Digitally signed by Moroz Eugeniu
Date: 2025.10.06 08:59:42 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova
MOLDOVA EUROPEANĂ

YATO®

PROFESSIONAL KITCHEN EQUIPMENT

yatogastro.com

YATO ®
PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT

SPIS TREŚCI

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

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

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

Przybory kuchenne **11-15**
Noże ze stali kutej 11
Nożyce kuchenne 11
Otwieracz do puszek 11
Ostrzałki do noży i nożyczek 12
Deski do krojenia 13
Deski do krojenia HACCP 13
Rózgi 13
Szpatuły wąskie 14
Szczypce uniwersalne 14
Łyżki cedzakowe 14
Sita 14
Palniki szefa kuchni 15
Siatki do pizzy 15
Dyspensery do sosów 15

Bufet **16-23**
Kociołek do zup 16
Podgrzewacze bufetowe 17
Warniki do wody 18-19
Termosy stołowe 19-20
Dozownik do napojów 20
Dzbanek do napojów 21
Patera na owoce i ciastka 21
Szczypce 21
Artykuły bufetowe 22
Tace kelnerskie 23
Taca bufetowa 23

Bar **24-26**
Pojemniki do lodu 24
Pojemnik termoizolacyjny do wina 24
Wiaderko do szampana 24
Shakery do koktajli 24
Dzwonek recepcyjny 25
Wyciskacz do cytrusów 25
Łyżeczka barmańska 25
Pojemniki i pomocniki barmańskie 25
Zapasowy kielich do blendera 25
Maty barmańskie 26
Dyspensery barmańskie 26
Otwieracz do butelek 26
Korki z dozownikami 26

Obróbka mechaniczna **27-45**
Piły do kości 27
Kotleciarki 28
Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger 29
Maszynki do mielenia mięsa 30-33
Nadziewarki do kiełbas 34
Krajalnice do wędlin 35
Krajalnice do pomidorów 36
Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków 36
Szatkownice do warzyw 37-38
Tarcze do szatkownicy 39
Miksery planetarne 40-43
Miksery spiralne 44-45

Obróbka termiczna **46-64**
Kuchenki indukcyjne 46
Płyty grillowe 47
Grille kontaktowe 48-49
Grill elektryczny 50
Grille gazowe 50-57
Płyta grillowa ze stali nierdzewnej 58
Płyta żeliwna do grilli gazowych 58
Rożen do grilli gazowych 58
Pokrowce na grille gazowe 59
Elektryczna szczotka do grilla 59
Frytownice 60-62
Smażalniki 63
Naleśnikarka 64
Urządzenia do gotowania ryżu 64

Termosy i pojemniki cateringowe **65-68**
Termosy transportowe 65-66
Cateringowe pojemniki termoizolacyjne 67-68
Transportowy pojemnik termoizolacyjny 68

Transport i magazynowanie **69-75**
Wózki kelnerskie 69-70
Wózek serwisowy 70
Wózki transportowe 71
Wózek platformowy 72
Stoły robocze 73
Szafki robocze 74
Regały ażurowe 74
Półki wiszące 75

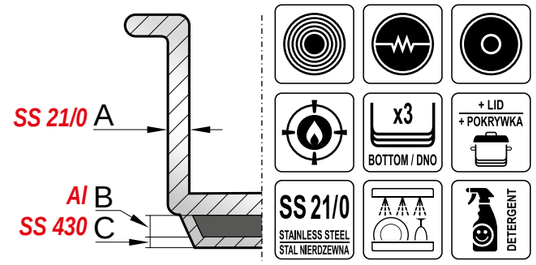
Pakowarki próżniowe **76-78**
Pakowarki nastawne 76
Pakowarki wolnostojące 76
Worki do pakowarek próżniowych 77
Kulki izolacyjne do gotowania sous vide 77
Pakowarka próżniowa przemysłowa 78

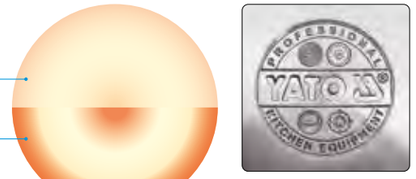
Chłodnictwo **79-97**
Szafy chłodnicze i mroźnicze 79
Stoły chłodnicze i mroźnicze 80-84
Podstawa chłodnicza 84
Szafa mroźnicza na kuwety do lodów 84
Szafy i stoły chłodnicze przeszklone 85
Szafy i stoły piekarnicze 86
Stoły chłodnicze sałatkowe 87
Stoły chłodnicze do pizzy 88
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 89
Nadstawki chłodnicze 90
Witryny chłodnicze do sushi 90
Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria 91
Zamrażarki skrzyniowe 92
Witryny chłodnicze 93-97

Higiena **98-99**
Umywalka kolanowa 98
Baterie gastronomiczne stojące 99

Garnki i rondle

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





Rozprowadzanie ciepła na dnie

Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3

Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	75.80	93.23
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	114.50	140.84
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	143.-	175.89
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	197.-	242.31
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	308.-	378.84
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	346.-	425.58
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	425.-	522.75
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	530.-	651.90
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	693.-	852.39
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	840.-	1 033.20

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00021	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	73.90	90.90
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	101.-	124.23
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	128.70	158.30
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	161.70	198.89
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	262.-	322.26
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	317.-	389.91
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	430.-	528.90
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	590.-	725.70
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	650.-	799.50

Garnki niskie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00040	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	86.70	106.64
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	115.30	141.82
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	144.90	178.23
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	235.-	289.05
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	293.-	360.39
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	394.-	484.62

