAD

WORK TABLE WITH CHEST OF DRAWERS

PLANTISCH MIT SCHUBLADENBLOCK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, podniesiony rant przy ścianie, 3 szuflady.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, adjustable legs' height, raised back edge, 3 drawers.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit 3 Schubladen mit 3/4-Auszug, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.                                                     |                                                                              |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Blok szuflad z prawej/ Chest of<br>drawers on right<br>/ Schubladenblock rechts | Blok szuflad z lewej/ Chest<br>of drawers on left<br>/ Schubladenblock links |
| 1200 x 700 x 900                                     | 51931-R0                                                                        | 51931-L0                                                                     |
| 1400 x 700 x 900                                     | 51932-R0                                                                        | 51932-L0                                                                     |
| 1600 x 700 x 900                                     | 51933-R0                                                                        | 51933-L0                                                                     |
| 1800 x 700 x 900                                     | 51933-R0                                                                        | 51935-L0                                                                     |
| 2000 x 700 x 900                                     | 51935-R0                                                                        | 51941-R0                                                                     |

## 5.11 STÓŁ DO PAKOWANIA

PACKING TABLE

PACKTISCH

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowania wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), grained surface, adjustable legs' height.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.       |                                 |                                   |                                 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                      | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|                                                      | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 1200 x 700 x 900                                     | 57401B0                           | 57401R0                         | 57401B5                           | 57401R5                         |
| 1500 x 700 x 900                                     | 57402B0                           | 57402R0                         | 57402B5                           | 57402R5                         |
| 1800 x 700 x 900                                     | 57403B0                           | 57403R0                         | 57403B5                           | 57403R5                         |
| 2000 x 700 x 900                                     | 57404B0                           | 57404R0                         | 57404B5                           | 57404R5                         |

## 5.12 STÓŁ POMOCNICZY

AUXILIARY TABLE

BEISTELLTISCH

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, adjustable legs' height.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.       |                                 |                                   |                                 |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
|                                                      | Spawany/ Welded/ Verschweißt      |                                 | Skręcany/ Screwed/ Verschraubt    |                                 |
|                                                      | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost | z półką/ w. shelf/<br>Ablageboden | z kratą/ w. grid/<br>Ablagerost |
| 630 x 500 x 850                                      | 57605B0                           | 57605R0                         | 57605B5                           | 57605R5                         |
| 850 x 500 x 850                                      | 57606B0                           | 57606R0                         | 57606B5                           | 57606R5                         |
| 1100 x 500 x 850                                     | 57607B0                           | 57607R0                         | 57607B5                           | 57607R5                         |
| 1130 x 500 x 850                                     | 57608B0                           | 57608R0                         | 57608B5                           | 57608R5                         |
| 650 x 650 x 850                                      | 57609B0                           | 57609R0                         | 57609B5                           | 57609R5                         |

### 5.13 STOLIK TABLE FLEISCHKASTEN-HOCKER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), ground surface, adjustable legs' height.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit umlaufender Verstrebung, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]      Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

500 x 500 x 500

7350200

600 x 600 x 500

7350100

### 5.14 STÓŁ MASZYNOWY MACHINE TABLE MASCHINENTISCH

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wersja stacjonarna lub mobilna (2 koła stałe, 2 koła obrotowe z hamulcem), konstrukcja spawana, nogi wzmocnione profilami.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), stationary or mobile version (2 fixed wheels, 2 swivel wheels with brake), welded body, reinforced legs.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit umlaufender Verstrebung, stationär oder fahrbar.



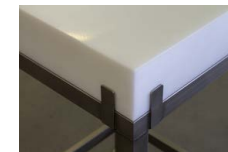
| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.       |                                  |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
|                                                   | Na nogach/ On legs<br>/ Stationär | Na kołach/ On wheels/<br>Fahrbar |
| 680 x 680 x 850                                   | 7350300                           | 73503FB                          |
| 850 x 850 x 850                                   | 7350400                           | 73504FB                          |

### 5.15 KLOC ROZBIOROWY BUTCHER'S BLOCK STHEPULT MIT ABLAGEBODEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, na tworzywo PE białe lub brązowe, wysokość tworzywa 100 mm.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable legs' height, dedicated for PE plastic board's height 100 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), mit umlaufender Verstrebung, mit Schwingfüßen, D=75 mm, zur Aufnahme von Hackblöcken aus Kunststoff, Höhe 100 mm.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.                               |                                                                      |                                                                           |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|                                                   | Kloc rozbiorowy/<br>Butcher's block<br>/ Hackblockgestell | Tworzywo białe/ White<br>plastic board/ Hackblock<br>Kunststoff Weiß | Tworzywo brązowe<br>/ Brown plastic board<br>/ Hackblock Kunststoff Braun |
| 400 x 400 x 750                                   | 55602K0                                                   | 5585700                                                              | 5586700                                                                   |
| 500 x 500 x 750                                   | 55604K0                                                   | 5585900                                                              | 5586900                                                                   |
| 600 x 600 x 750                                   | 55606K0                                                   | 5586100                                                              | 5587100                                                                   |
| 700 x 700 x 750                                   | 55607K0                                                   | 5586200                                                              | 5587200                                                                   |

### 5.16 PULPIT STOJĄCY Z PÓŁKĄ STAND WITH SHELF STHEPULT MIT ABLAGEBODEN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, z dolną półką, wersja stacjonarna lub mobilna.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, with shelf, stationary or mobile version.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Unterbau mit Ablageboden, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |                                  |                                       |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
|                                                   | Zamek/ Lock/ Schloß         | Na nogach/ On legs/<br>Stationär | Na kołach<br>/ On wheels<br>/ Fahrbar |
| 600 x 500 x 1200                                  | +                           | 5540200                          | 55402FB                               |
| 600 x 500 x 1200                                  | -                           | 5540100                          | 55401FB                               |

## 5.17 PULPIT STOJĄCY Z SZAFKĄ STAND WITH CABINET STHPULT MIT SCHRANKRAUM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, z szafką, wersja stacjonarna lub mobilna.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), welded body, with cabinet, stationary or mobile version.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Unterbau mit Schrankraum, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW) /<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |                                  |                                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
|                                                       | Zamek/ Lock/ Schloß         | Na nogach/ On legs/<br>Stationär | Na kołach<br>/ On wheels<br>/ Fahrbar |
| 600 x 500 x 1200                                      | +                           | 5540400                          | 55404FB                               |
| 600 x 500 x 1200                                      | -                           | 5540300                          | 55403FB                               |

## 5.18 PULPIT WISZĄCY HANGING STAND HÄNGEPULT

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), montaż na ścianie, konstrukcja spawana.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), wall mounted, welded body.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Schreibfläche hochklappbar.



| Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm] | Zamek/ Lock/ Schloß | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| 600 x 500 x 100/200                            | +                   | 5560200                     |
| 600 x 500 x 100/200                            | -                   | 5560100                     |

## 5.19 STÓŁ DO JADALNI TABLE FOR SOCIAL ROOM TISCH FÜR SOZIALRAUM

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), blat z tworzywa, wysokość tworzywa 20 mm, możliwość zawieszania taboretów pod stołem.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), plastic board top with height 20mm, possibility of hanging stools under table.

DE / Aestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberplatte aus Kunststoff, Höhe 20 mm, mit Aufhängung für Hocker 9946026.



| Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Ilość taboretów/ Quantity<br>of stools/ Anzahl Stühle |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1800 x 700 x 800                               | 9946025                     | 8                                                     |
| 1800 x 700 x 800                               | 9946025-003                 | 6                                                     |
| 750 x 750 x 800                                | 9946025-001                 | 4                                                     |

Taborety sprzedawane osobno. Nr: 9946026 / Stools sold separately No.: 9946026 / Hocker separat erhältlich. Nr.: 9946026  
Produkujemy również stoły w innych wymiarach. | We also produce tables in other dimensions. | Wir fertigen auch Tische in anderen Abmessungen.

## 5.20 TABORET STOOL HOCKER

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), siedzisko z tworzywa.

EN / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), plastic board seat.

DE / Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberplatte aus Kunststoff.



| Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------|
| 300 x 300 x 450                                | 9946026                     |

## 5.21 STÓŁ INSPEKCYJNY DO RYB

### FISH INSPECTION TABLE FISCH-INSPEKTIONSTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom. 4 podświetlane pola do inspekcji ryb. Nasze stoły inspekcyjne zapewniają dużą, podświetlaną lampą powierzchnię roboczą do inspekcji ryb. Wykonane ze stali nierdzewnej z uszczelnioną, półprzezroczystą powierzchnią roboczą z tworzywa sztucznego. Rama i nogi ze stali nierdzewnej zapewniają trwałość i wydłużoną żywotność produktu.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301, adjustable legs height, 4 illuminated fish inspection areas. Our Inspection Tables provide a large, lamp subilluminated work surface for the inspection of fishes. Constructed from stainless steel with a sealed translucent plastic work surface. The stainless steel frame and legs ensures durability for extended product life.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301, Tischbeine Höhenverstellbar, 4 beleuchtete Fischinspektionsflächen. Unsere Inspektionstische bieten eine große, mit Lampen unterleuchtete Arbeitsfläche für die Inspektion von Fischen. Konstruiert aus rostfreiem Stahl mit einer versiegelten, durchsichtigen Kunststoff-Arbeitsfläche. Der Rahmen und die Beine aus rostfreiem Stahl gewährleisten eine lange Lebensdauer des Produkts.



Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

2000 x 1200 x 900

57404B0-016

## 5.22 MODUŁOWY STÓŁ EKSPOZYCYJNY DO RYB

### MODULAR EXPOSITION TABLE FOR FISH FISCH-PRÄSENTATIONSTISCH

**PL** / Ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304).

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304).

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), isoliert.



Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1300 x 1100 x 510/750

9926-020

1300 x 1100 x 780/1020

9926-021

1300 x 1100 x 1020/1260

9926-022

## 5.23 STÓŁ DO EKSPOZYCJI RYB W LODZIE

### EXPOSITION TABLE FOR FISH FISCH-PRÄSENTATIONSTISCH

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), regulowana wysokość blatu, regulacja blatu w dwóch płaszczyznach, 4 kołach obrotowych, w tym 2 z hamulcem.

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304), adjustable top's height, top's adjustment in two planes, on 4 swivel wheels (2 wheels with brake).

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), höhenverstellbar, mit 4 Lenkrollen, (2 x Stopp).



Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

2000 x 1000 x 850

FS5121

Produkujemy również stoły w innych wymiarach. | We also produce tables in other dimensions. | Wir fertigen auch Tische in anderen Abmessungen.

## 5.24 STÓŁ DO EKSPOZYCJI RYB W LODZIE

### EXPOSITION TABLE FOR FISH FISCH-PRÄSENTATIONSTISCH

**PL** / Ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304).

**EN** / Made of stainless steel 1.4301 (AISI 304).

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), modulares System.



Wymiary (DxSxW) / Dimension / Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1088 x 1088 x 738/1045

FS5110IS

Produkujemy również stoły w innych wymiarach. | We also produce tables in other dimensions. | Wir fertigen auch Tische in anderen Abmessungen.





## SZAFOSTOŁY

/ Cabinet Tables

/ Schranktische

06

## 6.1 SZAFOSTÓŁ Z PÓŁKĄ

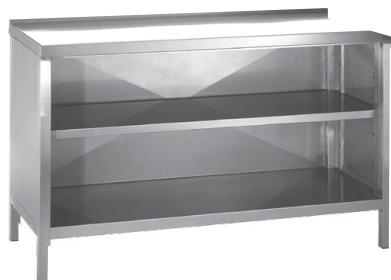
### CABINET TABLE WITH SHELF

### SCHRANKTISCH OHNE TÜREN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, regulowana wysokość środkowej półki, konstrukcja spawana, zabudowany tył, podniesiony rant - 50 mm.

EN / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs' and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, raised edge - 50 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum vorne offen, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 600 x 900                                     | H5450001                    | 1600 x 600 x 900                                     | H5450301                    |
| 1200 x 600 x 900                                     | H5450101                    | 1800 x 600 x 900                                     | H5450401                    |
| 1400 x 600 x 900                                     | H5450201                    | 2000 x 600 x 900                                     | H5450501                    |

## 6.2 SZAFOSTÓŁ Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

### CABINET TABLE WITH HIGNED DOOR

### SCHRANKTISCH MIT FLÜGELTÜREN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, regulowana wysokość środkowej półki, konstrukcja spawana, zabudowany tył, drzwi skrzydłowe, podniesiony rant - 50 mm.

EN / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs' and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, higned door, raised edge - 50 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum mit Flügeltüren, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 600 x 900                                     | H5450003                    | 1600 x 600 x 900                                     | H5450303                    |
| 1200 x 600 x 900                                     | H5450103                    | 1800 x 600 x 900                                     | H5450403                    |
| 1400 x 600 x 900                                     | H5450203                    | 2000 x 600 x 900                                     | H5450503                    |

## 6.3 SZAFOSTÓŁ Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI

### CABINET TABLE WITH SLIDING DOOR

### SCHRANKTISCH MIT SCHIEBETÜREN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, regulowana wysokość środkowej półki, konstrukcja spawana, zabudowany tył, drzwi przesuwne podniesiony rant - 50 mm.

EN / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs' and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, sliding door, raised edge - 50 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum mit Schiebetüren, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions<br>/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 600 x 900                                     | H5450000                    | 1600 x 600 x 900                                     | H5450300                    |
| 1200 x 600 x 900                                     | H5450100                    | 1800 x 600 x 900                                     | H5450400                    |
| 1400 x 600 x 900                                     | H5450200                    | 2000 x 600 x 900                                     | H5450500                    |

## 6.4 SZAFOSTÓŁ Z DRZWIAMI PRZESUWNYMI I BLOKIEM SZUFLAD

### CABINET TABLE WITH SLIDING DOOR AND CHEST OF DRAWERS

### SCHRANKTISCH MIT SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADENBLOCK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, regulowana wysokość środkowej półki, konstrukcja spawana, zabudowany tył, blok szuflad po lewej stronie, drzwi przesuwne, podniesiony rant 50 mm.

EN / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs' and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, chest of drawers on the left, sliding door, raised edge - 50 mm.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum mit Schiebetüren, links drei Schubladen mit 3/4-Auszug, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1600 x 600 x 900                              | H54401-SL                   |
| 1800 x 600 x 900                              | H54402-SL                   |
| 2000 x 600 x 900                              | H54403-SL                   |

### 6.5 SZAFOSTÓŁ NAROŻNY CORNER CABINET TABLE ECKSCHRANK MIT FLÜGELTÜREN

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, konstrukcja spawana, zabudowany tył, drzwi skrzydłowe, podniesiony rant - 50 mm.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs' and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, hinged door, raised edge - 50 mm.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum mit Flügeltüren, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 1000 x 900                             | H5370100                    |
| 1100 x 1100 x 900                             | H5370200                    |
| 1200 x 1200 x 900                             | H5370300                    |

### 6.6 BLOK SZUFLAD CHEST OF DRAWERS SCHUBLADENBLOCK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, trzy szuflady, na nogach lub kołach.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, welded construction, 3 drawers, on legs or wheels.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit hinterer Aufkantung, 3 Schubladen mit 3/4-Auszug, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Nogi, Koła / Legs, Wheels / Füße, Räder | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| 425 x 600 x 775                                |                                         | H54411FB                    |
| 425 x 700 x 775                                |                                         | H54412FB                    |
| 425 x 800 x 775                                |                                         | H54413FB                    |

### 6.7 BLOK SZUFLAD CHEST OF DRAWERS SCHUBLADENBLOCK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), konstrukcja spawana, trzy szuflady, na nogach lub kołach.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, welded construction, 3 drawers, on legs or wheels.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit hinterer Aufkantung, 3 Schubladen mit 3/4-Auszug, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Nogi, Koła / Legs, Wheels / Füße, Räder | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| 700 x 600 x 850                                |                                         | H5441200-004                |

### 6.8 BLOK SZUFLAD CHEST OF DRAWERS SCHUBLADENBLOCK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, konstrukcja spawana, sześć szuflad, na nogach lub kołach.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, welded construction, 6 drawers, on legs or wheels.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, mit hinterer Aufkantung, 6 Schubladen mit 3/4-Auszug, stationär oder fahrbar.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions / Abmessungen [mm] | Nogi, Koła / Legs, Wheels / Füße, Räder | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------|
| 800 x 900 x 700                                |                                         | H5441700KA                  |

### 6.9 SZAFOSTÓŁ Z DRZWIAMI PRZESUWNymi I TWORZYWEM CABINET TABLE WITH SLIDING DOOR AND PLASTIC PLATE SCHRANKTISCH MIT SCHIEBETÜREN UND KUNSTSTOFFPLATTE

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, konstrukcja spawana, zabudowany tył, drzwi przesuwne podniesiony rant - 50 mm, płyta z tworzywa.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs, welded construction, enclosed back, sliding door, raised edge - 50 mm, plastic plate.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, Schrankraum mit Schiebetüren, Kunststoffverstellgleiter, KUNSTSTOFFPLATTE.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 2000 x 900 x 900                              | 50203SCH                    |

### 6.10 SZAFOSTÓŁ Z DRZWIAMI PRZESUWNymi I BLOKIEM SZUFLAD CABINET TABLE WITH SLIDING DOOR AND CHEST OF DRAWERS SCHRANKTISCH MIT SCHIEBETÜREN UND SCHUBLADENBLOCK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, regulowana wysokość środkowej półki, konstrukcja spawana, zabudowany tył, blok szuflad po lewej stronie, szuflady wyposażone w pleksiglas i zamek i drzwi przesuwne - wyposażone w pleksiglas i zamek, podniesiony rant 50 mm.  
**EN** / Made of stainless steel AISI304, adjustable legs and middle shelf's height, welded construction, enclosed back, chest of drawers on the left, sliding door with plexiglass and lock, sliding door with plexiglass and lock, raised edge - 50 mm.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, Schrankraum mit Schiebetüren mit Plexiglas und Schloss, 3 Schubladen mit 3/4-Auszug, Schiebetür mit Plexiglas und Schloss.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1500 x 700 x 850                              | 54404-SL-004                |



**SZAFY I REGAŁY**  
 / Wardrobes  
 and Storage Racks  
 / Schränke  
 und Regale



07



### 7.1 SZAFA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI LOCKER FOR CLEANING PRODUCTS PUTZMITTELSCHRANK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, zamek ryglowy z kluczem, z półką.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, bolt lock with key, with shelf.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, oben 1 eingeschweißter Ablageboden, Drehriegelverschluss, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                         | 54840DL                     |
| 950 x 500 x 1950/2100                         | 54841DL                     |

### 7.2 SZAFA NA ŚRODKI CZYSTOŚCI LOCKER FOR CLEANING MATERIALS PUTZMITTELSCHRANK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 4 półki (trzy z regulowaną wysokością), drążek ubraniowy, zamek ryglowy z kluczem, z półką.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 4 shelves (3 with adjustable height), clothing bar, bolt lock with key, with shelf.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, oben 1 eingeschweißter Ablageboden, Schrankraum senkrecht geteilt, links offener Schrankraum mit 3 Kleiderhaken, rechts 3 verstellbare Ablageböden, Drehriegelverschluss, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                         | 54836DL                     |
| 950 x 500 x 1950/2100                         | 54837DL                     |

### 7.3 SZAFA WIELOFUNKCYJNA MULTIFUNCTIONAL WARDROBE CABINET MATERIALSCHRANK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 4 półki (trzy z regulowaną wysokością), zamek ryglowy z kluczem, z półką.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 4 shelves (3 with adjustable height), bolt lock with key, with shelf.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, oben 1 eingeschweißter Ablageboden, darunter 3 verstellbare Ablageböden, Drehriegelverschluss, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                         | 54838DL                     |
| 950 x 500 x 1950/2100                         | 54839DL                     |

## 7.4 SZAFa UBRANIOWA CLOTHES' WARDROBE KLEIDERSPIND

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 2 półki, drążek ubraniowy, otwory wentylacyjne w podłodze i drzwiach.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 2 shelves, clothing bar, door and bottom perforation.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, mit 2 eingeschweißten Ablageböden und 3 Kleiderhaken, Türen und Böden gelocht, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art.<br>no./ Art.-Nr. | Rodzaj zamka/ Type of lock/<br>Ausführung Verschluss        | Perforacja drzwi/<br>Door perforation/<br>Lochung der Türen | Ilość drzwi<br>/ Door/ Anzahl<br>Türen |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54833VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 2                                      |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54833ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 2                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54835VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 4                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54835ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 4                                      |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54833VG                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 2                                      |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54833ZG                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 2                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54835VG                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 4                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54835ZG                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 4                                      |

## 7.5 SZAFa UBRANIOWA WARDROBE CABINET FOR CLOTHES KLEIDERSPIND

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 2 półki, drążek ubraniowy, otwory wentylacyjne w podłodze i drzwiach.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 2 shelves, clothing bar, door and bottom perforation.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, Abteile mittig geteilt, mit 2 eingeschweißten Ablageböden und 3 Kleiderhaken, Türen und Böden gelocht, Kunststoffverstellgleiter.



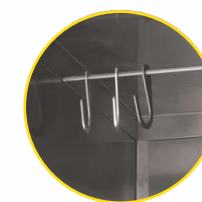
| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art.<br>no./ Art.-Nr. | Rodzaj zamka/ Type of lock/<br>Ausführung Verschluss        | Perforacja drzwi/<br>Door perforation/<br>Lochung der Türen | Ilość drzwi<br>/ Door/ Anzahl<br>Türen |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54832VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 1                                      |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54832ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 1                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54834VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w całości/ whole/<br>komplett gelocht                       | 1                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54834ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 1                                      |

## 7.6 SZAFa SKRYTKOWA SECTIONAL WARDROBE FÄCHERSCHRANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 2 półki, drążek ubraniowy, otwory wentylacyjne w podłodze i drzwiach.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 2 shelves, clothing bar, door and bottom perforation.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, je Abteil 1 eingeschweißter Ablageboden mit 3 Kleiderhaken, Türen und Böden gelocht, Drehriegelverschluss, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art.<br>no./ Art.-Nr. | Rodzaj zamka/ Type of lock/<br>Ausführung Verschluss        | Perforacja drzwi/<br>Door perforation/<br>Lochung der Türen | Ilość drzwi<br>/ Door/ Anzahl<br>Türen |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54841VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 4                                      |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54841ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 8                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54842VL                        | ryglowany bez klucza/ lock<br>without key/ Verschlussknebel | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 4                                      |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54842ZL                        | wkładka patentowa/ door cylinder/<br>Zylindervorreiber      | w górnej części/ top<br>part/ oben gelocht                  | 8                                      |

## 7.7 SZAFKA NA RZECZY WARTOŚCIOWE

### VALUABLES LOCKER WERTFACHSCHRANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, zamek patentowy.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, door cylinder.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, doppelwandige Türen mit Sicherheitsschloss, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/<br>Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Ilość skrytek/ Quantity of compartments<br>/ Anzahl Abteile |
|--------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54843S                      | 10                                                          |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54844S                      | 20                                                          |

## 7.8 SZAFKA ODZIEŻOWA Z ŁAWKĄ

### WARDROBE CABINET WITH BENCH WITH BENCH KLEIDERSPIND MIT SITZBANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, 2 półki, drążek ubraniowy, otwory wentylacyjne w podłodze i drzwiach.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, 2 shelves, clothing bar, door and bottom perforation.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, Abteile mittig geteilt, mit 2 eingeschweißten Ablageböden und 3 Kleiderhaken, Türen und Böden gelocht, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/<br>Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. | Rodzaj zamka/ Type of lock/ Ausführung Verschluss        |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54832VGS                       | ryglowany bez klucza/ lock without key/ Verschlussknebel |
| 500 x 500 x 1950/2100                            | 54832ZGS                       | wkładka patentowa/ door cylinder/ Zylindervorreiber      |
| 950 x 850 x 1950/2100                            | 54834VGS                       | ryglowany bez klucza/ lock without key/ Verschlussknebel |
| 950 x 500 x 1950/2100                            | 54834ZGS                       | wkładka patentowa/ door cylinder/ Zylindervorreiber      |

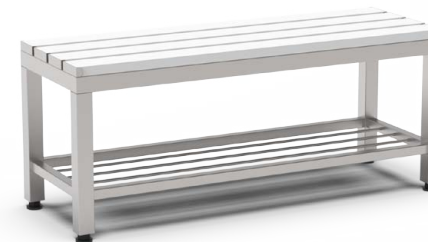
## 7.9 ŁAWKA

### BENCH UMKLEIDEBANK

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, white plastic board seat, shelf for shoes.

DE / Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Sitzfläche aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 350 x 420                              | 5484510SE                   |
| 1500 x 350 x 420                              | 5484515SE                   |
| 2000 x 350 x 420                              | 5484520SE                   |

## 7.10 ŁAWKO-WIESZAK JEDNOSTRONNY Z OPARCIEM

### ONE-SIDED BENCH WITH HANGERS AND BACKREST UMKLEIDEBANK MIT RÜCKENLEHNE, EINSEITIG

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie, podwójne wieszaki na odzież.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, white plastic board seat, shelf for shoes, double hanger for clothes.

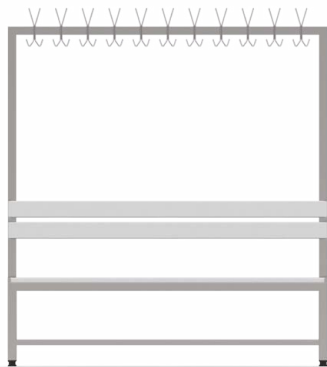
DE / Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Sitzfläche und Rückenlehne aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, mit Kleiderhakenleiste, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1000 x 350 x 420/1650                         | 5484510SEK                  |
| 1500 x 350 x 420/1650                         | 5484515SEK                  |
| 2000 x 350 x 420/1650                         | 5484520SEK                  |

### 7.11 ŁAWKO-WIESZAK DWUSTRONNY Z OPARCIEM TWO-SIDED BENCH WITH HANGERS AND BACKREST UMKLEIDEBANK MIT RÜCKENLEHNE, ZWEISEITIG

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie, podwójne wieszaki na odzież.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, white plastic board seat, shelf for shoes, double hanger for clothes.  
**DE** / Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Sitzfläche und Rückenlehne aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, mit Kleiderhakenleiste, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| 1000 x 660 x 420/1650 | 5484510SDK |
| 1500 x 660 x 420/1650 | 5484515SDK |
| 2000 x 660 x 420/1650 | 5484520SDK |

### 7.12 ZSYP NA BRUDNĄ ODZIEŻ CABINET FOR DIRTY CLOTHES SCHMUTZWÄSCHESCHRANK

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), dach skośny, w środku obręcz do zawieszania worków.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), slanted roof, possibility of hanging bag inside.  
**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, mit Schrägdach, klappbarer Abwurfschacht, innen Aufnahme für Kleidersäcke, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| 500 x 500 x 1200/1350 | 6871300     |
| 800 x 500 x 1600/1750 | 6871300-011 |

### 7.13 REGAŁ NA CZYSTĄ ODZIEŻ CLEAN CLOTHES' RACK FÄCHERSCHRANK, OFFEN

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie, podwójne wieszaki na odzież.  
**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, white plastic board seat, shelf for shoes, double hanger for clothes.  
**DE** / Gestell aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Sitzfläche und Rückenlehne aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, mit Kleiderhakenleiste, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. Wersja/ Version/ Modell

|                        |             |                                 |
|------------------------|-------------|---------------------------------|
| 800 x 500 x 1950/2100  | 5820200-001 | 10 osób/ 10 people/ 10 Personen |
| 1200 x 500 x 1950/2100 | 5820500-003 | 15 osób/ 15 people/ 15 Personen |



## 7.14 ZESTAW SZATNIOWY Z MODUŁEM SZAFEK CLOAKROOM SET UMKLEIDEBANK MIT SCHRANKFÄCHERN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, skośny dach, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie, drążek z haczykami, szafki zamykane na kluczyk.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, white plastic board seat, shelf for shoes, clothes' bar with hooks, compartments lock with key.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Sitzfläche aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, mit Kleiderhakenleiste, abschließbare Schrankfächer, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wersja/ Version/ Modell         |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 1500 x 800 x 2130                             | 6871200                     | 5 osób/ 5 people/ 5 Personen    |
| 1500 x 800 x 2130                             | 6871100                     | 10 osób/ 10 people/ 10 Personen |

## 7.15 ZESTAW SZATNIOWY Z MODUŁEM SZAFEK CLOAKROOM SET UMKLEIDEBANK MIT SCHRANKFÄCHERN

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, siedzisko z białego tworzywa, dolna półka na obuwie, wieszaki na odzież, szafki zamykane na kluczyk.

EN / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, slanted roof, white plastic board seat, shelf for shoes, clothes' hangers, compartments lock with key.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, Sitzfläche aus weißen Kunststoffprofilen, mit Schuhablage, mit Kleiderhakenleiste, abschließbare Schrankfächer, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wersja/ Version/ Modell            |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------|
| 2400 x 550 x 1800                             | 6870700-032                 | jednostronna/ one-sided/ einseitig |
| 2400 x 800 x 1800                             | 6870800-008                 | dwustronna/ two-sided/ zweiseitig  |

## 7.16 REGAŁ STALOWY SKRĘCANY SCREWED STAINLESS STEEL STORAGE RACK EDELSTAHL-REGAL, ZERLEGBAR

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu.

EN / 1.4301 (AISI 304), grained surface, adjustable plastic feet, screwed construction for self-mounting.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Rundschliff, zur Selbstmontage, inkl. Montagmaterial, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. | Ilość półek/ Quantity of shelves/ Anzahl Ablagen |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| 1000 x 420 x 1800                             | 5850100                     | 1000 x 540 x 1800                             | 5880100                     | 4                                                |
| 1200 x 420 x 1800                             | 5850200                     | 1200 x 540 x 1800                             | 5880200                     |                                                  |
| 1400 x 420 x 1800                             | 5850300                     | 1400 x 540 x 1800                             | 5880300                     |                                                  |
| 1600 x 420 x 1800                             | 5850400                     | 1600 x 540 x 1800                             | 5880400                     |                                                  |
| 1800 x 420 x 1800                             | 5850500                     | 1800 x 540 x 1800                             | 5880500                     |                                                  |
| 2000 x 420 x 1800                             | 5850600                     | 2000 x 540 x 1800                             | 5880600                     | 5                                                |
| 1000 x 420 x 1800                             | 5860100                     | 1000 x 540 x 1800                             | 5890100                     |                                                  |
| 1200 x 420 x 1800                             | 5860200                     | 1200 x 540 x 1800                             | 5890200                     |                                                  |
| 1400 x 420 x 1800                             | 5860300                     | 1400 x 540 x 1800                             | 5890300                     |                                                  |
| 1600 x 420 x 1800                             | 5860400                     | 1600 x 540 x 1800                             | 5890400                     |                                                  |
| 1800 x 420 x 1800                             | 5860500                     | 1800 x 540 x 1800                             | 5890500                     |                                                  |
| 2000 x 420 x 1800                             | 5860600                     | 2000 x 540 x 1800                             | 5890600                     |                                                  |

UWAGA! W celu uzyskania kompletnego regału należy dodać nogi o numerze 9901070 / NOTICE: For a complete storage rack, please add legs no. 9901070

## 7.17 NOGA DO REGAŁU STALOWEGO SKRĘCANEGO LEG FOR SCREWED STAINLESS STEEL STORAGE RACK REGALFUSS FÜR EDELSTAHL-REGAL, ZERLEGBAR

PL / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), 1800mm, 8 otworów pojedynczych.

EN / 1.4301 (AISI 304), 1800 mm, 8 single holes.

DE / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Länge 1800 mm, zur Erweiterung sind 2 Stk. Erforderlich.

| Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr. |
|-----------------------------------------------|-----------------------------|
| 1800                                          | 9901070                     |



## 7.18 REGAŁ ALUMINIOWY SKRĘCANY

### ALUMINIUM SCREWED STORAGE RACK

#### ALUMINIUM-REGAL, ZERLEGBAR

**PL** / Wykonanie z aluminium, powierzchnia mazerowana, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu.

**EN** / Made of aluminium, grained surface, adjustable legs' height, screwed construction for self-mounting.

**DE** / Aus Aluminium AlMgSi 0,5 F22, Oberfläche Rundschliff, zur Selbstmontage, inkl. Montagematerial, Kunststoffverstellgleiter.



| Wymiary (DxSxW)/<br>Dimensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. | Wymiary (DxSxW)/ Di-<br>mensions/ Abmessungen [mm] | Art. nr/ Art. no./<br>Art.-Nr. | Ilość półek/ Quantity<br>of shelves/ Anzahl<br>Ablagen |
|--------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 930 x 430 x 1800                                 | 5812100                        | 930 x 430 x 1800                                   | 5816100                        | 4                                                      |
| 1430 x 430 x 1800                                | 5812200                        | 1430 x 430 x 1800                                  | 5816200                        |                                                        |
| 1930 x 430 x 1800                                | 5812300                        | 1930 x 430 x 1800                                  | 5816300                        |                                                        |
| 2430 x 430 x 1800                                | 5812400                        | 2430 x 430 x 1800                                  | 5816400                        |                                                        |
| 930 x 430 x 1800                                 | 5813100                        | 930 x 430 x 1800                                   | 5817100                        | 5                                                      |
| 1430 x 430 x 1800                                | 5813200                        | 1430 x 430 x 1800                                  | 5817200                        |                                                        |
| 1930 x 430 x 1800                                | 5813300                        | 1930 x 430 x 1800                                  | 5817300                        |                                                        |
| 2430 x 430 x 1800                                | 5813400                        | 2430 x 430 x 1800                                  | 5817400                        |                                                        |

**UWAGA!** W celu uzyskania kompletnego regału należy dodać nogi o numerze 72055553 / **NOTICE:** For a complete storage rack, please add legs no. 72055553

## 7.19 NOGA DO REGAŁU ALUMINIOWEGO SKRĘCANEGO

### LEG FOR ALUMINIUM SCREWED STORAGE RACK

#### REGALFUSS FÜR ALUMINIUM-REGAL, ZERLEGBAR

**PL** / Profil Aluminium AL MG SI 0,5 F 22.

**EN** / Aluminium profile AL MG SI 0,5 F 22.

**DE** / Aus Aluminium AlMgSi 0,5 F22, Länge 1780 mm, zur Erweiterung sind 2 Stk. erforderlich.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

1780

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

72055553

## 7.20 REGAŁ STALOWY SPAWANY

### WELDED STAINLESS STEEL STORAGE RACK

#### EDELSTAHL-REGAL, VERSCHWEISST

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, odstęp między półkami 405 mm.

**EN** / 1.4301 (AISI 304), adjustable plastic feet, 405 mm distance between shelves.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, verschweißt, mit 4 Etagen, Etagenabstand 405 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 900 x 400 x 1800  | 5820100 |
| 1000 x 400 x 1800 | 5820200 |
| 1200 x 400 x 1800 | 5820300 |
| 1400 x 400 x 1800 | 5820400 |
| 1500 x 400 x 1800 | 5820500 |
| 1600 x 400 x 1800 | 5820600 |
| 1800 x 400 x 1800 | 5820700 |
| 1900 x 400 x 1800 | 5820800 |
| 2000 x 400 x 1800 | 5820900 |

## 7.21 REGAŁ STALOWY SPAWANY Z NADSTAWKĄ

### WELDED STAINLESS STEEL STORAGE RACK WITH EXTENSION

#### EDELSTAHL-REGAL, VERSCHWEISST MIT VERLÄNGERUNG

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej AISI 304, wypoziomowanie możliwe dzięki regulowanym stopkom, odstęp między półkami 400 mm.

**EN** / AISI 304, adjustable plastic feet, 400 mm distance between shelves.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (304), Oberfläche Mattschliff, verschweißt, mit 4 Etagen, Etagenabstand 400 mm, Kunststoffverstellgleiter.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

1760 x 620 x 1720/1830

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

5830200-176 (+ 5830200-176-AUFS)

## 7.22 SZAFKA NA KOMPUTER

### COMPUTER CABINET COMPUTER-SCHRANK

**PL** / Stabilna konstrukcja ze stali szlachetnej 1.4301. Dolna szafka na komputer z bocznymi drzwiami, zamykana. Górne drzwi z trwałą szybą ze szkła akrylowego, zamykane. Półka ze stali nierdzewnej z pełnym wysuwem. Idealna do obszarów wymagających zachowania szczególnej higieny, wilgotnego otoczenia itp.

**EN** / Construction of 1.4301 stainless steel. Lower computer cabinet with side door, lockable. Upper door with durable acrylic glass window, lockable. Stainless steel shelf with full extension. Ideal for areas requiring special hygiene, humid environment, etc.

**DE** / Stabile Konstruktion aus 1.4301-Edelstahl. Unterer Computerschrank mit Seitentür, abschließbar. Obere Tür mit langlebiger Acrylglascheibe, abschließbar. Ausziehbarer Fachboden aus Edelstahl. Ideal für hygienesensible Bereiche, feuchte Umgebungen, etc.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./  
Art.-Nr.

Wersja/version/Version

650 x 620 x 1770/1920

9917-ZI916



650 x 620 x 1778/1928

9917-ZI916-FB

## 7.23 PÓŁKA ŚCIENNA

### SHELF WANDBORD

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, podniesiony tył (50 mm), 2 podpory do zamocowania półki.