Garnek do duszenia z pokrywką

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

Rondle z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00060	16	9.5	1.9	0.8	4.0	0.8	74.20	91.27
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	92.30	113.53
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	118.10	145.26
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	161.50	198.65

Rondle do sosu

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00080	20	6.5	2	0.8	4.0	0.8	57.20	70.36
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	74.20	91.27

Garnki

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

Garnki wysokie z pokrywkami

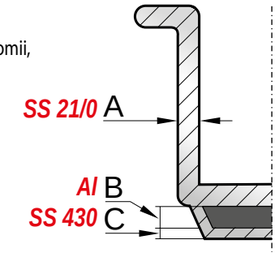
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00011	20	20	6	1.0	4.0	0.8	*128.60*	*158.18*
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	*142.-*	*174.66*
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	*165.30*	*203.32*
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	*185.20*	*227.80*
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	*203.-*	*249.69*
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	*251.-*	*308.73*
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	*284.-*	*349.32*
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	*314.-*	*386.22*
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	*378.-*	*464.94*
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	*496.-*	*610.08*

Garnki średnie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00046	25	18	9	1.0	4.0	0.8	*134.60*	*165.56*
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	*166.60*	*204.92*
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	*185.10*	*227.67*
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	*223.-*	*274.29*
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	*255.-*	*313.65*
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	*282.-*	*346.86*
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	*379.-*	*466.17*

Patelnie ze stali nierdzewnej

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



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

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

Patelnie aluminiowe z powłoką PTFE

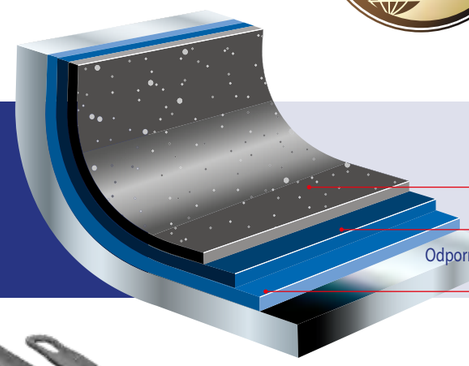
Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozprowadzają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok PTFE, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

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

ZŁOTY MEDAL 2018

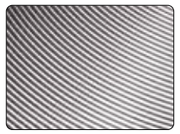
Al | PTFE | SCRATCH PROOF ODPORNE NA ZARYSOWANIA | DETERGENT

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



Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	52.90	65.07
YG-00132	28	63.80	78.47
YG-00133	32	78.50	96.56



Patelnie do naleśników

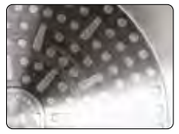
YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	49.64	61.06
YG-00153	29	57.30	70.48

Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	128.50	158.06

Patelnie na płytę indukcyjną

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



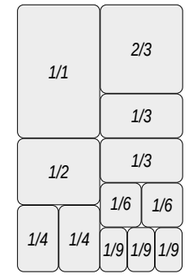
* średnica zewnętrzna

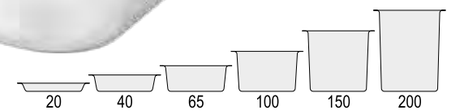
Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

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

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | -40°C +300°C





GN 1/1 – 530 x 325 mm

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

GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	5.3	24.70	30.38
YG-00303	100	8.0	31.82	39.14
YG-00304	150	12.0	49.81	61.27

GN 1/2 – 325 x 265 mm

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

GN 1/3 – 325 x 176 mm

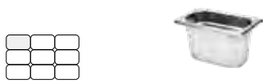
YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.7	11.38	14.-
YG-00271	40	1.5	12.81	15.76
YG-00272	65	2.5	15.45	19.-
YG-00273	100	3.5	20.41	25.10
YG-00274	150	5.5	29.69	36.52

GN 1/4 – 265 x 162 mm

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

GN 1/6 – 176 x 162 mm

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



GN 1/9 – 176 x 108 mm

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

Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku

GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	2.5	29.80	36.65
YG-00341	40	5.5	30.87	37.97
YG-00342	65	8.5	34.36	42.26
YG-00343	100	12.5	46.08	56.68
YG-00344	150	19.5	73.90	90.90
YG-00345	200	25.5	79.-	97.17

GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	5.3	30.59	37.63
YG-00361	100	8.0	39.89	49.06

GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	3.5	22.15	27.24
YG-00356	100	5.5	32.15	39.54
YG-00357	150	8.5	46.34	57.-

Pokrywki ze stali nierdzewnej do pojemników GN

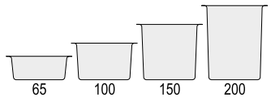
YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	22.38	27.53
YG-00371	GN 1/2	11.82	14.54
YG-00372	GN 1/3	9.90	12.18
YG-00373	GN 1/4	8.02	9.86
YG-00374	GN 1/6	6.62	8.14
YG-00375	GN 1/9	5.81	7.15
YG-00377	GN 2/3	20.89	25.69

Pojemniki GN z poliwęglanu

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

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

PC | -40°C +99°C



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	36.88	45.36
YG-00391	100	13.0	43.08	52.99
YG-00392	150	19.5	61.90	76.14
YG-00393	200	25.6	72.20	88.81

GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	22.37	27.52
YG-00401	100	5.9	26.03	32.02
YG-00402	150	8.9	32.88	40.44
YG-00403	200	11.7	40.99	50.42