**EN** / 1.4301 (AISI 304), ground surface, raised back edge (50 mm), 2 support bars.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 50 mm, mit 2 Wandkonsolen.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1000 x 300 x 50

7260000

1200 x 300 x 50

7260100

1400 x 300 x 50

7260200

1600 x 300 x 50

7260300

1800 x 300 x 50

7260400

2000 x 300 x 50

7260500

## 7.24 PÓŁKA ŚCIENNA

### SHELF WANDBORD

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, podniesiony tył (40 mm), mocowana na poprzecznej belce.

**EN** / 1.4301 (AISI 304), ground surface, raised back edge (40 mm), fixed on cross beam.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, hintere Aufkantung 40 mm, mit einer Wandkonsole.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/ Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

1000 x 300 x 50

7261000

1200 x 300 x 50

7261100

1400 x 300 x 50

7261200

1600 x 300 x 50

7261300

1800 x 300 x 50

7261400

2000 x 300 x 50

7261500

## 7.25 PÓŁKA ŚCIENNA

### SHELF GEWÜRZBORD

**PL** / Wykonanie ze stali nierdzewnej 1.4301 (AISI 304), powierzchnia szlifowana, 2 lub 3 półki.

**EN** / 1.4301 (AISI 304), ground surface, 2 or 3 shelves.

**DE** / Aus Edelstahl 1.4301 (AISI 304), Oberfläche Mattschliff, ohne Aufkantung, mit 2 Aufhängeösen.



Wymiary (DxSxW)/ Dimensions/  
Abmessungen [mm]

Art. nr/ Art. no./ Art.-Nr.

Ilość półek/ Quantity of  
shelves/ Anzahl Ablagen

750 x 250 x 360

7240100

2

1000 x 250 x 360

7240200

750 x 250 x 660

7250100

3

1000 x 250 x 660

7250200

## 7.26 SYSTEM REGAŁÓW B59

### SHELVING SYSTEM B59 DAS REGALSYSTEM B59

**PL /** System regałów ze stali nierdzewnej B59 oferuje niezliczone możliwości we wszystkich obszarach logistyki magazynowej. Wszystkie nogi można łączyć ze standardowymi półkami i rusztami systemu B59.

System regałów B59 daje Ci możliwość składania, dużą stabilność i trwałość. Montaż jest prosty i szybki z wykorzystaniem minimum narzędzi. Konstrukcja regału umożliwia montaż regałów pod kątem prostym.

Do budowy regałów używamy stali nierdzewnej. Dzięki wykorzystaniu tego materiału temu powierzchnia regału jest łatwa do czyszczenia i spełnia wszystkie wymagania dotyczące higienicznego składowania żywności.

System można również wykorzystać do składowania surowca w chłodniach, zabudowach samochodowych, znajduje również zastosowanie w szpitalach czy laboratoriach .

**Podstawowe informacje**

Materiał: stal nierdzewna 1.4301

Wysokość regału: 1500 / 1800 / 2000 mm (inne dostępne na zamówienie)

Półki o długościach od 600 do 1500 mm. Powyżej dł. 1000 mm i szerokości półek 600 mm stosuje się dodatkowe wzmocnienia.

Głębokość półek: 400 / 500 / 600 mm

Powierzchnię obciążenia wylicza się jako sumę pojedynczych pół obciążonego regału.

**EN /** The B59 stainless steel shelving system offers countless possibilities in all areas of warehouse logistics. All legs can be combined with standard shelves and grates of the B59 system.

The B59 shelving system gives you foldability, great stability and durability. Assembly is simple and fast with a minimum of tools. The design of the shelving allows you to assemble the shelves at right angles.

For the construction of the racks we use stainless steel. Thanks to the use of this material, the surface of the rack is easy to clean and meets all the requirements for hygienic storage of food.

The system can also be used for storing raw material in cold stores, car bodies, it is also used in hospitals or laboratories .

**Basic information**

Material: stainless steel 1.4301

Rack height: 1500 / 1800 / 2000 mm (others available on request)

Shelves with lengths from 600 to 1500 mm. Above a length of 1000 mm and a shelf width of 600 mm, additional reinforcements are used.

Depth of shelves: 400 / 500 / 600 mm

**DE /** Das B59 Edelstahlregalsystem bietet unzählige Möglichkeiten in allen Bereichen der Lagerlogistik. Alle Beine können mit den Standardregalen und -rosten des B59-Systems kombiniert werden.

Das B59 Regalsystem bietet Ihnen Falbarkeit, hohe Stabilität und Langlebigkeit. Die Montage ist einfach und schnell mit einem Minimum an Werkzeug möglich. Die Regalkonstruktion erlaubt es, die Regale im rechten Winkel zu montieren.

Für die Konstruktion der Regale wird rostfreier Stahl verwendet. Dank der Verwendung dieses Materials ist die Oberfläche der Regale leicht zu reinigen und erfüllt alle Anforderungen an eine hygienische Lagerung von Lebensmitteln.

Das System kann auch für die Lagerung von Rohstoffen in Kühllhäusern, Karosserien und in Krankenhäusern oder Labors verwendet werden.

**Grundlegende Informationen**

Material: rostfreier Stahl 1.4301

Regalhöhe: 1500 / 1800 / 2000 mm (andere auf Anfrage)

Fachböden in Längen von 600 bis 1500 mm. Ab einer Länge von 1000 mm und einer Fachbodenbreite von 600 mm werden zusätzliche Versteifungen eingesetzt.

Fachbodentiefe: 400 / 500 / 600 mm



krzyżak / crossbar / Diagonalkreuz



**PL /** Tabela obciążeń:

Dane obciążeniowe są ważne tylko w przypadku równomiernego podziału obciążenia i są podawane w kg.

**EN /** Load table:

Load data is valid only for even load distribution and is given in kg.

**DE /** Belastungstabelle:

Die Belastungsangaben gelten nur bei gleichmäßiger Lastverteilung und sind in kg angegeben.

| Długość / Length / Länge [mm] | Nośność dla półki (kg)<br>/ Load capacity for a shelf<br>/ Tragfähigkeit pro Fachboden | Nośność dla kratki (kg)<br>/ Load capacity for grid<br>/ Tragfähigkeit für Gitterrost |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 600                           | 200                                                                                    | 150                                                                                   |
| 800                           | 200                                                                                    | 150                                                                                   |
| 900                           | 200                                                                                    | 150                                                                                   |
| 1000                          | 200                                                                                    | 150                                                                                   |
| 1200                          | 150                                                                                    | 100                                                                                   |
| 1400                          | 125                                                                                    | 100                                                                                   |
| 1500                          | 125                                                                                    | 100                                                                                   |



półka z pręta / rod shelf / Rostauflagen



półka z pręta / rod shelf / Rostauflagen



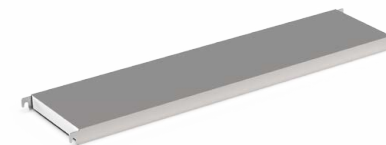
półka perforowana / perforated shelf / gelochtes Regal



nogi / legs / Regalständer



półka pełna / solid shelf / Regalboden



półka pełna / solid shelf / Regalboden



## Warianty / Variants / Variants

### B59S

**PL** / System regałów B59S dostarczany w wariantcie do dużych obciążeń. Łączy podstawy/kraty z systemu B59 z drabinami regałowymi w wariantcie do dużych obciążeń, dla obciążenia do 2000 kg.

**EN** / The B59S shelving system provided as a heavy duty variant combines the bases/grates from the B59 system with shelving ladders in a heavy duty variant, for a field load of 2000 kg.

**DE** / Das als Schwerlastvariante angebotene Regalsystem B59S kombiniert die Böden/Roste des Systems B59 mit Regalleitern in einer Schwerlastvariante, für eine Feldlast von 2000 kg.

### B59M

**PL** / System regałów B59 może być również dostarczany w wersji mobilnej o długości do 1500 mm.

**EN** / The B59 shelving system can also be supplied as a mobile variant with a length of up to 1500 mm.

**DE** / Das Regalsystem B59 kann auch als mobile Variante mit einer Länge von bis zu 1500 mm geliefert werden.

### B59E

**PL** / System regałów może być również dostarczany z pochylonymi półkami dla skrzynek Euro. Podstawa jest lekko nachylona na przedniej krawędzi, co zapobiega spadaniu skrzynek.

**EN** / The shelving system can also be delivered with inclined bases for Euro boxes. The base is slightly inclined at its front edge, preventing the boxes from falling.

**DE** / Das Regalsystem kann auch mit schrägen Böden für Eurokästen geliefert werden. Der Boden ist an der Vorderkante leicht geneigt, so dass die Kartons nicht herunterfallen können.



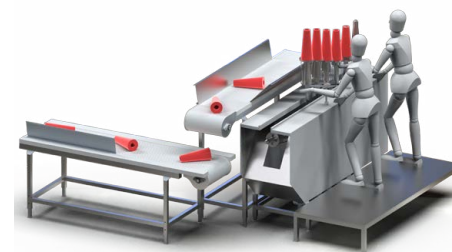
regał mobilny / mobile rack / mobiles regal



wzmocnienie / reinforcement / Befestigungsmaterial



zawiesie / sling / schlinge



## Akcesoria / Accessories / Zubehör

**PL** / Wieszaki do chłodni Brokelmann wykonane z anodowanego aluminium.

**EN** / Brokelmann cooling compartment hangers made of anodised aluminium.

**DE** / Brokelmann Kühlfachaufhängungen aus eloxiertem Aluminium.



wieszak na haki / hook rack / Gehängeschiene für z.B. S-Haken



**VARIACHOICE**

/ Variachoice

/ Variachoice

08

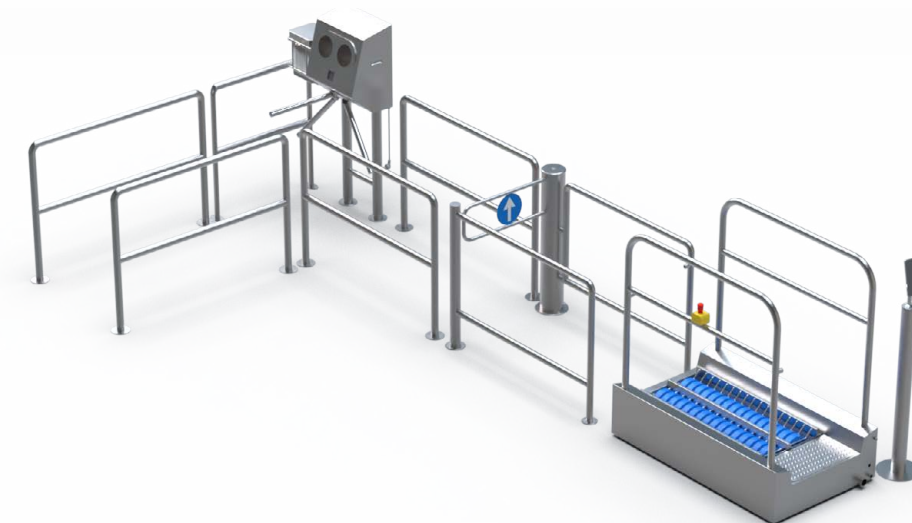
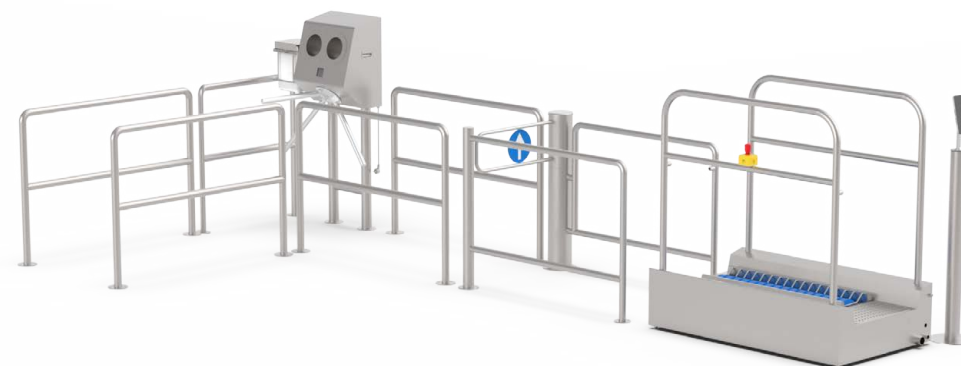
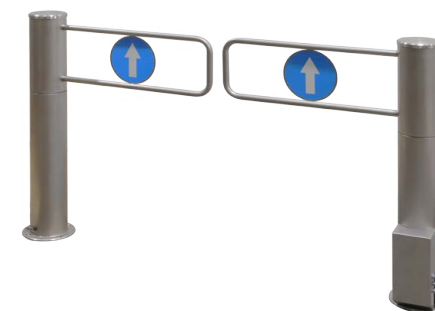
## 8.1 BRAMKA WEJŚCIA/WYJŚCIA

### ENTRY/EXIT GATE SCHWENKTÜREN

**PL /** Bramki wejściowe, pozwalają na lepszą organizację ruchu. Bramki dostępne w wersjach prawostronnej i lewostronnej. Wyposażone w blokadę, uniemożliwiające wychylenie bramki w odwrotnym kierunku. Polecane do zakładów przemysłowych/sklepów/szpitali/stołówek/basenów. Opcja: współpraca z czytnikiem kart magnetycznych.

**EN /** Entry/Exit systems provide the most effective form of managing/controlling customer traffic flow in and out. Flow control is an extremely effective measure to reduce shrinkage, allowing greater control in how peoples can exit. The gates are available in right and left versions. Equipped with a lock, preventing the gate from swinging in the opposite direction. Recommended for industrial facilities/shops/hospitals/canteens/shops/hospitals/canteens/waterpools. Option: cooperation with magnetic card reader.

**DE /** Schwenktüren, die eine bessere Organisation des Verkehrs ermöglichen. Die Schwenktüren sind in rechter und linker Ausführung erhältlich. Ausgestattet mit einem Schloss, das verhindert, dass das Tor in die entgegengesetzte Richtung schwingt. Empfohlen für Industrieanlagen/Geschäfte/Krankenhäuser/Kantinen/Schwimmbäder. Option: Kompatibel mit Magnetkartenleser.



## 8.2 ZSYP + POJEMNIK NA PRZYPRAWY CHUTE + SPICE CONTAINER ZUTATENBEHÄLTER

**PL /** Zsyp to innowacyjne rozwiązanie zaprojektowane z myślą o efektywnym funkcjonowaniu przemysłu, np. piekarni. Wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co gwarantuje jego trwałość oraz odporność na korozję, co jest kluczowe w środowisku, gdzie często występują wilgoć i skrajne temperatury. Precyzyjnie zaprojektowany zsyp jest idealnym rozwiązaniem do przenoszenia i wypełniania mąką, zapewniając jednocześnie higieniczne i bezpieczne warunki pracy. Nasze urządzenie znacząco zwiększa wydajność i skuteczność procesu produkcyjnego w każdej piekarni, co przekłada się na oszczędność czasu i kosztów.

**EN /** The chute is an innovative solution designed for the efficient operation of industries such as bakeries. It is made of high-quality stainless steel, which guarantees its durability and resistance to corrosion, which is crucial in an environment where moisture and extreme temperatures are common. The precision-designed chute is ideal for handling and filling with flour, while ensuring hygienic and safe working conditions. Our device will significantly increase the efficiency and effectiveness of the production process in any bakery, resulting in time and cost savings.

**DE /** Die Rutsche ist eine innovative Lösung, die für den effizienten Betrieb von Industrien wie Bäckereien entwickelt wurde. Sie ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, was ihre Langlebigkeit und Korrosionsbeständigkeit garantiert, was in einer Umgebung, in der Feuchtigkeit und Temperaturextreme üblich sind, von entscheidender Bedeutung ist. Die präzisionsgefertigte Rutsche ist ideal für die Handhabung und Befüllung mit Mehl und gewährleistet gleichzeitig hygienische und sichere Arbeitsbedingungen. Unsere Geräte werden die Effizienz und Effektivität des Produktionsprozesses in jeder Bäckerei erheblich steigern, was zu Zeit- und Kosteneinsparungen führt.



## 8.3 ZBIORNIKI SAMOWYŁADOWCZE TIPPING BINS, SELF DUMPING KIPPBEHÄLTER / KIPPMULDEN

**PL /** Gama pojemników samowyladowczych firmy Brokelmann stanowi ekonomiczne rozwiązanie w zakresie gromadzenia i utylizacji odpadów przemysłowych. Są one przystosowane do wózków widłowych i suwnic oraz umożliwiają bezpieczne przechowywanie materiałów. Wykonane ze stali 1.4301, pojemniki są mocne, trwałe i oferują szereg korzyści w miejscu pracy.

Podczas korzystania z pojemników samowyladowczych zęby wózka widłowego umożliwiają operatorom ich łatwy transport. Są one umieszczone całkowicie pod pojemnikiem.

Pojemniki samowyladowcze mają wzmocnione krawędzie, uchwyty dźwigowe i niski profil do użytku w ograniczonych przestrzeniach.

Krawędź przelewowa i gładkie krawędzie sprawiają, że pojemnik idealnie nadaje się do zastosowań w przemyśle spożywczym. Opcjonalne akcesoria obejmują uchwyty dźwigowe, zestawy kół i zawory spustowe.

**EN /** The Brokelmann range of Self Dumping Bins provides an economical answer to collecting and disposing industrial waste. They are suited to forklifts and overhead cranes, and safely store materials. Manufactured from 1.4301 steel, the bins are strong, durable, and offer a range of workplace benefits.

When using Self Dumping Bins, forklift tines allow operators to transport them with ease. They are positioned fully under the bin.

Self Dumping Bins feature reinforced edging, crane lugs and have a low profile for use in confined spaces.

Pouring lip and smooth edges makes the bin ideal for food industry applications.

Optional accessories include crane lugs, wheel kits and drain valves.

**DE /** Die Selbstkippsbehälter von Brokelmann sind eine wirtschaftliche Lösung für das Sammeln und Entsorgen von Industrieabfällen. Sie sind für Gabelstapler und Brückenkräne geeignet und lagern Materialien sicher. Die aus 1.4301-Stahl gefertigten Behälter sind stabil, langlebig und bieten eine Reihe von Vorteilen am Arbeitsplatz.

Bei der Verwendung von Selbstentleerungsbehältern ermöglichen Gabelstaplerzinken dem Bediener einen einfachen Transport. Sie sind vollständig unter dem Behälter positioniert.

Selbstentleerende Behälter haben verstärkte Kanten, Kranösen und ein niedriges Profil für den Einsatz in engen Räumen.

Die Ausgießlippe und die glatten Kanten machen den Behälter ideal für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie.

Optionales Zubehör: Kranösen, Räder und Ablassventile.