Pokrywki z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	29.02	35.69
YG-00435	GN 1/2	15.17	18.66
YG-00436	GN 1/3	10.71	13.17
YG-00437	GN 1/4	8.91	10.96
YG-00438	GN 1/6	6.63	8.15
YG-00439	GN 1/9	4.20	5.17

GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	13.99	17.21
YG-00411	100	3.6	17.62	21.67
YG-00412	150	5.3	25.81	31.75
YG-00413	200	6.9	31.62	38.89

GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	12.63	15.53
YG-00420	100	2.5	15.20	18.70
YG-00421	150	3.7	18.51	22.77

GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	8.33	10.25
YG-00426	100	1.5	10.48	12.89
YG-00427	150	2.2	13.35	16.42

GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	5.41	6.65
YG-00431	100	0.85	6.71	8.25

Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	23.60	29.03
YG-00461	GN 1/2	9.79	12.04
YG-00462	GN 1/3	7.24	8.91
YG-00463	GN 1/4	5.02	6.17
YG-00464	GN 1/6	3.85	4.74

Wiadra z pierścieniem

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

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | BOTTOM RING DOLNY PIERŚCIEŃ | HANDLE UCHWYT | DETERGENT

YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	63.-	77.49
YG-00651	16	30/25	30	79.40	97.66
YG-00652	28	35/30	35	103.40	127.18

Dzbanki z miarką

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

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

PP | -40°C +99°C

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	4.73	5.82
YG-07284	1	115	165	7.81	9.61
YG-07286	2	150	205	14.37	17.68
YG-07287	3	170	230	17.90	22.02
YG-07288	5	195	270	28.98	35.65

Pojemnik na sztućce

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

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

PP

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	20.39	25.08

Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

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

-15°C +80°C

Pojemniki okrągłe

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

PP

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	7.11	8.75
YG-00511	2	183	110	10.27	12.63
YG-00512	4	183	210	13.79	16.96
YG-00513	6	222	200	18.49	22.74
YG-00514	7.5	222	270	21.54	26.49
YG-00515	10	310	210	29.22	35.94
YG-00516	15	310	300	46.10	56.70
YG-00517	20	310	370	55.80	68.63

Pokrywki do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	3.31	4.07
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	4.84	5.95
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	6.22	7.65
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	10.22	12.57

Pojemnik kwadratowy

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

-40 °C +99 °C

PC

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

Mieszadło do kotła

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	71.50	87.95

Pojemnik na produkty sypkie

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

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

81L CAPACITY POJEMNOŚĆ

77kg SUGAR CUKIER | 63kg FLOUR MĄKA

CAPACITY / POJEMNOŚĆ

PP/PC

360° 2x

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	640.-	787.20

Szufelki z poliwęglanu

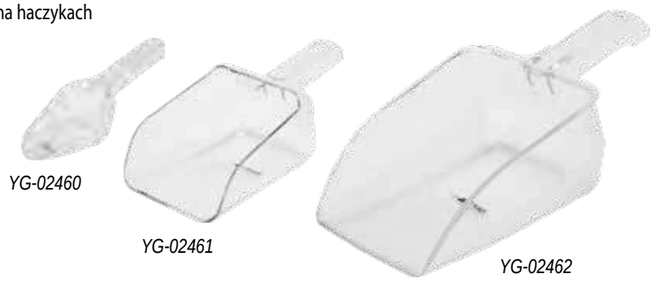
Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak: mąka, ryż, kasza.

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

PC

-40 °C +99 °C

YG-02461



YG-02460

YG-02461

YG-02462

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	7.27	8.94
YG-02461	0.95	280 x 210	14.38	17.69
YG-02462	1.9	280 x 400	21.20	26.08

Noże ze stali kutej

Trwałe i precyzyjnie noże wykonane z kutej stali o twardości HRC 55-58.

- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje, że są bardzo ostre i posiadają doskonałe właściwości tnące
- ergonomiczne rękojeści zapewniają pewny, wygodny chwyt
- pakowane osobno w blistry

GERMAN STEEL X50CrMoV15

HRC 55-58

Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek

Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	21.40	26.32

Nóż do obierania

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

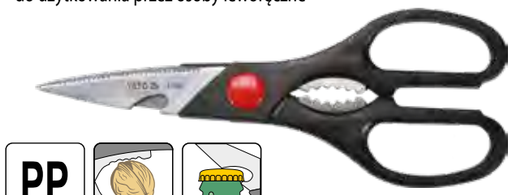
Widelec do mięsa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	15.88	19.53

Nożyce kuchenne

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

SS2CR13



PP

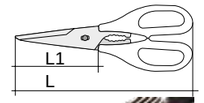
Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	3.84	4.72

ABS

Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	5.42	6.67



ABS x5

Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	7.67	9.43

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

Otwieracz do puszek

Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.

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

Ø max 355 mm CAN / PUSZKA

H max 310 mm CAN / PUSZKA

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

Ostrzałki do noży i nożyczek

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

ABS | COARSE – OSTRZENIE WSTĘPNE | FINE – OSTRZENIE KOŃCOWE

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

3 in 1 / 3 w 1 | DIAMOND BLADE – OSTRZE DIAMENTOWE | TUNGSTEN STEEL BLADE – OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | FOR CERAMIC KNIVES – DO NOŻY CERAMICZNYCH | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH

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

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

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

4 in 1 / 4 w 1 | DIAMOND BLADE – OSTRZE DIAMENTOWE | TUNGSTEN STEEL BLADE – OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | FOR CERAMIC KNIVES – DO NOŻY CERAMICZNYCH | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH | FOR SCISSORS – DO NOŻYCZEK

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

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

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

2 in 1 / 2 w 1 | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | DIAMOND BLADE – OSTRZE DIAMENTOWE | FOR CERAMIC KNIVES – DO NOŻY CERAMICZNYCH | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	21.15	26.01

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

2 in 1 / 2 w 1 | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH | TUNGSTEN STEEL BLADE – OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	10.89	13.39

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

2 in 1 / 2 w 1 | COARSE SHARPENING – OSTRZENIE WSTĘPNE | FINE SHARPENING – OSTRZENIE KOŃCOWE | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | DIAMOND BLADE – OSTRZE DIAMENTOWE | FOR CERAMIC KNIVES – DO NOŻY CERAMICZNYCH | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH | NON-SLIP BASE – PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA | ABS

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02355	20.59	25.33

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

2 in 1 / 2 w 1 | COARSE SHARPENING – OSTRZENIE WSTĘPNE | FINE SHARPENING – OSTRZENIE KOŃCOWE | CERAMIC BLADE – OSTRZE CERAMICZNE | FOR CERAMIC KNIVES – DO NOŻY CERAMICZNYCH | FOR METAL KNIVES – DO NOŻY METALOWYCH | NON-SLIP BASE – PODSTAWA ANTYPOŚLIZGOWA | ABS

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02356	28.77	35.39

Deski do krojenia

Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.

- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

PE

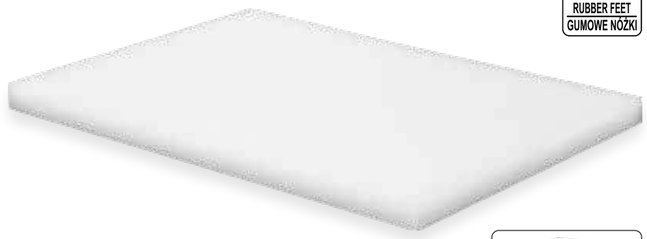
Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	8.71	10.71
YG-02153	300 x 220 x 10	12.08	14.86

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami

x6 – RUBBER FEET / GUMOWE NÓŻKI



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	31.09	38.24
YG-02163	440 x 290 x 20	43.66	53.70
YG-02166	500 x 340 x 20	55.90	68.76
YG-02168	600 x 390 x 20	77.10	94.83

Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne

HACCP

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

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13		28.96	35.62
YG-02171	450 x 300 x 13		28.57	35.14
YG-02172	450 x 300 x 13		28.67	35.26
YG-02173	450 x 300 x 13		28.83	35.46
YG-02174	450 x 300 x 13		28.30	34.81
YG-02175	450 x 300 x 13		28.86	35.50
YG-02180	600 x 400 x 20		77.-	94.71
YG-02181	600 x 400 x 20		77.-	94.71
YG-02182	600 x 400 x 20		77.-	94.71
YG-02183	600 x 400 x 20		77.-	94.71
YG-02184	600 x 400 x 20		77.-	94.71
YG-02185	600 x 400 x 20		77.-	94.71

Skrobak do desek do krojenia

FOR / DO: PE

Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.

- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	63.-	77.49

Rózgi

SS 18/8 – STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA

Masywne i twarde rózgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości – możliwość mycia w zmywarce

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

Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

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

SS 420 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02409	205 / 335	2.47	3.04
YG-02410	255 / 385	2.33	2.87
YG-02411	310 / 440	2.01	2.47
YG-02412	355 / 485	2.25	2.77

Szpatuły wąskie wygięte

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02415	255 / 385	2.17	2.67
YG-02416	300 / 430	2.22	2.73

Łyżki cedzakowe

Niezbędne w każdej kuchni.

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

HANGABLE MOŻLIWOŚĆ ZAWIESZENIA

FINE MESH DROBNE SITO

LARGE MESH GRUBE SITO

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	25.16	30.95
YG-00601	260	730	31.70	38.99

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	19.47	23.95
YG-00603	200	510	23.64	29.08

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	8.38	10.31
YG-02751	300	9.97	12.26
YG-02752	400	14.42	17.74

Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	23.-	28.29
YG-02595	140	570	27.14	33.38
YG-02598	160	580	36.70	45.14

Sita

Niezbędne w każdej kuchni.

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

Sita chińskie

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

Sita do przesiewania

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

FINE MESH DROBNE SITO

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	12.19	14.99
YG-00606	160	350	16.25	19.99

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	11.52	14.17
YG-00617	280	70	16.30	20.05

Palnik szefa kuchni

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

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

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

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30100	0.375	49.63	61.04

Palnik szefa kuchni

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

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

1.3 kW | PIEZO | max °C 1300 | GAS GAZ | BUTANE BUTAN

EURO TYPE EN417

YATO	(kW)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30105	1.3	16.60	20.42

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

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

Al

YATO	Ø (mm)	Ø WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	6.33	7.79
YG-02031	280	260	8.42	10.36
YG-02032	300	280	8.78	10.80
YG-02033	330	310	9.77	12.02
YG-02034	350	330	11.35	13.96
YG-02035	380	360	12.16	14.96
YG-02036	400	380	13.70	16.85
YG-02037	450	430	12.99	15.98
YG-02038	500	480	15.70	19.31

Dyspensery do zimnych sosów

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

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

PE

YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.51	4.32
YG-00551	●	0.35	200	60	3.51	4.32
YG-00552	○	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00553	●	0.7	260	65	5.45	6.70
YG-00554	●	0.7	260	65	5.44	6.69
YG-00555	○	0.7	260	65	5.44	6.69