## 8.4 STOŁY KULOWE

### BALL TABLES KUGELTISCHE

**PL** / Stoły kulowe to wszechstronne rozwiązanie zapewniające płynny transport materiałów. Bez wysiłku transportują przedmioty o różnych rozmiarach i wadze, zwiększając wydajność w różnych branżach. Usprawnij swoje operacje, zapewniając płynny transport i oszczędność czasu w magazynach, fabrykach i centrach dystrybucyjnych.

**EN** / Ball tables are the versatile solution for seamless material movement. Effortlessly transport items of various sizes and weights, enhancing efficiency across industries. Streamline your operations ensuring smooth transport, time-saving transitions in warehouses, factories, and distribution centers.

**DE** / Kugeltische sind die vielseitige Lösung für einen reibungslosen Materialtransport. Sie transportieren mühelos Gegenstände verschiedener Größen und Gewichte und steigern die Effizienz in allen Branchen. Optimieren Sie Ihre Abläufe und sorgen Sie für einen reibungslosen Transport und zeitsparende Übergänge in Lagern, Fabriken und Vertriebszentren.





## 8.5 PRZENOŚNIKI TAŚMOWE

### CONVEYOR BELTS BANDFÖRDERER

**PL /** Odkryj funkcjonalność i styl naszej wyjątkowej gamy stołów i przenośników taśmowych. Niezależnie od tego, czy jest to dynamiczny magazyn czy hala produkcyjna. Nasze stoły płynnie łączą formę i funkcję, oferując ergonomiczne konstrukcje, które zwiększają produktywność, dodając jednocześnie odrobinę nowoczesnej elegancji.

Zwiększ produktywność dzięki naszym najnowocześniejszym systemom przenośników taśmowych. Usprawnij swoje procesy, zoptymalizuj przepływ pracy i skróć czas przestojów, zachowując najwyższe standardy bezpieczeństwa i jakości. Od materiałów sypkich po towary pakowane - nasze rozwiązania przenośnikowe spełniają potrzeby różnych branż, zapewniając płynną i bezproblemowy transport materiałów.

Wykonane z precyzją i zaprojektowane z myślą o doskonałości, nasze stoły i taśmy przenośnikowe są zbudowane tak, aby wytrzymać trudny codzienny użytkownik. Dzięki skrupulatnej dbałości o szczegóły dostarczamy produkty, które spełniają oczekiwania klientów. Skorzystaj z zalet wydajności, organizacji i finiszu - wybierz nasze stoły i taśmy przenośnikowe, aby już dziś zmienić swoją przestrzeń.

**EN /** Discover the functionality and style with our exceptional range of tables and conveyor belts. Elevate your workspace, whether it's a sophisticated office, a dynamic warehouse or a production floor. Our tables seamlessly blend form and function, offering ergonomic designs that enhance productivity while adding a touch of modern elegance.

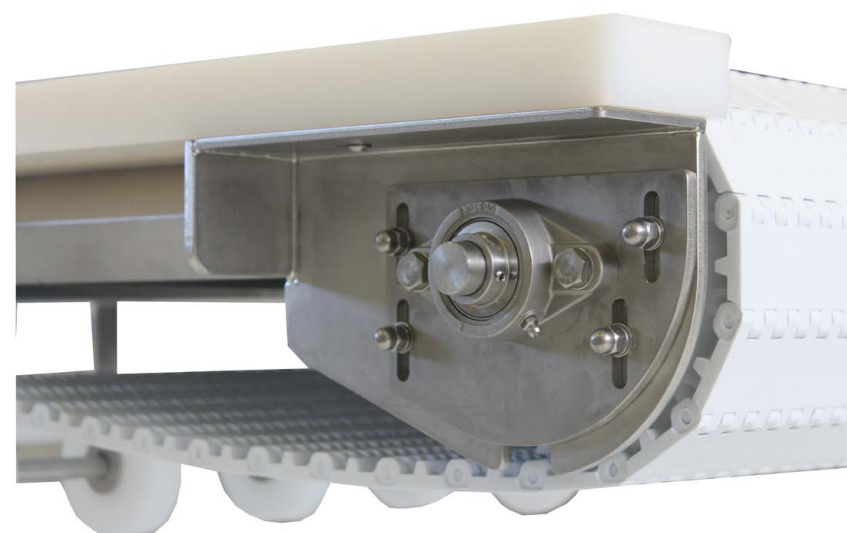
Experience unparalleled productivity with our state-of-the-art conveyor belt systems. Streamline your operations, optimize workflow and reduce downtime while maintaining the highest safety and quality standards. From bulk materials to packaged goods, our conveyor solutions meet the needs of a variety of industries, ensuring smooth and trouble-free material handling.

Made with precision and designed with excellence in mind, our conveyor tables and belts are built to withstand the rigors of daily use. With meticulous attention to detail, we deliver products that not only meet, but exceed customer expectations. Take advantage of the benefits of efficiency, organization and aesthetic finesse - choose our tables and conveyor belts to transform your space today.

**DE /** Entdecken Sie die Funktionalität und den Stil unserer einzigartigen Auswahl an Tischen und Förderbändern. Ob in einem dynamischen Lager oder in einer Produktionshalle. Unsere Tische vereinen nahtlos Form und Funktion und bieten ergonomische Designs, die die Produktivität steigern und gleichzeitig einen Hauch von moderner Eleganz verleihen.

Steigern Sie Ihre Produktivität mit unseren hochmodernen Förderbandsystemen. Rationalisieren Sie Ihre Prozesse, optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe und reduzieren Sie Ausfallzeiten, während Sie gleichzeitig höchste Sicherheits- und Qualitätsstandards einhalten. Von Schüttgütern bis hin zu verpackten Waren erfüllen unsere Förderlösungen die Anforderungen einer Vielzahl von Branchen und gewährleisten einen reibungslosen und störungsfreien Materialtransport.

Unsere Fördertische und -bänder werden mit höchster Präzision gefertigt und sind für den täglichen Einsatz konzipiert. Mit viel Liebe zum Detail liefern wir Produkte, die Ihre Erwartungen erfüllen. Profitieren Sie von den Vorteilen der Effizienz, Organisation und Finesse - entscheiden Sie sich für unsere Tische und Förderbänder, um Ihren Raum noch heute zu verändern.





## 8.6 WYSOKIEJ JAKOŚCI STOŁY SEKCYJNE DLA PROFESJONALISTÓW MEDYCZNYCH HIGH-QUALITY DISSECTION TABLES FOR MEDICAL PROFESSIONALS HOCHWERTIGE SEZIERTISCHE FÜR MEDIZINISCHE FACHKRÄFTE

**PL /** Przedstawiamy nasz stół sekcyjny, idealny do przeprowadzania sekcji zwłok. Wykonany w całości ze stali nierdzewnej, ten mobilny stół na 4 kółkach zapewnia niezawodność i trwałość na lata.

Nasz stół wyposażony jest w hydrauliczny system podnoszenia, sterowany za pomocą wygodnej pompy nożnej. Pozwala to na łatwą regulację i dostosowanie do odpowiedniego poziomu roboczego. Dodatkowo stół posiada funkcję pochylania w drugiej płaszczyźnie, umożliwiając wygodne i precyzyjne przeprowadzanie sekcji zwłok.

Produkt ten można dostosować do własnych potrzeb.

**EN /** Introducing our dissection table, ideal for dissecting cadavers. Made entirely of stainless steel, this mobile table on 4 casters provides reliability and durability for years to come.

Our table is equipped with a hydraulic lifting system, controlled by a convenient foot pump. This allows for easy adjustment and adaptation to the appropriate working level. In addition, the table has a tilt function in the second plane, allowing convenient and precise dissection of cadavers.

This product can be customized according to your needs.

**DE /** Wir stellen Ihnen unseren Seziertisch vor, der ideal für die Sektion von Leichen ist. Dieser mobile Tisch auf 4 Rollen ist komplett aus Edelstahl gefertigt und garantiert Zuverlässigkeit und Langlebigkeit für viele Jahre.

Unser Tisch ist mit einem hydraulischen Hebesystem ausgestattet, das über eine praktische Fußpumpe gesteuert wird. Dies ermöglicht eine einfache Einstellung und Anpassung an die jeweilige Arbeitsebene. Darüber hinaus verfügt der Tisch über eine Kippfunktion in der zweiten Ebene, die ein bequemes und präzises Sezieren ermöglicht.

Dieses Produkt kann individuell an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.



## 8.7 PODESTY PLATFORMS PLATFORMEN

**PL /** Podesty i platformy ze stali nierdzewnej to nie tylko estetyczne, ale także wysoce funkcjonalne rozwiązania, które znajdują zastosowanie w różnych branżach. Ich trwałość, odporność na korozję i łatwość konserwacji sprawiają, że są one doskonałym wyborem dla firm, dla których priorytetem jest jakość i trwałość rozwiązań.

Jedną z głównych zalet platform ze stali nierdzewnej jest ich wszechstronność. Można je dostosować do różnych wysokości i konfiguracji, wersje na kołach umożliwiają łatwe i bezpieczne przemieszczanie. We współpracy z Tobą możemy zaprojektować konstrukcje dostosowane do zmieniających się potrzeb Twojej firmy.

Podesty i platformy ze stali nierdzewnej są wykorzystywane w wielu sektorach, takich jak przemysł spożywczy, farmaceutyczny, chemiczny i energetyczny.

Ich właściwości higieniczne i odporność na trudne warunki środowiskowe sprawiają, że są idealnym rozwiązaniem dla branż, które muszą spełniać wysokie standardy sanitarne.

**EN /** Stainless steel platforms are not only aesthetically pleasing but also highly functional solutions that find applications in various industries. Their durability, corrosion resistance, and ease of maintenance make them an excellent choice for companies that prioritize quality and long-lasting solutions.

One of the main advantages of stainless steel platforms is their versatility. They can be customized to different heights and configurations, allowing for easy and safe movement. In collaboration with you, we can design structures tailored to the changing needs of your company.

Stainless steel platforms are used in many sectors such as the food, pharmaceutical, chemical, and energy industries.

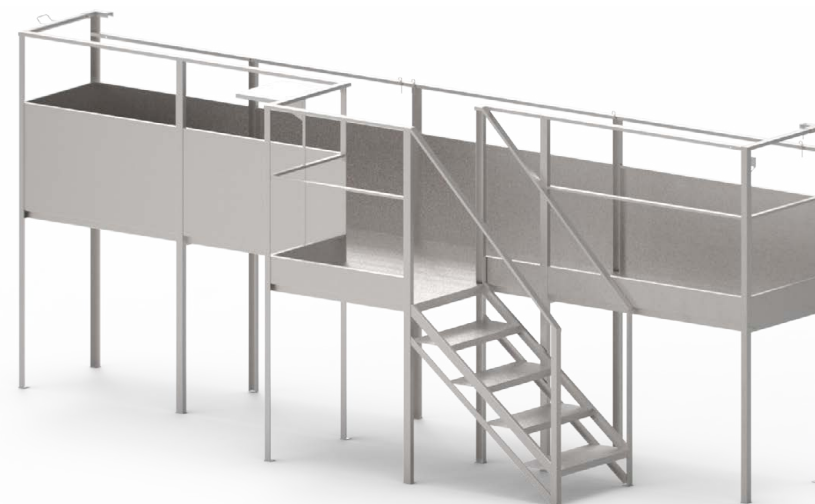
Their hygienic properties and ability to withstand challenging environmental conditions make them an ideal solution for industries that must meet high sanitary standards.

**DE /** Plattformen aus rostfreiem Stahl sind nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch äußerst funktionell und finden in verschiedenen Branchen Anwendung. Ihre Haltbarkeit, Korrosionsbeständigkeit und Wartungsfreundlichkeit machen sie zu einer hervorragenden Wahl für Unternehmen, die Wert auf Qualität und langlebige Lösungen legen.

Einer der Hauptvorteile von Plattformen aus Edelstahl ist ihre Vielseitigkeit. Sie lassen sich an verschiedene Höhen und Konfigurationen anpassen und ermöglichen so ein einfaches und sicheres Bewegen. In Zusammenarbeit mit Ihnen können wir Strukturen entwerfen, die auf die wechselnden Bedürfnisse Ihres Unternehmens zugeschnitten sind.

Plattformen aus rostfreiem Stahl werden in vielen Bereichen eingesetzt, z. B. in der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Energieindustrie.

Ihre hygienischen Eigenschaften und ihre Fähigkeit, anspruchsvollen Umweltbedingungen zu widerstehen, machen sie zu einer idealen Lösung für Branchen, die hohe Hygienestandards erfüllen müssen.







## 8.8 GITTERBOX'Y I PALETY

### GITTERBOX AND PALLETS

### GITTERBOXEN UND PALETTEN

**PL / W** naszym katalogu przedstawiamy Państwu nasze rozwiązania w dziedzinie przechowywania, transportu i logistyki. Wykonane są z najwyższej jakości stali nierdzewnej i aluminium gwarantują trwałość, funkcjonalność oraz elegancki wygląd.

**Zalety Gitterbox i Palet:**

**Trwałość i Odporność na Korozję:** Produkty wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium, co sprawia, że są odporne na korozję i rdzę. Można je stosować w różnych warunkach, również w miejscach o podwyższonej wilgotności, chłodniach czy miejscach o podwyższonej temperaturze.

**Higiena i Łatwość Utrzymania Czystości:** Stal nierdzewna oraz aluminium są materiałami, które łatwo utrzymać w czystości, co jest niezwykle istotne w branżach związanych z żywnością i farmaceutyką. Nasze gitterbox i palety są łatwe do dezynfekcji i spełniają najwyższe standardy higieniczne.

**Wszechstronność i Elastyczność:** Dostępne w różnych rozmiarach i konfiguracjach, nasze produkty doskonale sprawdzają się w magazynach, fabrykach, na terenach logistycznych oraz w transporcie, pozwalając na optymalizację przepływu towarów.

**Ekologiczność:** Aluminium i stal nierdzewna to materiały, które można recyklować, co przyczynia się do redukcji odpadów i dbałości o środowisko.

**Długotrwała Inwestycja:** Dzięki wyjątkowej trwałości naszych produktów, inwestycja w gitterbox i palety zapewnia oszczędności na przestrzeni lat, eliminując potrzebę częstej wymiany i napraw.

Nasze gitterbox i palety łączą w sobie doskonałe właściwości techniczne z estetyką i funkcjonalnością. Są nieodzownym elementem profesjonalnych przedsiębiorstw i przemysłowych zakładów. Dzięki nim, zarządzanie logistyką i przechowywanie towarów staje się łatwiejsze, efektywniejsze i bardziej eleganckie. Zapraszamy do zapoznania się z naszym katalogiem i do kontaktu w celu uzyskania więcej informacji oraz dostosowania produktów do Państwa indywidualnych potrzeb

**EN / In** our catalog, we present our solutions in the field of storage, transportation, and logistics. They are made from the highest quality stainless steel and aluminum, ensuring durability, functionality, and an elegant appearance.

**Advantages of Gitterbox and Pallets:**

**Durability and Corrosion Resistance:** Products made from stainless steel or aluminum are resistant to corrosion and rust, making them suitable for various conditions, including high humidity, refrigerated environments, and areas with elevated temperatures.

**Hygiene and Ease of Maintenance:** Stainless steel and aluminum are materials that are easy to keep clean, which is crucial in industries related to food and pharmaceuticals. Our gitterbox and pallets are easy to disinfect and meet the highest hygiene standards.

**Versatility and Flexibility:** Available in different sizes and configurations, our products excel in warehouses, factories, logistics areas, and transportation, allowing for the optimization of goods flow.

**Environmental Friendliness:** Aluminum and stainless steel are recyclable materials, contributing to waste reduction and environmental conservation.



772814LF



772884LF



782815QF



782885LK



782885QK



Long-Term Investment: Thanks to the exceptional durability of our products, investing in gutterbox and pallets ensures savings over the years, eliminating the need for frequent replacements and repairs.

Our gutterbox and pallets combine excellent technical properties with aesthetics and functionality. They are an essential component for professional businesses and industrial facilities. With them, managing logistics and storing goods becomes easier, more efficient, and more elegant. We invite you to explore our catalog and contact us for more information and to customize our products to meet your individual needs.

**DE** / Plattformen aus rostfreiem Stahl sind nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch äußerst funktionell und finden in verschiedenen Branchen Anwendung. Ihre Haltbarkeit, Korrosionsbeständigkeit und Wartungsfreundlichkeit machen sie zu einer hervorragenden Wahl für Unternehmen, die Wert auf Qualität und langlebige Lösungen legen. Einer der Hauptvorteile von Plattformen aus Edelstahl ist ihre Vielseitigkeit. Sie lassen sich an verschiedene Höhen und Konfigurationen anpassen und ermöglichen so ein einfaches und sicheres Bewegen. In Zusammenarbeit mit Ihnen können wir Strukturen entwerfen, die auf die wechselnden Bedürfnisse Ihres Unternehmens zugeschnitten sind. Plattformen aus rostfreiem Stahl werden in vielen Bereichen eingesetzt, z. B. in der Lebensmittel-, Pharma-, Chemie- und Energieindustrie.

Ihre hygienischen Eigenschaften und ihre Fähigkeit, anspruchsvollen Umweltbedingungen zu widerstehen, machen sie zu einer idealen Lösung für Branchen, die hohe Hygienestandards erfüllen müssen.