Kociołek do zup

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

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

400 W | 9 L | SS304 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | 35-80 °C | x4 PLASTIC FEET / NÓŻKI Z TWORZYWA

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

Podgrzewacze bufetowe

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

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

ZOBACZ TAKŻE
szczypce i łyżki
str. 22

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | HEAT SOURCE: FUEL / HEATER / ŹRÓDŁO CIEPŁA: PALIWO / GRZAŁKA

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

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

FOR / DLA: GN 1/1 max 65 mm | 90° COVER OPEN ANGLE / KĄT OTWARCIA POKRYWY | x2 HANDLES / UCHWYTY

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

Podgrzewacz z kociołkami

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

x2 HANDLES / UCHWYTY

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

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

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

FOR / DLA: GN 1/1 max 65 mm | 180° COVER OPEN ANGLE / KĄT OTWARCIA POKRYWY

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	445.-	547.35

Podgrzewacz roll-top okrągły

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

FOR / DLA: GN ⌀ 350 mm | 180° COVER OPEN ANGLE / KĄT OTWARCIA POKRYWY

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

Warniki do wody

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 30-110 °C | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA | OVERHEATING PROTECTION ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04290	8.5	1400-1650	*264.-*	*324.72*
YG-04292	14.1	2100-2600	*343.-*	*421.89*
YG-04293	19.1	2500-3000	*386.-*	*474.78*

Warniki do wody

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 30-110 °C

YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	*237.-*	*291.51*
YG-04310	10.0	1650	*251.-*	*308.73*
YG-04315	15.0	1800	*301.-*	*370.23*
YG-04318	16.0	2600	*314.-*	*386.22*
YG-04324	22.0	3000	*337.-*	*414.51*

Tacka ociekowa

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

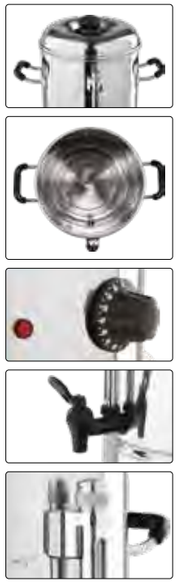
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	*12.57*	*15.46*

Warniki do wody

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 30-110 °C



YATO	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	*274.-*	*337.02*
YG-04316	12.0	2500	*294.-*	*361.62*
YG-04319	18.0	2500	*339.-*	*416.97*
YG-04321	25.0	3000	*379.-*	*466.17*

Termosy stołowe

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA

- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	*44.57*	*54.82*
YG-07014	2.0	*46.63*	*57.35*

- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

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

Termosy stołowe

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA

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

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

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	*91.-*	*111.93*

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

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	*108.-*	*132.84*
YG-07019	5.0	*118.30*	*145.51*

Dozownik do napojów

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

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

8L | 350x260 x600 mm | SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PC | COOLING CHŁODZENIE | REMOVABLE BARELL WYJMOWANY POJEMNIK

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	*236.-*	*290.28*

Dzbanek do napojów

PC

Praktyczny, nietłukący się dzbanek idealny do restauracji, hoteli, barów.

- wykonany z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
- trwały i odporny na zarysowania
- estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd

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

Patera na owoce i ciastka

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | x3 LEVELS POZIOMY | ∅ 165mm 219mm 267mm

Przeznaczona do efektownego serwowania owoców, ciast i ciastek.

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

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

Szczypce

SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

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

Szczypce do lodu

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

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02735	100	*1.76*	*2.16*
YG-02736	150	*3.72*	*4.58*

Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm

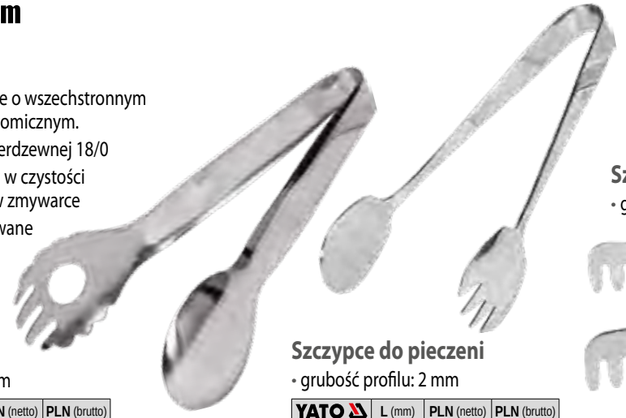
YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	*4.14*	*5.09*

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

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

SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA



Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	9.77	12.02

Szczypce do pieczeni

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	6.86	8.44

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	11.65	14.33

Artykuły bufetowe

Estetyczne i trwałe przybory przydatne w każdym bufecie.

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

SS 18/8 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	22.50	27.68

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	14.05	17.28

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	13.38	16.46

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	13.58	16.70

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	23.73	29.19

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	23.85	29.34

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	19.49	23.97

Szpatuła

- 80 x 105 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02772	360	19.67	24.19

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	18.22	22.41

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	12.63	15.53

Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	13.59	16.72

Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmacniane wielowarstwowym włóknem szklanym.