78824LKKK1



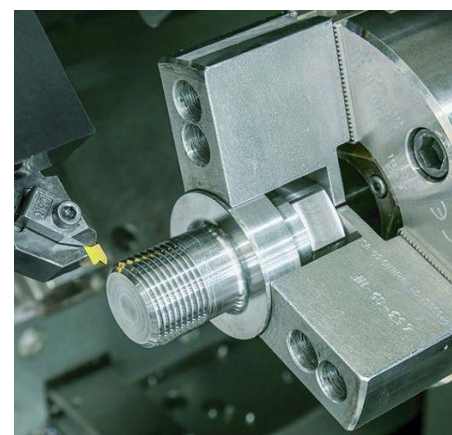
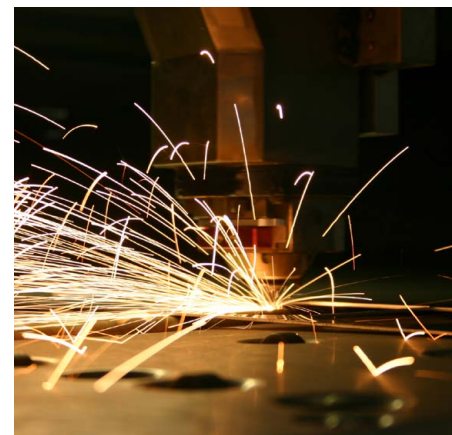
778824LFK4



778824LKK5



78824LKKK0



## KATALOG USŁUG

/ Catalogue of services

/ Leistungskatalog

# 09

## 9.1 LASER 2D - LASER 3D - LASER DO RUR I PROFILI

### 2D LASER - 3D LASER - TUBE BENDING

### 2D-LASER - 3D-LASER - ROHRBIEGEN

#### PL / LASER 2D / LASER 3D

- Laser 2d / blm lc5
- Moc: 4 kw
- Grubość ciętego arkusza: do 15 mm

Oferujemy Państwu usługi cięcia naszym laserem według zamówienia, lub na podstawie powierzzonej dokumentacji CAD, w formie papierowej lub elektronicznej np.: DXF, SAT, DWG, CDR

#### EN / LASER 2D / LASER 3D

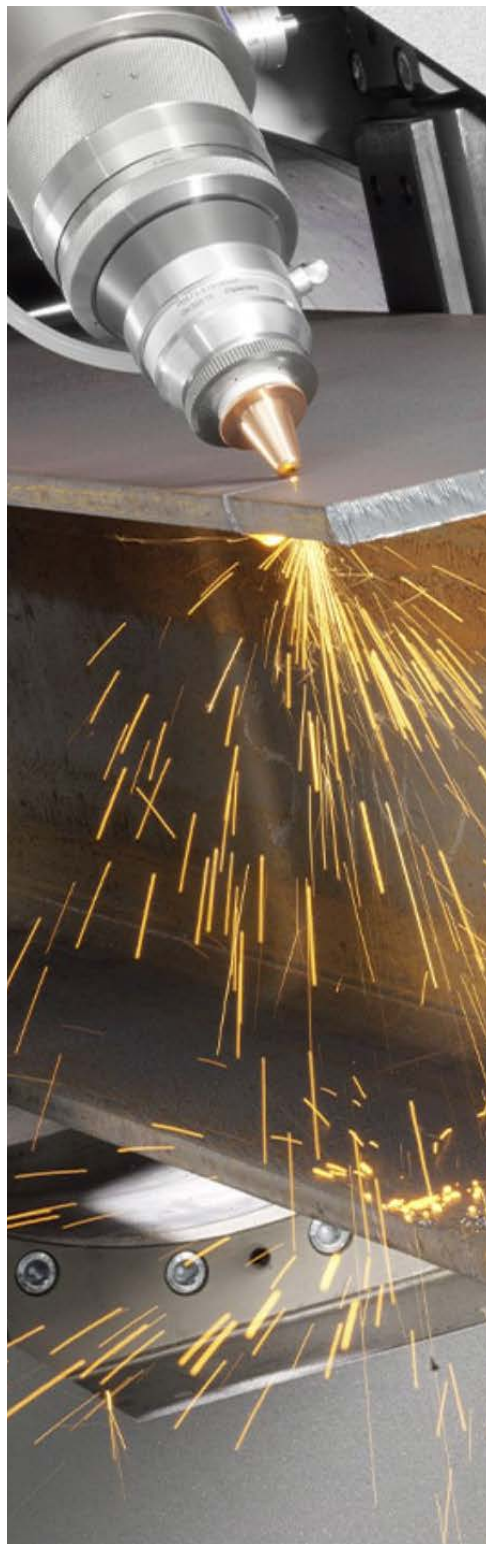
- Laser 2d / blm lc5
- Power: 4 kw
- Thickness of cut sheet: up to 15 mm

We offer customised cutting services with our laser, or based on entrusted CAD documentation, in paper or electronic form, e.g.: DXF, SAT, DWG, CDR

#### DE / LASER 2D / LASER 3D

- Laser 2d / blm lc5
- Leistungsaufnahme: 4 kw
- Dicke des zugeschnittenen bleches bis zu 15 mm

Mit unserem Laser bieten wir Ihnen Schneidedienstleistungen gemäß Ihrem Auftrag oder auf der Grundlage von übergebenen CAD-Unterlagen in Papier- oder elektronischer Form (DXF, SAT, DWG, CDR) an.



#### PL / LASER DO RUR I PROFILI / BLM LC5

- Strefa obróbki blachy : 6.000 x 2.000 mm
- Obrabiane rury do: Ø120 mm
- Obrabiane profile do: 100 x 100 mm
- Długość załadunku z wiązki do: 6,5 m

Oferujemy Państwu usługi cięcia naszym laserem według zamówienia, lub na podstawie powierzzonej dokumentacji CAD, w formie papierowej lub elektronicznej np: DXF, SAT, DWG, CDR

#### EN / Tube and sheet metal on one laser cutting system.

- Sheet metal processing zone: 6.000 x 2.000 mm
- Processed tubes up to: Ø120 mm
- Processed profiles up to: 100 x 100 mm
- Loading length from bundle to: 6.5 m

We offer customised cutting services with our laser, or based on entrusted CAD documentation, in paper or electronic form, e.g.: DXF, SAT, DWG, CDR

#### DE / Rohre und Bleche auf einer Laserschneidanlage.

- Bereich der Blechbearbeitung: 6.000 x 2.000 mm
- Rohrbearbeitung: bis zu Ø120 mm
- Profilbearbeitung: bis zu 100 x 100 mm
- Ladelänge vom Bündel: bis zu 6,5 m

Mit unserem Laser bieten wir Ihnen Schneidedienstleistungen gemäß Ihrem Auftrag oder auf der Grundlage von übergebenen CAD-Unterlagen in Papier- oder elektronischer Form (DXF, SAT, DWG, CDR) an.





**PL / LASER 3D / BLM LT-FREE**

- Moc: 4kw
- Grubość ciętego arkusza: do 15 mm

Oferujemy Państwu usługi cięcia naszym laserem według zamówienia, lub na podstawie powierzonych dokumentacji CAD, w formie papierowej lub elektronicznej np: DXF, SAT, DWG, CDR

**EN / LASER 3D / BLM LT-FREE**

- Power: 4 kw
- Thickness of cut sheet: up to 15 mm

We offer customised cutting services with our laser, or based on entrusted CAD documentation, in paper or electronic form, e.g.: DXF, SAT, DWG, CDR

**DE / LASER 3D / BLM LT-FREE**

- Leistungsaufnahme: 4 kw
- Dicke des zugeschnittenen blechs: bis zu 15 mm

Mit unserem Laser bieten wir Ihnen Schneidedienstleistungen gemäß Ihrem Auftrag oder auf der Grundlage von übergebenen CAD-Unterlagen in Papier- oder elektronischer Form (DXF, SAT, DWG, CDR) an.



## 9.2 HYDROFORMING

### HYDROFORMING

### HYDROFORMING

#### PL / TWORZENIE SKOMPLIKOWANYCH KSZTAŁTÓW

Części hydroformowane zachowują precyzyjne tolerancje, umożliwiając łatwe formowanie nieregularnych elementów. Jest to idealne rozwiązanie dla firm zainteresowanych produkcją małych serii skomplikowanych części za pomocą hydroformowania blachy.

#### JAKOŚĆ WYKOŃCZENIA

Ponieważ hydroformowanie blachy wykorzystuje wysokociśnieniowy płyn hydrauliczny do formowania części w zagłębieniu zamiast stempla, elementy uzyskują niemal perfekcyjne wykończenie, jakości wykończenia bez zadziorów i otarć.

- Rodzaj materiału : Stal nierdzewna, stopy tytanu, aluminium
- Grubość materiału: Od 0,500 mm do 6 mm
- Maks. wymiar elementu: L - 1000 mm W- 800 mm D - 350 mm

#### EN / CREATION OF COMPLEX SHAPES

Hydroformed parts maintain precise tolerances, allowing irregular parts to be easily formed. This is ideal for companies interested in producing small batches of complex parts using sheet metal hydroforming.

#### QUALITY OF FINISH

Since sheet metal hydroforming uses high-pressure hydraulic fluid to form parts in a cavity instead of a punch, the parts achieve a near-perfect finish, a finish quality without burrs or abrasions.

- Material type: Stainless steel, titanium alloys, aluminium
- Material thickness: From 0.500 mm to 6 mm
- Max. workpiece dimension: L 1000 mm W 800 mm D 350 mm

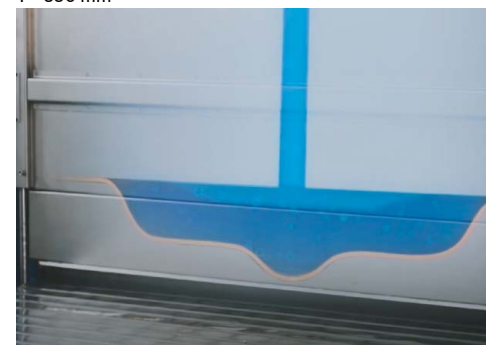
#### DE / ERSTELLUNG VON KOMPLEXEN FORMEN

Bei Hydroforming (dt. Innenhochdruckumformung) werden präzise Toleranzen eingehalten, sodass unregelmäßige Teile leicht geformt werden können. Dieses Verfahren ist ideal für Unternehmen, die kleine Serien mit komplizierten Teilen durch Innenhochdruckumformung von Blechen herstellen möchten.

#### AUSFÜHRUNGSQUALITÄT

Da bei der Innenhochdruckumformung von Blechen eine Hochdruck-Hydraulikflüssigkeit verwendet wird, um die Teile in einem Hohlraum zu formen, anstatt sie zu stanzen, erhalten die Teile eine nahezu perfekte Ausführung mit einer Oberflächenqualität ohne Grate oder Abschürfungen.

- Materialtyp: Rostfreier Stahl, Titanlegierungen, Aluminium
- Materialstärke: Von 0,500 mm bis 6 mm
- Max. Bauteilabmessung: L - 1000 mm B - 800 mm T - 350 mm





### 9.3 CNC

#### CNC SERVICES

#### CNC-BEARBEITUNG

PL / CENTRUM OBRÓBCZE / HAAS VF-6SS  
WRZECIONO: 12 000 rpm  
MAGAZYN NARZĘDZI: 30+1  
ZARZĄDZANIE WIÓRAMI I CHŁODZIWEM

Superszybkie pionowe centrum obróbcze Haas zapewnia szybkie wrzeciono, sprawne ruchy szybkie oraz wydajną wymianę narzędzi. Skraca to czas cyklu i zwiększa wydajność produkcji. Każda maszyna typu SS ma wrzeciono z napędem bezpośrednim o prędkości 12 000 rpm, ultraszybki magazyn narzędzi oraz bardzo sprawne ruchy szybkie na wszystkich osiach. Zakres roboczy osi X wynosi 1626 mm, osi Y 813 mm, a osi Z 762 mm.

Oferujemy Państwu usługi obróbki na centrum obróbczym na podstawie zamówienia i powierzonej dokumentacji CAD, w formie papierowej lub elektronicznej np: DXF, SAT, DWG, CDR

EN / MACHINING CENTRE / HAAS VF-6SS  
SPINDLE: 12,000 rpm  
TOOL MAGAZINES: 30+1  
CHIP AND COOLANT MANAGEMENT

The HAAS VF6SS vertical machining centre is a powerful and reliable machine that can handle a wide variety of machining tasks. This model features an impressive 12,000 rpm spindle, a 30 HP vector motor and 30-chamber tool side magazine. The working range of the X axis is 1626 mm, the Y axis 813 mm and the Z axis 762 mm.

We offer machining services with a machining centre on the basis of an order and entrusted CAD documentation, in paper or electronic form, e.g.: DXF, SAT, DWG, CDR

DE / BEARBEITUNGSZENTRUM / HAAS VF-6SS  
SPINDEL: 12 000 U/min  
WERKZEUGABLAGE: 30+1  
SPAN- UND KÜHLMITTELMANAGEMENT

Das vertikale Bearbeitungszentrum HAAS VF6SS ist eine leistungsstarke und zuverlässige Maschine, die verschiedene Bearbeitungsaufgaben bewältigen kann. Dieses Modell verfügt über eine beeindruckende Spindeldrehzahl von 12 000 Umdrehungen pro Minute, einen 30-PS-Vektormotor und eine seitliche Werkzeugablage mit 30 Kammern. Der Arbeitsbereich der X-Achse beträgt 1626 mm, die Y-Achse 813 mm und die Z-Achse 762 mm.

Bei uns erhalten Sie Bearbeitungsdienstleistungen im Bearbeitungszentrum auf der Grundlage eines Auftrags und einer übergebenen CAD-Dokumentation in Papier- oder elektronischer Form (DXF, SAT, DWG, CDR).



PL / CENTRUM TOKARSKIE / HAAS ST-28  
WRZECIONO: 3200 RPM  
12 POZYCYJNA GŁOWICA REWOLWEROWA TYPU VDI

Nasze centrum tokarskie ST-28 jest wyposażone w końcówkę wrzeciona A2-8 przeznaczoną do dużych obciążeń. To solidne centrum tokarskie zapewniające wysoką wydajność skrawania

Oferujemy Państwu usługi obróbki na centrum tokarskim na podstawie zamówienia i powierzonej dokumentacji CAD, w formie papierowej lub elektronicznej np: DXF, SAT, DWG, CDR

EN / TURNING CENTRE / HAAS ST-28  
SPINDLE: 3200 RPM  
12 POSITION VDI TURRET TYPE

Our ST-28 turning centre is equipped with an A2-8 heavy-duty spindle end. This is a robust turning centre that provides high cutting capacity without taking up a lot of valuable space.

We offer machining services with a turning centre on the basis of an order and entrusted CAD documentation, in paper or electronic form, e.g.: DXF, SAT, DWG, CDR

DE / DREHMASCHINE / HAAS ST-28  
SPINDEL: 3 200 RPM  
REVOLVERKOPF MIT 12 POSITIONEN, TYP VDI

Unsere Drehmaschine ST-28 ist mit einem A2-8-Schwerlastspindelkopf ausgestattet. Zusätzlich bietet diese robuste Drehmaschine eine hohe Zerspanungsleistung, ohne viel wertvollen Platz zu beanspruchen.

Bei uns erhalten Sie Bearbeitungsdienstleistungen an der Drehmaschine auf der Grundlage eines Auftrags und einer übergebenen CAD-Dokumentation in Papier- oder elektronischer Form (DXF, SAT, DWG, CDR).





## 9.4 USŁUGI SPAWANIA

### WELDING SERVICES SCHWEISSARBEITEN

PL / MATERIAŁ:

STAL NIERDZEWNA: 1.4301 / 1.4304

ALUMINIUM

METODY

TIG / MIG / LASEROWE

Mamy ponad 25 lat doświadczenia w spawaniu konstrukcji i elementów ze stali nierdzewnej. Nasza kadra spawaczy realizuje usługi na najwyższym poziomie. Dzięki temu usługi które dostarczamy naszym klientom cechuje wysoka jakość wykonania.

EN / MATERIAL:

STAINLESS STEEL: 1.4301/1.4304

ALUMINIUM

METHODS:

TIG / MIG / LASER

We have more than 25 years of experience in welding stainless steel structures and components. Our staff of welders deliver excellent jobs so you can always expect top quality services.

DE / MATERIAL:

ROSTFREIER STAHL: 1.4301/1.4304

ALUMINIUM

VERFAHREN:

WIG / MIG / LASER

Mit dem Schweißen von Konstruktionen und Bauteilen aus Edelstahl haben wir über 25 Jahre Erfahrung. Unser Schweißteam erbringt Dienstleistungen auf höchstem Niveau. Dadurch können wir unseren Kunden eine hohe Qualität bieten.



## SPIS TREŚCI TABLE OF CONTENTS INHALTSVERZEICHNIS

PL

HISTORIA FIRMY

CSR

CERTYFIKAT ISO

CERTYFIKATY PZH

CERTYFIKATY TUV

### WÓZKI TRANSPORTOWE

|      |                                                                |    |
|------|----------------------------------------------------------------|----|
| 1.1  | Wózek transportowy na pojemniki euro                           | 13 |
| 1.2  | Wózek transportowy na pojemniki euro                           | 14 |
| 1.3  | Wózek transportowy na pojemniki euro z uchwytem                | 15 |
| 1.4  | Wózek na wózki transportowe                                    | 16 |
| 1.5  | Wózek transportowy na zbiorniki                                | 16 |
| 1.6  | Uchwyt do wózka transportowego                                 | 17 |
| 1.7  | Wanna transportowa do ciasta                                   | 17 |
| 1.8  | Wózek wędzarniczy typu z                                       | 18 |
| 1.9  | Wózek wędzarniczy typu z z możliwością sztaplowania            | 19 |
| 1.10 | Wózek wędzarniczy typu h do wędzenia ryb                       | 19 |
| 1.11 | Wózek wędzarniczy typu h                                       | 20 |
| 1.12 | Wózek wędzarniczy typu h                                       | 20 |
| 1.13 | Wózek wędzarniczy typu h pasywowany, na rolce                  | 21 |
|      | Ramiona w wózkach wędzarniczych                                | 22 |
|      | Tace do wózków wędzarniczych                                   | 23 |
| 1.14 | Kij wędzarniczy aluminiowy                                     | 24 |
| 1.15 | Kij wędzarniczy stalowy                                        | 24 |
| 1.16 | Kij wędzarniczy stalowy z zaokrąglonymi końcówkami easyslide   | 25 |
| 1.17 | Myjka do kijów wędzarniczych                                   | 26 |
| 1.18 | Wózek na kije wędzarnicze pełny                                | 27 |
| 1.19 | Wózek na kije wędzarnicze otwarty                              | 27 |
| 1.20 | Wózek na kije wędzarnicze okrągły                              | 28 |
| 1.21 | Wózek transportowy 120 l, 200 l, 300 l                         | 29 |
| 1.22 | Wózek transportowy elektropolerowany                           | 29 |
| 1.23 | Folia zabezpieczająca do wózka transportowego                  | 30 |
| 1.24 | Folia zabezpieczająca na wózek do farszu                       | 30 |
| 1.25 | Wózek transportowy z osobną podstawą jezdnią                   | 31 |
| 1.26 | Wózek transportowy z okapnikiem                                | 31 |
| 1.27 | Wózek transportowy izolowany z pokrywą                         | 32 |
| 1.28 | Wózek transportowy perforowany 200 l                           | 32 |
| 1.29 | Wózek transportowy z dziobem wylewowym                         | 33 |
| 1.30 | Wózek transportowy 200 l z wkładem                             | 33 |
| 1.31 | Wózek transportowy 200 l z wkładem                             | 34 |
| 1.32 | Pokrywy do wózka transportowego                                | 34 |
| 1.33 | Uchwyt do wózka transportowego, zdejmowalny                    | 35 |
| 1.34 | Wózek do transportu pokryw                                     | 35 |
| 1.35 | Uchwyt do mycia wózka transportowego                           | 36 |
| 1.36 | Zsyp mobilny do wózka transportowego                           | 36 |
| 1.37 | Pneumatyczna wywrotnica do wózka transportowego                | 37 |
| 1.38 | Paleta / najazd do transportu wózków transportowych            | 38 |
| 1.39 | System regałów dla wózków transportowych 200/300 l             | 39 |
| 1.40 | System regałów 4-półkowych dla wózków transportowych 200/300 l | 40 |
| 1.41 | Binstacker® - automatyczny system regałów                      | 41 |
| 1.42 | Backsaver - wywrotnice i podnośniki dla przemysłu spożywczego  | 42 |
| 1.43 | Wywrotnica kolumnowa                                           | 43 |
| 1.44 | Laweta do wywrotnicy kolumnowej                                | 45 |
| 1.45 | Waga dla wózka transportowego 200 l                            | 46 |
| 1.46 | Waga dla wózka transportowego 200 l                            | 46 |
| 1.47 | Okrągła wanna masarska                                         | 47 |
| 1.48 | Wanna masarska z prostymi bokami                               | 47 |
| 1.49 | Wanna masarska z okrągłymi bokami                              | 48 |
| 1.50 | Wózek na wedliny                                               | 48 |
| 1.51 | Wózek na elementy rozbiórowe                                   | 49 |

PL

numer

strony

2

4

6

8

10

13

14

15

15

16

16

17

17

18

19

19

20

20

21

22

23

24

24

25

26

27

27

28

29

29

30

30

31

31

32

32

33

33

34

34

35

35

36

36

37

38

39

40

41

42

43

45

46

46

47

47

48

48

49

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| PL                                                          | numer<br>strony |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| 1.52 Wózek do transportu i mrożenia kebabów                 | 49              |
| 1.53 Kolumna parzelnicza                                    | 50              |
| 1.54 Praski do szynek                                       | 51              |
| 1.55 Wózek do prasowania szynek                             | 52              |
| 1.56 Wózek do transportu płyt z tworzywa                    | 52              |
| 1.57 Wózek transportowy ręczny                              | 53              |
| 1.58 Wanna transportowa                                     | 53              |
| 1.59 Pokrywa do wanny transportowej 1.58                    | 53              |
| 1.60 Wanna transportowa                                     | 54              |
| 1.61 Zbiornik do studzenia wędlin                           | 54              |
| 1.62 Wózek na mąkę                                          | 55              |
| 1.63 Wózek do rozmrażania                                   | 55              |
| 1.64 Zbiornik z możliwością sztaplowania                    | 56              |
| 1.65 Zbiornik z możliwością sztaplowania                    | 56              |
| 1.66 Konfiskator                                            | 57              |
| 1.67 Konfiskator                                            | 57              |
| 1.68 Zbiornik na tytoń                                      | 58              |
| 1.69 Wózek platformowy                                      | 58              |
| 1.70 Wózek platformowy z podniesionym rantem                | 59              |
| 1.71 Wózek platformowy ze składanym uchwytem                | 59              |
| 1.72 Wózek sklepowy                                         | 60              |
| 1.73 Łada transportowa do skrzynek euro e2 i e3             | 60              |
| 1.74 Łada transportowa do skrzynek euro e2 i e3             | 61              |
| 1.75 Łada transportowa do skrzynek euro e2 i e3 skośna      | 61              |
| 1.76 Łada gastronomiczna                                    | 62              |
| 1.77 Łada gastronomiczna                                    | 62              |
| 1.78 Łada gastronomiczna                                    | 63              |
| 1.79 Łada gastronomiczna                                    | 63              |
| 1.80 Koła                                                   | 64              |
| <b>KOTŁY</b>                                                | 65              |
| 2.1 kocioł warzelny okrągły                                 | 66              |
| 2.2 Kocioł warzelny okrągły izolowany                       | 66              |
| 2.3 Kocioł warzelny okrągły z mieszałem                     | 67              |
| 2.4 Kocioł warzelny okrągły z mieszałem od dołu             | 68              |
| 2.5 Kocioł warzelny                                         | 70              |
| 2.6 Kocioł warzelny                                         | 70              |
| 2.7 Kocioł warzelny z mieszałem                             | 71              |
| 2.8 Kocioł warzelny z mieszałem o płynnej regulacji obrotów | 71              |
| 2.9 Kocioł warzelny                                         | 72              |
| 2.10 Kocioł warzelny z wyładunkiem                          | 73              |
| 2.11 Kocioł uchylny z pośrednim ogrzewaniem glicerynowym    | 74              |
| 2.12 Taboret elektryczny                                    | 76              |
| 2.13 Mieszalnia do mięsa 20 l                               | 77              |
| <b>HIGIENA</b>                                              | 79              |
| 3.1 Umywalka z włącznikiem kolanowym                        | 80              |
| 3.2 Umywalka z włącznikiem sensorowym                       | 80              |
| 3.3 Umywalka z włącznikiem sensorowym i podgrzewaczem wody  | 81              |
| 3.4 Umywalka z włącznikiem sensorowym i tylną ścianą        | 81              |
| 3.5 Umywalka na nodze                                       | 82              |
| 3.6 Rynna umywalkowa z włącznikiem kolanowym                | 83              |
| 3.7 Rynna umywalkowa z włącznikiem sensorowym               | 83              |
| 3.8 Rynna umywalkowa stojąca                                | 84              |
| 3.9 Rynna umywalkowa z suszarkami dyson                     | 85              |
| 3.10 Panel higieniczny                                      | 87              |
| 3.11 Panel higieniczny                                      | 87              |
| 3.12 Myjka do obuwia ręczna                                 | 88              |
| 3.13 Myjka do fartuchów                                     | 88              |
| 3.14 Myjka do fartuchów i obuwia                            | 89              |

PL

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| PL                                                          | numer<br>strony |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| 3.15 Myjka do podszew                                       | 90              |
| 3.16 Myjka do podszew                                       | 90              |
| 3.17 Myjka do podszew                                       | 91              |
| 3.18 Myjka do obuwia wysokiego                              | 91              |
| 3.19 Myjka przejściowa do podszew krótka                    | 92              |
| 3.20 Myjka przejściowa do podszew długa                     | 92              |
| 3.21 Myjka przejściowa do podszew kompaktowa                | 93              |
| 3.22 Myjka przejściowa do obuwia wysokiego                  | 94              |
| 3.23 Myjka przejściowa do obuwia wysokiego skośna           | 94              |
| 3.24 Przejście dezynfekcyjne                                | 95              |
| 3.25 Stacja dozująca mydło                                  | 96              |
| 3.26 Stacja dezynfekcji rąk                                 | 97              |
| 3.27 Myjka do obuwia                                        | 98              |
| 3.28 Centrum higieniczne                                    | 99              |
| 3.29 Stacja higieny z przejściem dezynfekcyjnym             | 100             |
| 3.30 Stacja higieny z przejściem dezynfekcyjnym             | 101             |
| 3.31 Stacja higieny kompaktowa                              | 102             |
| 3.32 Stacja higieny z przejściem dezynfekcyjnym             | 103             |
| 3.33 Stacja higieny zintegrowana                            | 104             |
| 3.34 Stacja higieny zintegrowana                            | 105             |
| 3.35 Stacja higieny zintegrowana                            | 106             |
| 3.36 Stacja higieny z myciem rąk zintegrowana               | 107             |
| 3.37 Stacja higieny zintegrowana                            | 108             |
| 3.38 Myjka do obuwia niskiego z bramką                      | 109             |
| 3.39 Myjka przejazdowa do kół wózków paletowych             | 110             |
| 3.40 Sterylizator wodny do noży                             | 111             |
| 3.41 Sterylizator wodny do pił i siekier                    | 112             |
| 3.42 Sterylizator centralny                                 | 112             |
| 3.43 Sterylizator centralny kosze/wkłady                    | 113             |
| 3.44 Szuszkarka do obuwia                                   | 114             |
| 3.45 Stojak do obuwia                                       | 115             |
| 3.46 Wieszak na fartuchy                                    | 115             |
| 3.47 Fontanna do picia wody                                 | 116             |
| 3.48 Pisuar wiszący                                         | 117             |
| 3.49 Pisuar rynnowy                                         | 117             |
| 3.50 Dozownik do środków dezynfekujących i mydła            | 118             |
| 3.51 Dozownik na ręczniki papierowe                         | 118             |
| 3.52 Dozownik do akcesoriów                                 | 119             |
| 3.53 Dozownik do nakryć głowy                               | 119             |
| 3.54 Apteczka pierwszej pomocy                              | 120             |
| 3.55 Kosz na śmieci z pręta                                 | 120             |
| 3.56 Kosz na śmieci pełny                                   | 121             |
| 3.57 Stojak do worków na śmieci                             | 121             |
| 3.58 Wieszak na wąż z pręta                                 | 122             |
| 3.59 Wieszak na wąż pełny                                   | 122             |
| 3.60 Wózek na kosze do sterylizatora                        | 122             |
| <b>ZLEWOZMYWAKI</b>                                         | 123             |
| 4.1 zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem                  | 124             |
| 4.1 Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem                    | 124             |
| 4.2 Zlewozmywak jednokomorowy bez ociekacza                 | 125             |
| 4.2 Zlewozmywak dwukomorowy bez ociekaczem                  | 125             |
| 4.3 Zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i półką          | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem i półką            | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i kratą          | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem i kratą            | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i półką i szafką | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem i półką i szafką   | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem i kratą i szafką | 126             |
| 4.3 Zlewozmywak dwukomorowy z ociekaczem i kratą i szafką   | 126             |

PL

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| PL                                                            | numer<br>strony |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>STOŁY</b>                                                  |                 |
| 55.1 Stół roboczy - przenośnik kulowy - z regulacją wysokości | 127             |
| 5.2 Stół rozbiorowy jednostronny pe 300                       | 128             |
| 5.3 Stół rozbiorowy jednostronny pe 400                       | 129             |
| 5.4 Stół rozbiorowy dwustronny                                | 130             |
| 5.5 Tworzywo do stołów rozbiorowych                           | 131             |
| 5.6 Stół z rantem i odpływem                                  | 132             |
| 5.7 Stół z rantem i odpływem z podniesionymi bokami           | 133             |
| 5.8 Stół pod nadziewarkę                                      | 134             |
| 5.9 Stół roboczy                                              | 135             |
| 5.10 Stół roboczy z blokiem szuflad                           | 135             |
| 5.11 Stół do pakowania                                        | 136             |
| 5.12 Stół pomocniczy                                          | 137             |
| 5.13 Stolik                                                   | 137             |
| 5.14 Stół maszynowy                                           | 138             |
| 5.15 Kłoc rozbiorowy                                          | 138             |
| 5.16 Pulpit stojący z półką                                   | 139             |
| 5.17 Pulpit stojący z szafką                                  | 139             |
| 5.18 Pulpit wiszący                                           | 140             |
| 5.19 Stół do stołówki                                         | 140             |
| 5.20 Taborety                                                 | 141             |
| 5.21 Stół inspekcyjny do ryb                                  | 141             |
| 5.22 Stół ekspozycyjny do ryb modułowy                        | 142             |
| 5.23 Stół ekspozycyjny ryb w lodzie                           | 142             |
| 5.24 Stół ekspozycyjny ryb w lodzie                           | 143             |
| <b>SZAFOSTOŁY</b>                                             | 145             |
| 6.1 Szafostół z półką                                         | 146             |
| 6.2 Szafostół z drzwiami skrzydłowymi                         | 146             |
| 6.3 Szafostół z drzwiami przesuwными                          | 147             |
| 6.4 Szafostół z drzwiami przesuwными i blokiem szuflad        | 147             |
| 6.5 Szafostół narożny                                         | 148             |
| 6.6 Blok szuflad                                              | 148             |
| 6.7 Blok szuflad                                              | 149             |
| 6.8 Blok szuflad                                              | 149             |
| 6.9 Szafostół z drzwiami przesuwными i tworzywem              | 150             |
| 6.10 Szafostół z drzwiami przesuwными i blokiem szuflad       | 150             |
| <b>SZAFY I REGAŁY</b>                                         | 151             |
| 7.1 Szafa na środki czystości                                 | 152             |
| 7.2 Szafa na środki czystości                                 | 152             |
| 7.3 Szafa wielofunkcyjna                                      | 153             |
| 7.4 Szafa ubraniowa                                           | 154             |
| 7.5 Szafa ubraniowa                                           | 155             |
| 7.6 Szafa skrytkowa                                           | 155             |
| 7.7 Szafa na rzeczy wartościowe                               | 156             |
| 7.8 Szafa odzieżowa z ławką                                   | 156             |
| 7.9 Ławka                                                     | 157             |
| 7.10 Ławko-wieszak jednostronny z oparciem                    | 157             |
| 7.11 Ławko-wieszak dwustronny z oparciem                      | 158             |
| 7.12 Zsyp na brudną odzież                                    | 159             |
| 7.13 Regał na czystą odzież                                   | 159             |
| 7.14 Zestaw szatniowy z modułem szafek                        | 160             |
| 7.15 Zestaw szatniowy z modułem szafek                        | 160             |
| 7.16 Regał stalowy skręcany                                   | 161             |
| 7.17 Noga do regału stalowego skręcanego                      | 161             |
| 7.18 Regał aluminiowy skręcany                                | 162             |
| 7.19 Noga do regału aluminiowego skręcanego                   | 162             |
| 7.20 Regał stalowy spawany                                    | 163             |

PL

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| PL                                               | numer<br>strony |
|--------------------------------------------------|-----------------|
| 7.21 Regał stalowy spawany z nadstawką           | 163             |
| 7.22 Szafa na komputer                           | 164             |
| 7.23 Półka ścienna                               | 164             |
| 7.24 Półka ścienna                               | 165             |
| 7.25 Półka ścienna                               | 165             |
| 7.26 Regał systemowy b59                         | 166             |
| 7.26 Regał systemowy b59 półki                   | 167             |
| 7.26 Regał systemowy b59 nogi                    | 167             |
| 7.26 Regał systemowy b59 wzmocniony              | 168             |
| 7.26 Regał systemowy b59 mobilny                 | 168             |
| 7.26 Regał systemowy b59 akcesoria               | 168             |
| <b>VARIACHOICE</b>                               | 169             |
| 8.1 Bramki przejściowe wejścia/wyjścia           | 170             |
| 8.2 Zsypy, zasypy, leje                          | 172             |
| 8.3 Zbiorniki samowyladowcze                     | 173             |
| 8.4 Stoły kulowe                                 | 174             |
| 8.5 Przenośniki taśmowe                          | 176             |
| 8.6 Stoły sekcyjne                               | 180             |
| 8.7 Podesty                                      | 181             |
| 8.8 Palety                                       | 183             |
| 8.8 Gitterbox                                    | 183             |
| <b>USŁUGI</b>                                    | 185             |
| 9.1 Laser 2D / laser 3D / laser do rur i profili | 186             |
| 9.2 Hydroforming                                 | 189             |
| 9.3 CNC                                          | 190             |
| 9.4 Usługi spawania                              | 192             |

PL

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

## INHALTSVERZEICHNIS

| EN                                                                                                | Page |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| HISTORY                                                                                           | 2    |
| CSR                                                                                               | 4    |
| ISO CERTIFICATE                                                                                   | 6    |
| PZH CERTIFICATE                                                                                   | 8    |
| TUV CERTIFICATES                                                                                  | 10   |
|  TRANSPORT CARTS | 13   |
| 1.1 Euro container transport trolley                                                              | 14   |
| 1.2 Euro container transport trolley                                                              | 15   |
| 1.3 Euro container transport trolley with handle                                                  | 15   |
| 1.4 Trolley for transport trolleys                                                                | 16   |
| 1.5 Transport trolley for tanks                                                                   | 16   |
| 1.6 Handle for transport trolley                                                                  | 17   |
| 1.7 Dough transport bin                                                                           | 17   |
| 1.8 Z type smokehouse trolley                                                                     | 18   |
| 1.9 Stackable z type smokehouse trolley                                                           | 19   |
| 1.10 H type smokehouse trolley for fish smoking                                                   | 19   |
| 1.11 H type smokehouse trolley                                                                    | 20   |
| 1.12 H type smokehouse trolley                                                                    | 20   |
| 1.13 H type smokehouse trolley passivated/on a trolley                                            | 21   |
| Smokehouse trolley layer type                                                                     | 22   |
| Tray                                                                                              | 23   |
| 1.14 Aluminium smoking stick                                                                      | 24   |
| 1.15 Stainless steel smoking stick                                                                | 24   |
| 1.16 Stainless steel smoke sticks with hygienic end caps easyslide                                | 25   |
| 1.17 Washing machine for smoking sticks                                                           | 26   |
| 1.18 Trolley for smoking sticks                                                                   | 27   |
| 1.19 Trolley for smoking sticks (open)                                                            | 27   |
| 1.20 Trolley for smoking sticks (round)                                                           | 28   |
| 1.21 Eurobin/meat cart 120 l, 200 l, 300 l                                                        | 29   |
| 1.22 Eurobin/meat cart 120 l, 200 l, 300 l                                                        | 29   |
| 1.23 Safety film for eurobin/meat cart                                                            | 30   |
| 1.24 Safety film for eurobin/meat cart                                                            | 30   |
| 1.25 Detachable eurobin/meat cart                                                                 | 31   |
| 1.26 Usda standard trolley                                                                        | 31   |
| 1.27 Insulated eurobin/meat cart with lid                                                         | 32   |
| 1.28 Perforated eurobin/meat cart 200 l                                                           | 32   |
| 1.29 Stuffing trolley/ eurobin/ meat cart with spout                                              | 33   |
| 1.30 Stuffing trolley/ eurobin/ meat cart 200 l with insert                                       | 33   |
| 1.31 Stuffing trolley/ eurobin/ meat cart 120 l, 200 l, 300 l with perforated insert              | 34   |
| 1.32 Lids for eurobin / meat cart                                                                 | 34   |
| 1.33 Removable handle for eurobin/meat cart                                                       | 35   |
| 1.34 Cart for transporting lids                                                                   | 35   |
| 1.35 Washing frame for eurobin/meat cart                                                          | 36   |
| 1.36 Mobile chute for 200 l eurobin/meat cart                                                     | 36   |
| 1.37 Tipper for cleaning eurobin/meat cart                                                        | 37   |
| 1.38 Pallet / ramp for transporting eurobin/meat cart                                             | 38   |
| 1.39 Modular racking system for eurobin/meat cart 200/300 l                                       | 39   |
| 1.40 Modular 4-tier racking system for eurobin/meat cart 200/300 l                                | 40   |
| 1.41 Binstacker® - fully automatic racking system                                                 | 41   |
| 1.42 Backsaver - lifters and tipplers for food industry                                           | 42   |
| 1.43 Single column tipper                                                                         | 43   |
| 1.44 Trailer for single column tipper                                                             | 45   |
| 1.45 Scale for eurobin/meat cart 200 l                                                            | 46   |
| 1.46 Scale for eurobin/meat cart 200 l                                                            | 46   |
| 1.47 Round meat processing tube                                                                   | 47   |
| 1.48 Meat processing tube with round sides                                                        | 47   |
| 1.49 Meat processing tube with straight sides                                                     | 48   |
| 1.50 Meat trolley                                                                                 | 48   |
| 1.51 Cutting-ups trolleys                                                                         | 49   |