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

ANTI-SLIP SURFACE / ANTYPOŚLIZGOWA POWIERZCHNIA

FIBREGLASS / WŁÓKNO SZKLANE

Tace prostokątne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	19.24	23.67
YG-02076	515 x 380	29.02	35.69
YG-02077	560 x 405	37.01	45.52
YG-02078	650 x 450	53.70	66.05

Tace okrągłe

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	11.67	14.35
YG-02080	405	21.76	26.76

Tace owalne

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	44.65	54.92
YG-02087	600 x 735	61.-	75.03

Taca bufetowa z polipropylenu

PP

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	7.86	9.67

Pojemnik termoizolacyjny do lodu

ABS/PP

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

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

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	*75.10*	*92.37*

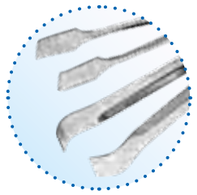
Pojemnik do lodu

ACRYLIC

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

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

ZOBACZ TAKŻE
szczypce do lodu
str. 21



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07146	1.1	125	125	*16.80*	*20.66*

Pojemnik termoizolacyjny do wina

ACRYLIC

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

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

YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	*13.98*	*17.20*

Wiaderko do szampana

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
3.8L
Ø 180 mm

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

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

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	*42.99*	*52.88*

Shakery do koktajli i drinków

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	*24.46*	*30.09*
YG-07123	0.7	80	248	*29.46*	*36.24*

Dzwonek recepcyjny

Ø 85 mm
CAST IRON

Idealnie nadaje się do hoteli, restauracji, barów.

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02720	85	*14.40*	*17.71*

Wyciskacz do cytrusów

SS 202 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

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

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

Pojemnik barmański

x5 COMPARTMENTS WKŁADY
ABS
PP
PC

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

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

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07080	500 x 160 x 100	*53.60*	*65.93*

Łyżeczka barmańska

330 mm
SS 18/0 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	*6.29*	*7.74*

Pojemnik na akcesoria barmańskie

x6 SEGMENTS PRZEGRÓDKI
ABS

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

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

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	*17.09*	*21.02*

Zapasowy kielich do blendera

2500 ml
BPA FREE
FOR / DLA: YG-07085

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

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

Maty barmańskie

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

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

TPR

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	*15.31*	*18.83*
YG-07101	460 x 310 x 10	*30.87*	*37.97*

Dyspensery barmańskie

Przeznaczone do mieszania, dozowania i przechowywania napojów.

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

1 L

PP

YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115		1	330	90	*10.78*	*13.26*
YG-07116		1	330	90	*10.78*	*13.26*
YG-07117		1	330	90	*10.78*	*13.26*
YG-07118		1	330	90	*10.81*	*13.30*
YG-07119		1	330	90	*10.78*	*13.26*

Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- otwór umożliwiający powieszenie na haczyku lub przy pasku

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	*5.73*	*7.05*

Korki z dozownikami

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

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

PP

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126		*0.39*	*0.48*
YG-07127		*0.39*	*0.48*
YG-07128		*0.39*	*0.48*
YG-07130		*0.39*	*0.48*

Piła do kości

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

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

750W | 1650 mm | MAX 245mm CUTTING HIGH WYSOKOŚĆ CIĘCIA | 1400 min^{-1} | 3-180 mm SLICES PLASTRY | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | AlMg ANODIZED ANODOWANE

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

Piła do kości

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

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

850 W | 1650 mm | max 210mm CUTTING HEIGHT WYSOKOŚĆ CIĘCIA | 1400 min^{-1} | 4-180 mm SLICES PLASTRY | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | HSS | AlMg ANODIZED ANODOWANE

YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03395	850	480 x 460 x 880	360 x 460	*2 010.-*	*2 472.30*

Nóż tnący do piły do kości

Nóż tnący do piły do kości YG-03395.

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

HSS

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03396	1650 x 16	*62.70*	*77.12*

Kotleciarka elektryczna

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

Kotleciarka do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach i firmach cateringowych. Polecana do rozmiękczania mięsa na kotlety schabowe.

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

YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03300	450	*1 480.-*	*1 820.40*

Wałki do kotleciarki

2 PCS | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Wałki do kotleciarki YG-03300.

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03301	*309.-*	*380.07*

Głowica do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Głowica do mielenia mięsa do kotleciarki YG-03300.

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03302	*302.-*	*371.46*

Kotleciarka ręczna

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Kotleciarka ręczna do wykorzystania w zakładach gastronomicznych, sklepach mięsnych i garmażeryjnych, restauracjach, firmach cateringowych. Polecana do rozmiękczania mięsa na kotlety schabowe.

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

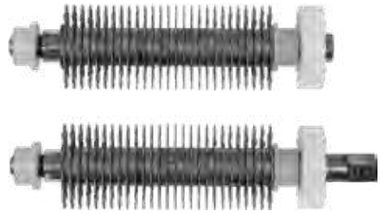
YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03305	*760.-*	*934.80*

Wałki do kotleciarki ręcznej

2 PCS | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Wałki do kotleciarki YG-03305.

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03306	*250.-*	*307.50*

Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

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

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

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

System Unger

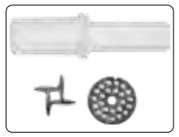
YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	*2 570.-*	*3 161.10*

Maszynka do mielenia mięsa

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

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

75 kg/h | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | Al | PE



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03200	75	250	335 x 175 x 325	850.-	1 045.50

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03201	10.64	13.09

Wałek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03250	3.0	16.43	20.21

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03251	4.5	13.94	17.15

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03202	6.0	13.87	17.06

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03203	8.0	13.86	17.05

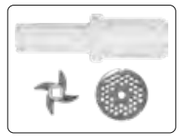
YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03252	10	12.85	15.81

Maszynka do mielenia mięsa

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

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

150 kg/h | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | Al | PE



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

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03216	9.39	11.55

Wałek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03219	56.90	69.99

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03255	3.0	25.28	31.09

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03256	4.5	22.62	27.82

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03217	6.0	12.69	15.61

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03218	8.0	12.68	15.60

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03257	10	21.79	26.80

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03260	3.0	34.46	42.39

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03261	4.5	28.40	34.93

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03262	6.0	27.94	34.37

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03263	8.0	27.12	33.36

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03264	10	27.12	33.36

Maszynka do mielenia mięsa

250 kg/h | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | Al | PE

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

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

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03235	250	750	440 x 270 x 385	1 470.-	1 808.10

Nóż do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03236	15.67	19.27

Wałek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Wałek ślimakowy do maszynki do mielenia mięsa YG-03235.

- wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03239	126.30	155.35

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03265	3.0	28.27	34.77

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03266	4.5	27.40	33.70

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03237	6.0	22.73	27.96

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03238	8.0	22.66	27.87

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03267	10	27.39	33.69

Sitka do maszynki do mielenia mięsa

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03270	3.0	36.73	45.18

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03271	4.5	34.36	42.26

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03272	6.0	34.40	42.31

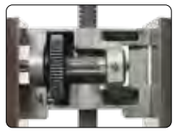
YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03273	8.0	34.33	42.23

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03274	10	31.97	39.32

Nadziewarki do kiełbas
Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kiełbas i innych wyrobów wędliniarskich.
Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | x4 | ⌀ 16 mm 22 mm 32 mm 38 mm | x2 SPEED PRĘDKOŚĆ | EASY TO CLEAN ŁATWE DO CZYSZCZENIA



YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	31	300 x 340 x 570	140 x 200	*530.-*	*651.90*
YG-03360	5	39.10	300 x 340 x 690	140 x 320	*570.-*	*701.10*
YG-03370	7	44	300 x 340 x 830	140 x 460	*625.-*	*768.75*
YG-03380	15	69.50	370 x 330 x 710	219 x 400	*1 090.-*	*1 340.70*

Nadziewarka do kiełbas

Przeznaczone zarówno do użytku profesjonalnego, jak i amatorskiego. Idealne do przyrządzania kiełbas i innych wyrobów wędliniarskich.
Polecane zakładom przetwórstwa mięsnego, restauracjom, firmom cateringowym i agroturystycznym, gospodarstwom domowym i myśliwym.

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | x4 | ⌀ 16 mm 22 mm 32 mm 38 mm | x2 SPEED PRĘDKOŚĆ | EASY TO CLEAN ŁATWE DO CZYSZCZENIA

YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03349	2	24.70	500 x 280 x 238	120 x 200	*416.-*	*511.68*

Krajalnice do wędlin

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

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

Al | SEMI-AUTOMATIC SHARPENING ZINTEGROWANA PÓŁAUTOMATYCZNA OSTRZARKA

YG-03110

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

YG-03118

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

YG-03120

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

YG-03130

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

YATO	(W)	⌀ (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	*1 140.-*	*1 402.20*
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	*1 240.-*	*1 525.20*
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	*1 370.-*	*1 685.10*
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	*2 040.-*	*2 509.20*

Krajalnice do pomidorów

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	∅ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	*30.50*	*37.52*
YG-03421	12	480	350	*30.16*	*37.10*

Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków

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

Umożliwia szybkie i precyzyjne krojenie w słupki lub równe cząstki.

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

6x6 mm JULIENNE SŁUPKI

9x9 mm JULIENNE SŁUPKI

13x13 mm JULIENNE SŁUPKI

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03422	*320.-*	*393.60*

Ostrza wymienne do maszynki do krojenia ziemniaków

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

6x6 mm JULIENNE SŁUPKI

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03423	*35.71*	*43.92*

9x9 mm JULIENNE SŁUPKI

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03424	*35.75*	*43.97*

13x13 mm JULIENNE SŁUPKI

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03425	*35.78*	*44.01*

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03426	*43.94*	*54.05*

Zestaw przyssawek do maszynki do krojenia ziemniaków

4 PCS

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

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

Baza do mocowania maszynki do krojenia ziemniaków

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03428	*56.80*	*69.86*

Szatkownica do warzyw

AlMg ANODIZED ANODOWANE | 550 W | x5 | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

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

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

wiórki 7 mm

wiórki 4 mm

wiórki 3 mm

plastry 4 mm

plastry 2 mm

YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	550	560 x 580 x 240	*2 250.-*	*2 767.50*

Szatkownica do warzyw

AlMg ANODIZED ANODOWANE | 550 W | x5 | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

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

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

wiórki 7 mm | *wiórki 5 mm* | *wiórki 3 mm* | *plastry 4 mm* | *plastry 2 mm*

YATO	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03101	550	610 x 620 x 270	*2 290.-*	*2 816.70*