EN

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

## INHALTSVERZEICHNIS

| EN                                                                                            | Page |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1.52 Cart for transporting and freezing kebabs                                                | 49   |
| 1.53 Forms and press towers                                                                   | 50   |
| 1.54 Forms and press towers                                                                   | 51   |
| 1.55 Forms and press towers                                                                   | 52   |
| 1.56 Plastic plate transport cart                                                             | 52   |
| 1.57 Manual transport trolley                                                                 | 53   |
| 1.58 Transport tube                                                                           | 53   |
| 1.59 Lid for transport tube                                                                   | 53   |
| 1.60 Transport tube                                                                           | 54   |
| 1.61 Meat cooling trolley                                                                     | 54   |
| 1.62 Flour cart                                                                               | 55   |
| 1.63 Defrosting cart with glycerin                                                            | 55   |
| 1.64 Stackable container                                                                      | 56   |
| 1.65 Stackable container                                                                      | 56   |
| 1.66 Production waste storage trolley                                                         | 57   |
| 1.67 Production waste storage trolley                                                         | 57   |
| 1.68 Tobacco container                                                                        | 58   |
| 1.69 Platform trolley                                                                         | 58   |
| 1.70 Platform trolley with raised edge                                                        | 59   |
| 1.71 Platform trolley with folded handle                                                      | 59   |
| 1.72 Shopping cart / stacking trolley                                                         | 60   |
| 1.73 Containers trolley                                                                       | 60   |
| 1.74 Containers trolley                                                                       | 61   |
| 1.75 Containers trolley                                                                       | 61   |
| 1.76 Gastronom trolley                                                                        | 62   |
| 1.77 Gastronom trolley                                                                        | 62   |
| 1.78 Gastronom trolley                                                                        | 63   |
| 1.79 Gastronom trolley                                                                        | 63   |
| 1.80 Wheels                                                                                   | 64   |
|  BOILERS   | 65   |
| 2.1 Round shape boiling pot                                                                   | 66   |
| 2.2 Round shape boiling pot with heat insulation                                              | 66   |
| 2.3 Round shape boiling pot with stirrer                                                      | 67   |
| 2.4 Boiling pot with indirect heating and bottom-mounted stirrer                              | 68   |
| 2.5 Boiling pot                                                                               | 70   |
| 2.6 Boiling pot                                                                               | 70   |
| 2.7 Boiling pot with stirrer                                                                  | 71   |
| 2.8 Boiling pot with variable speed control stirrer                                           | 71   |
| 2.9 Boiling pot                                                                               | 72   |
| 2.10 Boiling pot with unloading                                                               | 73   |
| 2.11 Tilting kettle with indirect glycerine heating                                           | 74   |
| 2.12 Electric stool                                                                           | 76   |
| 2.13 Meat mixer 20 liters                                                                     | 77   |
|  HYGIENE | 79   |
| 3.1 Washbasin with knee switch                                                                | 80   |
| 3.2 Washbasin with sensor switch                                                              | 80   |
| 3.3 Washbasin with sensor switch and water heater                                             | 81   |
| 3.4 Washbasin with sensor switch and back wall                                                | 81   |
| 3.5 Washbasin on leg                                                                          | 82   |
| 3.6 Washbasin trough with knee switch                                                         | 83   |
| 3.7 Washbasin trough with sensor switch                                                       | 83   |
| 3.8 Washbasin trough on legs with sensor switch                                               | 84   |
| 3.9 Wash trough with dyson hand dryers                                                        | 85   |
| 3.10 Hygienic panel                                                                           | 87   |
| 3.11 Hygienic panel                                                                           | 87   |
| 3.12 Manual footwear washer                                                                   | 88   |
| 3.13 Apron washer                                                                             | 88   |
| 3.14 Apron and footwear washer                                                                | 89   |

EN



## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| EN                                                                         | Page       |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| 3.15 Shoe sole washer                                                      | 90         |
| 3.16 Shoe sole washer                                                      | 90         |
| 3.17 Shoe sole washer                                                      | 91         |
| 3.18 High footwear washer                                                  | 91         |
| 3.19 Pass-through shoe sole washer                                         | 92         |
| 3.20 Pass-through shoe sole washer                                         | 92         |
| 3.21 Compact pass-through shoe sole washer                                 | 93         |
| 3.22 Pass-through high footwear washer                                     | 94         |
| 3.23 Pass-through high footwear washer with slanted bdeshes                | 94         |
| 3.24 Disinfecting passage                                                  | 95         |
| 3.25 Soap dosing station                                                   | 96         |
| 3.26 Hand disinfection station                                             | 97         |
| 3.27 Shoe cleaner                                                          | 98         |
| 3.28 Hygienic wall                                                         | 99         |
| 3.29 Hygiene station with disinfecting passage                             | 100        |
| 3.30 Hygiene station with disinfecting passage                             | 101        |
| 3.31 Compact itnegrated hygiene station with shoe sole washer              | 102        |
| 3.32 Hygiene station with disinfecting passage                             | 103        |
| 3.33 Integrated hygiene station with shoe sole washer                      | 104        |
| 3.34 Integrated hygiene station with shoe sole washer                      | 105        |
| 3.35 Integrated hygiene station with shoe sole washer                      | 106        |
| 3.36 Integrated hygiene station with hand dryer                            | 107        |
| 3.37 Integrated hygiene station with shoe sole washer                      | 108        |
| 3.38 Footwear washer with gate                                             | 109        |
| 3.39 Forklift wheel cleaner                                                | 110        |
| 3.40 Knives' sterilizer                                                    | 111        |
| 3.41 Saws' and axes' sterilizer                                            | 112        |
| 3.42 Knife basket disinfectant                                             | 112        |
| 3.43 Knives' sterilizer insert                                             | 113        |
| 3.44 Footwear dryer                                                        | 114        |
| 3.45 Footwear stand                                                        | 115        |
| 3.46 Aprons' hanger                                                        | 115        |
| 3.47 Drinking water fountain                                               | 116        |
| 3.48 Stainless steel urinal                                                | 117        |
| 3.49 Urinal trough                                                         | 117        |
| 3.50 Soap and disinfectant dispenser                                       | 118        |
| 3.51 Paper towel dispenser                                                 | 118        |
| 3.52 Accesories dispenser                                                  | 119        |
| 3.53 Headgear dispenser                                                    | 119        |
| 3.54 First aid kit                                                         | 120        |
| 3.55 Paper bin                                                             | 120        |
| 3.56 Paper bin                                                             | 121        |
| 3.57 Bin bag stand                                                         | 121        |
| 3.58 Hose hanger                                                           | 122        |
| 3.59 Hose hanger                                                           | 122        |
| 3.60 Cart for sterilizer baskets                                           | 122        |
| <b>SINKS</b>                                                               | <b>123</b> |
| 4.1 Single or double chamber sink with drainer                             | 124        |
| 4.1 Single or double chamber sink with drainer                             | 124        |
| 4.2 Single or double chamber sink without drainer                          | 125        |
| 4.2 Single or double chamber sink without drainer                          | 125        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |
| 4.3 Single or double chamber sink with shelf, grid or cabinet unterschrank | 126        |

EN

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

| EN                                                        | Page       |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>TABLE</b>                                              | <b>127</b> |
| 5.1 Work table - height adjustable ball conveyor          | 128        |
| 5.2 One-sided cutting table                               | 129        |
| 5.3 One-sided cutting table                               | 130        |
| 5.4 Two-sided cutting table                               | 131        |
| 5.5 Pe plastic boards for cutting tables                  | 132        |
| 5.6 Table with outlet                                     | 133        |
| 5.7 Table with raised edge and outlet                     | 134        |
| 5.8 Table for stuffer                                     | 135        |
| 5.9 Work table                                            | 135        |
| 5.10 Work table with chest of drawers                     | 136        |
| 5.11 Packing table                                        | 137        |
| 5.12 Auxiliary table                                      | 137        |
| 5.13 Table                                                | 138        |
| 5.14 Machine table                                        | 138        |
| 5.15 Butcher's block                                      | 139        |
| 5.16 Stand with shelf                                     | 139        |
| 5.17 Stand with cabinet                                   | 140        |
| 5.18 Hanging stand                                        | 140        |
| 5.19 Table                                                | 141        |
| 5.20 Stool                                                | 141        |
| 5.21 Fish inspection table                                | 142        |
| 5.22 Modular exposition table for fish                    | 142        |
| 5.23 Modular exposition table for fish                    | 143        |
| 5.24 Exposition table for fish                            | 143        |
| <b>CABINET TABLE</b>                                      | <b>145</b> |
| 6.1 Cabinet table with shelf                              | 146        |
| 6.2 Cabinet table with higned door                        | 146        |
| 6.3 Cabinet table with sliding door                       | 147        |
| 6.4 Cabinet table with sliding door and chest of drawers  | 147        |
| 6.5 Corner cabinet table                                  | 148        |
| 6.6 Chest of drawers                                      | 148        |
| 6.7 Chest of drawers                                      | 149        |
| 6.8 Chest of drawers                                      | 149        |
| 6.9 Cabinet table with sliding door and plastic plate     | 150        |
| 6.10 Cabinet table with sliding door and chest of drawers | 150        |
| <b>WARDROBES AND STORAGE RACKS</b>                        | <b>151</b> |
| 7.1 Locker for cleaning products                          | 152        |
| 7.2 Locker for cleaning materials                         | 152        |
| 7.3 Multifunctional wardrobe cabinet                      | 153        |
| 7.4 Clothes' wardrobe                                     | 154        |
| 7.5 Wardrobe cabinet for clothes                          | 155        |
| 7.6 Sectional wardrobe                                    | 155        |
| 7.7 Valuables locker                                      | 156        |
| 7.8 Wardrobe cabinet with bench with bench                | 156        |
| 7.9 Bench                                                 | 157        |
| 7.10 One-sided bench with hangers and backrest            | 157        |
| 7.11 Two-sided bench with hangers and backrest            | 158        |
| 7.12 Cabinet for dirty clothes                            | 159        |
| 7.13 Clean clothes' rack                                  | 159        |
| 7.14 Cloakroom set                                        | 160        |
| 7.15 Cloakroom set                                        | 160        |
| 7.16 Screwed stainless steel storage rack                 | 161        |
| 7.17 Leg for screwed stainless steel storage rack         | 161        |
| 7.18 Aluminium screwed storage rack                       | 162        |
| 7.19 Leg for aluminium screwed storage rack               | 162        |
| 7.20 Welded stainless steel storage rack                  | 163        |

EN

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

EN

| EN                                                                                                      | Page |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 7.21 Welded stainless steel storage rack with extension                                                 | 163  |
| 7.22 Computer cabinet                                                                                   | 164  |
| 7.23 Shelf                                                                                              | 164  |
| 7.24 Shelf                                                                                              | 165  |
| 7.25 Shelf                                                                                              | 165  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 166  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 167  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 167  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 168  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 168  |
| 7.26 Shelving system b59                                                                                | 168  |
|  VARIACHOICE           | 169  |
| 8.1 Entry/exit gate                                                                                     | 170  |
| 8.2 Chute + spice container                                                                             | 172  |
| 8.3 Tipping bins, self dumping                                                                          | 173  |
| 8.4 Ball tables                                                                                         | 174  |
| 8.5 Conveyor belts                                                                                      | 176  |
| 8.6 High-quality dissection tables for medical professionals                                            | 180  |
| 8.7 Platforms                                                                                           | 181  |
| 8.8 Gitterbox and pallets                                                                               | 183  |
| 8.8 Gitterbox and pallets                                                                               | 183  |
|  CATALOGUE OF SERVICES | 185  |
| 9.1 2D laser - 3D laser - tube bending                                                                  | 186  |
| 9.2 Hydroforming                                                                                        | 189  |
| 9.3 CNC                                                                                                 | 190  |
| 9.4 Welding services                                                                                    | 192  |

## SPIS TREŚCI

### TABLE OF CONTENTS

### INHALTSVERZEICHNIS

DE

| DE                                                                                                 | Seite |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| HISTORIE                                                                                           | 2     |
| CSR                                                                                                | 4     |
| ISO ZERTIFIKAT                                                                                     | 6     |
| PZH ZERTIFIKAT                                                                                     | 8     |
| TUV ZERTIFIKAT                                                                                     | 10    |
|  TRANSPORTWAGEN | 13    |
| 1.1 Transportrolli                                                                                 | 14    |
| 1.2 Transportrolli                                                                                 | 15    |
| 1.3 Transportrolli mit schiebegriff                                                                | 15    |
| 1.4 Rolli-transportwagen                                                                           | 16    |
| 1.5 Transportrolli für behälter                                                                    | 16    |
| 1.6 Ziehdeichsel für transportrolli                                                                | 17    |
| 1.7 Transportwanne für teig                                                                        | 17    |
| 1.8 Rauchwagen in z-form                                                                           | 18    |
| 1.9 Stapelbar rauchwagen in z-form                                                                 | 19    |
| 1.10 Rauchwagen in h-form zum räuchern von fisch                                                   | 19    |
| 1.11 Rauchwagen in h-form                                                                          | 20    |
| 1.12 Rauchwagen in h-form                                                                          | 20    |
| 1.13 Rauchwagen in h-form passivierte/auf transportrolli                                           | 21    |
| Rauchwagen auflagen-typ                                                                            | 22    |
| Schale                                                                                             | 23    |
| 1.14 Rauchspiess aluminium                                                                         | 24    |
| 1.15 Rauchspiess edelstahl                                                                         | 24    |
| 1.16 Edelstahl-rauchstöcke mit abgerundeten enden easyslide                                        | 25    |
| 1.17 Waschmaschine für rauchspiesse                                                                | 26    |
| 1.18 Rauchspiesswagen                                                                              | 27    |
| 1.19 Rauchspiesswagen                                                                              | 27    |
| 1.20 Rauchspiesswagen                                                                              | 28    |
| 1.21 Hub- und beschickungswagen                                                                    | 29    |
| 1.22 Hub- und beschickungswagen                                                                    | 29    |
| 1.23 Schutzfolie für hub- und beschickungswagen                                                    | 30    |
| 1.24 Schutzfolie für hub- und beschickungswagen                                                    | 30    |
| 1.25 Hub- und beschickungswagen behälter abnehmbar                                                 | 31    |
| 1.26 Hub- und beschickungswagen mit tropfnase                                                      | 31    |
| 1.27 Hub- und beschickungswagen isoliert                                                           | 32    |
| 1.28 Hub- und beschickungswagen gelocht                                                            | 32    |
| 1.29 Hub- und beschickungswagen mit ausgasstrichter                                                | 33    |
| 1.30 Hub- und beschickungswagen 200 l mit einsatz                                                  | 33    |
| 1.31 Hub- und beschickungswagen gelochter einsatz                                                  | 34    |
| 1.32 Deckel für hub- und beschickungswagen                                                         | 34    |
| 1.33 Abnehmbarer griff für hub- und beschickungswagen                                              | 35    |
| 1.34 Deckeltransportwagen                                                                          | 35    |
| 1.35 Reinigungshilfe für hub- und beschickungswagen                                                | 36    |
| 1.36 Mobile rutsche für 200l-hub und beschickungswagen                                             | 36    |
| 1.37 Kipper für die reinigung von für hub- und beschickungswagen                                   | 37    |
| 1.38 Transportpalette / rampe für hub- und beschickungswagen                                       | 38    |
| 1.39 Regalsystem für hub- und beschickungswagen 200/300 l                                          | 39    |
| 1.40 4-Stufiges regalsystem für hub- und beschickungswagen                                         | 40    |
| 1.41 Binstacker® - vollautomatischen regalsystem                                                   | 41    |
| 1.42 Backsaver - hebe- und kippmaschinen aus edelstahl                                             | 42    |
| 1.43 Hebe- und kippvorrichtung                                                                     | 43    |
| 1.44 Fahrgestell für hebe-kippvorrichtung                                                          | 45    |
| 1.45 Waage für hub- und beschickungswagen 200 l                                                    | 46    |
| 1.46 Waage für hub- und beschickungswagen 200 l                                                    | 46    |
| 1.47 Kugelmulde                                                                                    | 47    |
| 1.48 Mengmulde mit runden kopfstücken                                                              | 47    |
| 1.49 Mengmulde mit gereaden kopfstücken                                                            | 48    |
| 1.50 Wurstabhängewagen                                                                             | 48    |
| 1.51 Fleischtransportwagen                                                                         | 49    |

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

## INHALTSVERZEICHNIS

| DE                                                                                  |                                                             | Seite |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------|
| 1.52                                                                                | Wagen zum transportieren und einfrieren von kebabs          | 49    |
| 1.53                                                                                | Schinkenpresse                                              | 50    |
| 1.54                                                                                | Schinkenpresse                                              | 51    |
| 1.55                                                                                | Schinkenpresse                                              | 52    |
| 1.56                                                                                | Platten-transportwagen                                      | 52    |
| 1.57                                                                                | Sackkarre                                                   | 53    |
| 1.58                                                                                | Allzweckwagen                                               | 53    |
| 1.59                                                                                | Deckel für allzweckwagen                                    | 53    |
| 1.60                                                                                | Wannenwagen                                                 | 54    |
| 1.61                                                                                | Kühlbecken                                                  | 54    |
| 1.62                                                                                | Mehlwagen                                                   | 55    |
| 1.63                                                                                | Abtauwagen mit glyzerin                                     | 55    |
| 1.64                                                                                | Stapelbehälter                                              | 56    |
| 1.65                                                                                | Stapelbehälter                                              | 56    |
| 1.66                                                                                | Konfiskatbehälter                                           | 57    |
| 1.67                                                                                | Konfiskatbehälter                                           | 57    |
| 1.68                                                                                | Tabakbehälter                                               | 58    |
| 1.69                                                                                | Flachtransportwagen                                         | 58    |
| 1.70                                                                                | Flachtransportwagen                                         | 59    |
| 1.71                                                                                | Flachtransportwagen klappbar                                | 59    |
| 1.72                                                                                | Einkaufswagen / stapelwagen                                 | 60    |
| 1.73                                                                                | Euronorm-transportwagen                                     | 60    |
| 1.74                                                                                | Euronorm-transportwagen universal                           | 61    |
| 1.75                                                                                | Euronorm-transportwagen universal                           | 61    |
| 1.76                                                                                | Thekenabräumwagen                                           | 62    |
| 1.77                                                                                | Thekenabräumwagen                                           | 62    |
| 1.78                                                                                | Thekenabräumwagen                                           | 63    |
| 1.79                                                                                | Gastronormwagen                                             | 63    |
| 1.80                                                                                | Räder                                                       | 64    |
|    | <b>KESSEL</b>                                               | 65    |
| 2.1                                                                                 | Beistellkessel rund                                         | 66    |
| 2.2                                                                                 | Beistellkessel rund, isoliert                               | 66    |
| 2.3                                                                                 | Beistellkessel rund, mit rührwerk                           | 67    |
| 2.4                                                                                 | Beistellkessel mit indirekter beheizung und bodenmontiertem | 68    |
| 2.5                                                                                 | Kochkessel eckig                                            | 70    |
| 2.6                                                                                 | Kochkessel eckig                                            | 70    |
| 2.7                                                                                 | Kochkessel mit rührwerk                                     | 71    |
| 2.8                                                                                 | Kochkessel mit rührwerk, mit variabler geschwindigkeit      | 71    |
| 2.9                                                                                 | Kochkessel eckig                                            | 72    |
| 2.10                                                                                | Kochkessel mit entladung                                    | 73    |
| 2.11                                                                                | Kippkessel mit indirekter glycerinheizung                   | 74    |
| 2.12                                                                                | Hockerkocher                                                | 76    |
| 2.13                                                                                | Fleischmischer 20 liter                                     | 77    |
|  | <b>HYGIENE</b>                                              | 79    |
| 3.1                                                                                 | Handwaschbecken mit kniebedienung                           | 80    |
| 3.2                                                                                 | Handwaschbecken mit sensorschalter                          | 80    |
| 3.3                                                                                 | Handwaschbecken mit sensorschalter und durchlauferhitzer    | 81    |
| 3.4                                                                                 | Handwaschbecken mit sensorschalter und spritzschutzwand     | 81    |
| 3.5                                                                                 | Handwaschbecken mit fuss                                    | 82    |
| 3.6                                                                                 | Waschrinne mit kniebedienung                                | 83    |
| 3.7                                                                                 | Waschrinne mit sensorschalter                               | 83    |
| 3.8                                                                                 | Waschrinne mit füßen und mit sensorschalter                 | 84    |
| 3.9                                                                                 | Waschrinne mit dyson-händetrocknern                         | 85    |
| 3.10                                                                                | Hygieneeinheit                                              | 87    |
| 3.11                                                                                | Hygieneeinheit                                              | 87    |
| 3.12                                                                                | Stiefelreiniger manuell                                     | 88    |
| 3.13                                                                                | Schürzen- und stiefelreiniger                               | 88    |
| 3.14                                                                                | Schürzen- und stiefelreiniger                               | 89    |

DE

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

## INHALTSVERZEICHNIS

| DE                                                                                    |                                                    | Seite |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------|
| 3.15                                                                                  | Sohlenreiniger                                     | 90    |
| 3.16                                                                                  | Sohlenreiniger                                     | 90    |
| 3.17                                                                                  | Sohlenreiniger                                     | 91    |
| 3.18                                                                                  | Stiefelreiniger                                    | 91    |
| 3.19                                                                                  | Sohlenreiniger, durchlaufanlage                    | 92    |
| 3.20                                                                                  | Sohlenreiniger, durchlaufanlage                    | 92    |
| 3.21                                                                                  | Kompakte sohlenreiniger, durchlaufanlage           | 93    |
| 3.22                                                                                  | Stiefelreiniger, durchlaufanlage                   | 94    |
| 3.23                                                                                  | Stiefelreiniger, durchlaufanlage                   | 94    |
| 3.24                                                                                  | Desinfektionswanne                                 | 95    |
| 3.25                                                                                  | Stiefelreiniger, durchlaufanlage                   | 96    |
| 3.26                                                                                  | Personensperre mit drehkreuz und handdesinfektion  | 97    |
| 3.27                                                                                  | Schuhputzer                                        | 98    |
| 3.28                                                                                  | Hygienecenter                                      | 99    |
| 3.29                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 100   |
| 3.30                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 101   |
| 3.31                                                                                  | Kompakt hygieneschleuse durchgangsanlage           | 102   |
| 3.32                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 103   |
| 3.33                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 104   |
| 3.34                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 105   |
| 3.35                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 106   |
| 3.36                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage mit händetrockner | 107   |
| 3.37                                                                                  | Hygieneschleuse durchgangsanlage                   | 108   |
| 3.38                                                                                  | Sohlenreiniger mit personensperre                  | 109   |
| 3.39                                                                                  | Palettenwagenwäscher                               | 110   |
| 3.40                                                                                  | Sterilisationsbecken für messer                    | 111   |
| 3.41                                                                                  | Sterilisationsbecken für sägen & äxte              | 112   |
| 3.42                                                                                  | Messerkorb-desinfektion                            | 112   |
| 3.43                                                                                  | Einsatz für sterilisationsbecken                   | 113   |
| 3.44                                                                                  | Stiefeltrockner                                    | 114   |
| 3.45                                                                                  | Stiefelhalter                                      | 115   |
| 3.46                                                                                  | Schürzenhalter                                     | 115   |
| 3.47                                                                                  | Trinkbrunnen                                       | 116   |
| 3.48                                                                                  | Edelstahl – urinal                                 | 117   |
| 3.49                                                                                  | Urinal rinne                                       | 117   |
| 3.50                                                                                  | Spender für seife und desinfektionsmittel          | 118   |
| 3.51                                                                                  | Spender für papierhandtücher                       | 118   |
| 3.52                                                                                  | Spender für hygieneboxen                           | 119   |
| 3.53                                                                                  | Spender für kopfbedeckung                          | 119   |
| 3.54                                                                                  | Erste-hilfe-schrank                                | 120   |
| 3.55                                                                                  | Papierkorb                                         | 120   |
| 3.56                                                                                  | Abfallbehälter                                     | 121   |
| 3.57                                                                                  | Müllsackständer                                    | 121   |
| 3.58                                                                                  | Schlauchhalter                                     | 122   |
| 3.59                                                                                  | Schlauchhalter                                     | 122   |
| 3.60                                                                                  | Korbwagen für sterilisatoren                       | 122   |
|  | <b>WASCHBECKEN</b>                                 | 123   |
| 4.1                                                                                   | Gewerbspüle mit beckenblende                       | 124   |
| 4.1                                                                                   | Gewerbspüle mit beckenblende                       | 124   |
| 4.2                                                                                   | Ausgussbecken                                      | 125   |
| 4.2                                                                                   | Ausgussbecken                                      | 125   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |
| 4.3                                                                                   | Gewerbspüle mit ablageboden, ablagerost, oder      | 126   |

DE

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

## INHALTSVERZEICHNIS

| DE                                                     | Seite |
|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>TISCHE</b>                                          | 127   |
| 5.1 Plantisch - höhenverstellbarer kugelförderer       | 128   |
| 5.2 Ladenstufentisch                                   | 129   |
| 5.3 Stufentisch (schwere ausführung)                   | 130   |
| 5.4 Doppel-stufentisch                                 | 131   |
| 5.5 Schneidbretter für stufentische                    | 132   |
| 5.6 Wulstrandtisch                                     | 133   |
| 5.7 Fülltisch                                          | 134   |
| 5.8 Fülltisch                                          | 135   |
| 5.9 Plantisch                                          | 135   |
| 5.10 Plantisch mit schubladenblock                     | 136   |
| 5.11 Packtisch                                         | 137   |
| 5.12 Beistelltisch                                     | 137   |
| 5.13 Fleischkasten-hocker                              | 138   |
| 5.14 Maschinentisch                                    | 138   |
| 5.15 Stehpult mit ablageboden                          | 139   |
| 5.16 Stehpult mit ablageboden                          | 139   |
| 5.17 Stehpult mit schrankraum                          | 140   |
| 5.18 Hängepult                                         | 140   |
| 5.19 Tisch für sozialraum                              | 141   |
| 5.20 Hocker                                            | 141   |
| 5.21 Fisch-inspektionstisch                            | 142   |
| 5.22 Fisch-präsentationstisch                          | 142   |
| 5.23 Fisch-präsentationstisch                          | 143   |
| 5.24 Fisch-präsentationstisch                          | 143   |
| <b>SCHRANKTISCHE</b>                                   | 145   |
| 6.1 Schranktisch ohne türen                            | 146   |
| 6.2 Schranktisch mit flügeltüren                       | 146   |
| 6.3 Schranktisch mit schiebetüren                      | 147   |
| 6.4 Schranktisch mit schiebetüren und schubladenblock  | 147   |
| 6.5 Eckschrank mit flügeltüren                         | 148   |
| 6.6 Schubladenblock                                    | 148   |
| 6.7 Schubladenblock                                    | 149   |
| 6.8 Schubladenblock                                    | 149   |
| 6.9 Schranktisch mit schiebetüren und kunststoffplatte | 150   |
| 6.10 Schranktisch mit schiebetüren und schubladenblock | 150   |
| <b>SCHRÄNKE UND REGALE</b>                             | 151   |
| 7.1 Putzmittelschrank                                  | 152   |
| 7.2 Putzmittelschrank                                  | 152   |
| 7.3 Materialschrank                                    | 153   |
| 7.4 Kleiderspind                                       | 154   |
| 7.5 Kleiderspind                                       | 155   |
| 7.6 Fächerschrank                                      | 155   |
| 7.7 Wertfachschränk                                    | 156   |
| 7.8 Kleiderspind mit sitzbank                          | 156   |
| 7.9 Umkleidebank                                       | 157   |
| 7.10 Umkleidebank mit rückenlehne, einseitig           | 157   |
| 7.11 Umkleidebank mit rückenlehne, zweiseitig          | 158   |
| 7.12 Schmutzwäscheschrank                              | 159   |
| 7.13 Fächerschrank, offen                              | 159   |
| 7.14 Umkleidebank mit schrankfächern                   | 160   |
| 7.15 Umkleidebank mit schrankfächern                   | 160   |
| 7.16 Edelstahl-regal, zerlegbar                        | 161   |
| 7.17 Regalfuss für edelstahl-regal, zerlegbar          | 161   |
| 7.18 Aluminium-regal, zerlegbar                        | 162   |
| 7.19 Regalfuss für aluminium-regal, zerlegbar          | 162   |
| 7.20 Edelstahl-regal, verschweisst                     | 163   |

DE

# SPIS TREŚCI

## TABLE OF CONTENTS

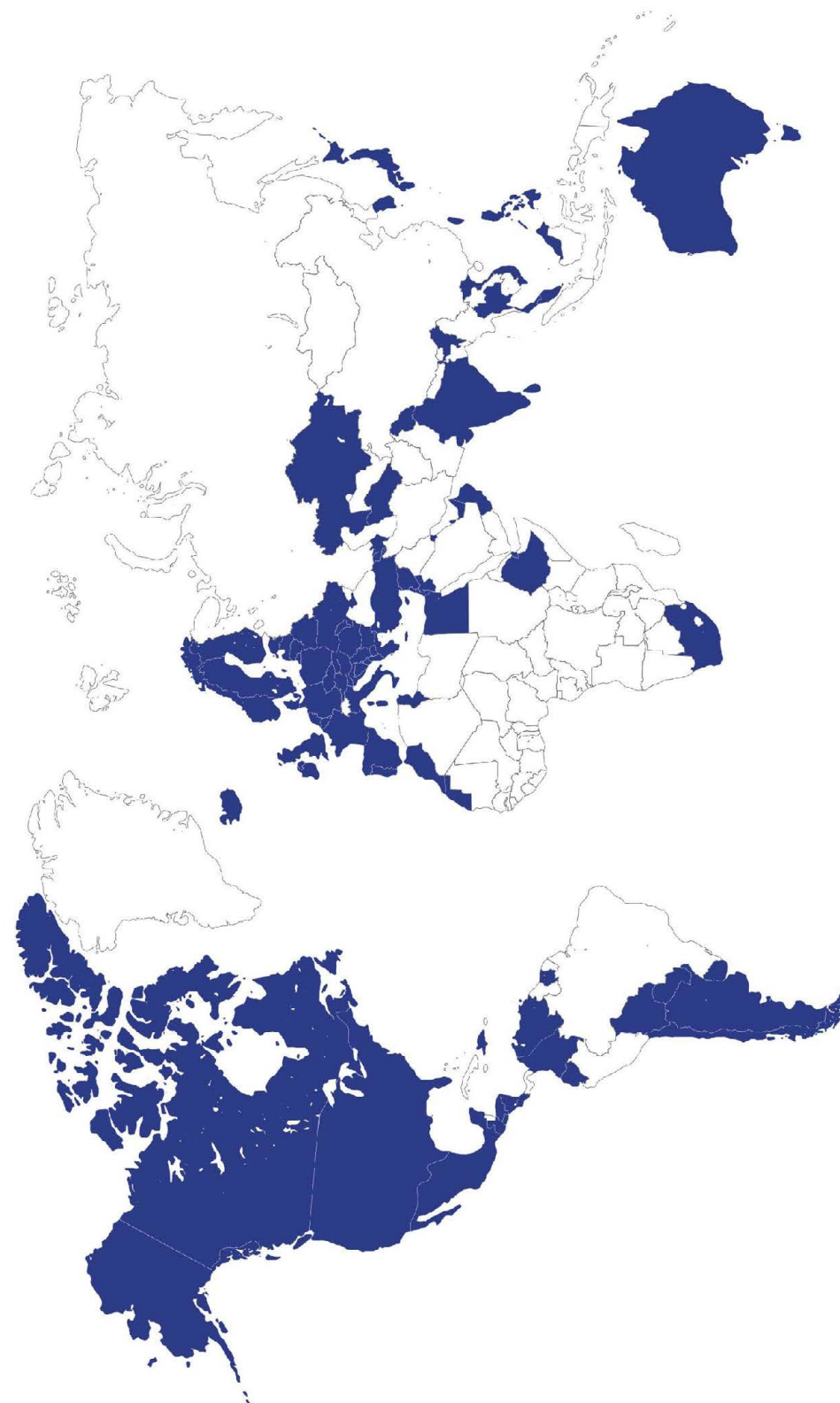
## INHALTSVERZEICHNIS

| DE                                                       | Seite |
|----------------------------------------------------------|-------|
| 7.21 Edelstahl-regal, verschweisst mit verlängerung      | 163   |
| 7.22 Computer-schrank                                    | 164   |
| 7.23 Wandbord                                            | 164   |
| 7.24 Wandbord                                            | 165   |
| 7.25 Wandbord                                            | 165   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 166   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 167   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 167   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 168   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 168   |
| 7.26 Das regalsystem b59                                 | 168   |
| <b>VARIACHOICE</b>                                       | 169   |
| 8.1 Schwenktüren                                         | 170   |
| 8.1 Schwenktüren                                         | 172   |
| 8.2 Zutatenbehälter                                      | 173   |
| 8.3 Kippbehälter / kippmulden                            | 174   |
| 8.4 Kugeltische                                          | 176   |
| 8.5 Bandförderer                                         | 180   |
| 8.6 Hochwertige seziertische für medizinische fachkräfte | 181   |
| 8.7 Plattformen                                          | 183   |
| 8.8 Gitterboxen und paletten                             | 183   |
| <b>LEISTUNGSKATALOG</b>                                  | 185   |
| 9.1 2D-laser - 3D-laser - rohrbiegen                     | 186   |
| 9.2 Hydroforming                                         | 189   |
| 9.3 CNC                                                  | 190   |
| 9.4 Schweissarbeiten                                     | 192   |

DE



**NOTATKI**  
**NOTES**  
**NOTIZBUCH**



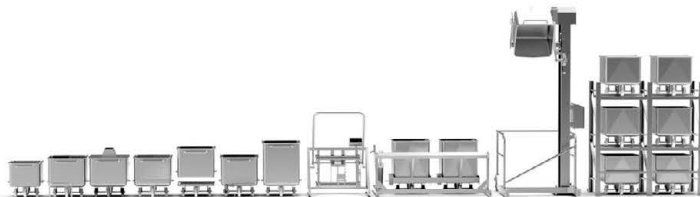
Brokelmann sp. z o.o.  
ul. Stawna 6  
56-300 Milicz  
Polska

t: +48 71 38 42 584  
e: brokelmann@brokelmann.eu



Brökelmann Geräte- und Anlagenbau GmbH & Co  
Hauptstraße 21  
59755 Arnsberg  
Germany

t: +49 (0) 29 32 94190 0  
e: info@broekelmann.eu



➤ [www.brokelmann.eu](http://www.brokelmann.eu) ➤

NINIEJSZY KATALOG MA CHARAKTER JEDYNNIE INFORMACYJNY. ZDJĘCIA I RYSUNKI PEŁNIA FUNKCJĘ POGLĄDOWĄ I MOGĄ SIĘ RÓŻNIĆ OD RZECZYWISTYCH ELEMENTÓW I KOLORÓW GOTOWEGO WYROBU. PRODUCENT ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN I ULEPSZEŃ PRODUKTÓW BEZ UPRZEDNIEGO POWIADOMIENIA ORAZ ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO NIEZAMIERZONYCH BŁĘDÓW W DRUKU.

THIS CATALOG IS FOR INFORMATIONAL PURPOSES ONLY. PHOTOS AND DRAWINGS HAVE AN ILLUSTRATIVE FUNCTION AND MAY DIFFER FROM THE ACTUAL ELEMENTS AND COLORS OF THE FINISHED PRODUCT. THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE CHANGES AND IMPROVEMENTS TO THE PRODUCTS WITHOUT PRIOR NOTICE AND RESERVES THE RIGHT TO UNINTENTIONAL PRINTING ERRORS.

DIESER KATALOG DIENT NUR ZU INFORMATIONSZWECKEN. DIE FOTOS UND ZEICHNUNGEN DIENEN NUR DER VERANSCHAULICHUNG UND KÖNNEN VON DEN TATSÄCHLICHEN ELEMENTEN UND FARBEN DES ENDPRODUKTS ABWEICHEN. DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN UND VERBESSERUNGEN AN DEN PRODUKTE OHNE VORHERIGE ANKÜNDIGUNG VORZUNEHMEN UND BEHÄLT SICH UNBEABSICHTIGTE DRUCKFELDER VOR.

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE! KOPIOWANIE, POWIELANIE I WYKORZYSTYWANIE ZDJĘĆ ORAZ TREŚCI BEZ ZGODY BROKELMANN SP. Z O.O. ZABRONIONE.  
THIS CATALOG IS FOR DEMONSTRATIVE PURPOSES ONLY. ALL RIGHTS RESERVED! COPYING, REPRODUCING AND USING THE IMAGES AND CONTENT WITHOUT PERMISSION OF BROKELMANN SP. Z O.O. IS PROHIBITED.  
DER VORLIEGENDE KATALOG HAT EINEN INFORMATIONSSCHARAKTER. ALLE RECHTE VORBEHALTEN! DAS KOPIEREN, VERVIELFÄLTIGEN UND NUTZEN VON FOTOS UND INHALTEN OHNE ZUSTIMMUNG DER BROKELMANN SP. Z O.O. IST UNTERSAGT.

ver. 01.2025