Tarcze do szatkownicy

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

⌀ 205 mm

YG-03140

YG-03141

YG-03142

YG-03143

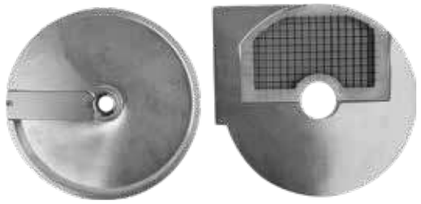
YG-03144

YG-03145

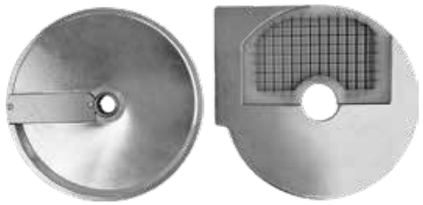
YG-03146

YG-03147

YG-03148



YG-03149

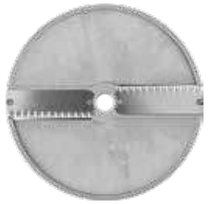


YG-03150

YG-03151

YG-03152

YG-03153



YG-03154

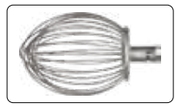
YATO	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	*85.90*	*105.66*
YG-03141	PLASTRY	4	*85.90*	*105.66*
YG-03142	SŁUPKI	2.5 x 2.5	*203.-*	*249.69*
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	*203.-*	*249.69*
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	*203.-*	*249.69*
YG-03145	WIÓRKI	3	*85.90*	*105.66*
YG-03146	WIÓRKI	4	*85.80*	*105.53*
YG-03147	WIÓRKI	7	*85.80*	*105.53*
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	*354.-*	*435.42*
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	*371.-*	*456.33*
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	*326.-*	*400.98*
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	*326.-*	*400.98*
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	*111.50*	*137.15*
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	*111.40*	*137.02*
YG-03154	TARKA	-	*111.50*	*137.15*

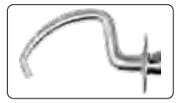
Mikser planetarny

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

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

EMERGENCY STOP SWITCH | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | CAST IRON ŻELIWO | Al





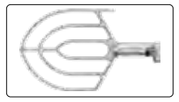
7 L | 350 W | 0-780 min^{-1} | max 0.4 kg | ⌀ 220/230 mm | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

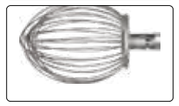
YATO	(W)	V (l)	(min^{-1})	(mm)	⌀ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03012	350	7	0-780	420 x 400 x 230	220/230	17	*1 550.-*	*1 906.50*

Miksery planetarne

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

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





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

YG-03020

15 L | 500 W | 110/178/355 min^{-1} | max 3 kg | ⌀ 270/300 mm

YG-03021

20 L | 1100 W | 104/187/365 min^{-1} | max 5 kg | ⌀ 320/350 mm

YG-03022

30 L | 1100 W | 104/187/365 min^{-1} | max 6 kg | ⌀ 340/370 mm

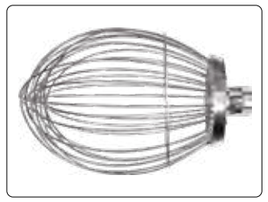
YATO	(W)	V (l)	(min^{-1})	(mm)	⌀ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	*2 350.-*	*2 890.50*
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	*3 120.-*	*3 837.60*
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	*4 140.-*	*5 092.20*

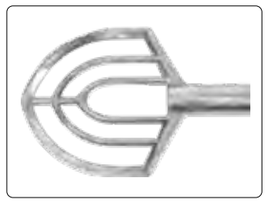
Mikser planetarny

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

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

40 L | 2200 W | 104/206/399 min^{-1} | max 8 kg | ⌀ 400/420 mm | EMERGENCY STOP SWITCH WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | CAST IRON ŻELIWO | Al





YATO	(W)	V (l)	(min^{-1})	(mm)	⌀ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	*6 810.-*	*8 376.30*

Miksery planetarne

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

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

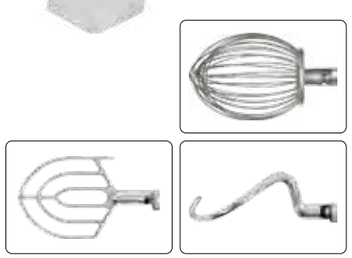
EMERGENCY STOP SWITCH | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | CAST IRON ŻELIWO | Al

YG-03025

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

YG-03026

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



YATO	(W)	V (l)	(min⁻¹)	(mm)	⌀ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03025	500	10	110/178/355	680 x 460 x 370	245/275	63	*2 420.-*	*2 976.60*
YG-03026	750	25	110/200/420	840 x 550 x 435	335/370	82	*3 730.-*	*4 587.90*

Dzieże do mikserów planetarnych

YG-03125

YG-03126

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	*210.-*	*258.30*
YG-03126	YG-03026	25	*351.-*	*431.73*

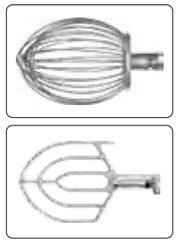
Obróbka mechaniczna
YATO
yatogastro.com

Miksery planetarne

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

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

EMERGENCY STOP SWITCH | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | CAST IRON ŻELIWO | Al



YG-03027

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

YG-03028

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

YG-03029

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

YATO	(W)	V (l)	(min⁻¹)	(mm)	⌀ DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03027	1100	35	80/160/388	1020 x 640 x 550	375/395	148	*5 730.-*	*7 047.90*
YG-03028	1500	40	80/160/388	1020 x 640 x 550	400/420	153	*6 010.-*	*7 392.30*
YG-03029	2000	60	74/155/388	1250 x 750 x 570	460/490	150	*12 320.-*	*15 153.60*

Dzieże do mikserów planetarnych

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	*630.-*	*774.90*
YG-03128	YG-03028	40	*650.-*	*799.50*
YG-03129	YG-03029	60	*970.-*	*1 193.10*

Miksery spiralne

EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | CAST IRON / ŻELIWO | Al

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

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

YG-03059

20 L | max 8 kg | ⌀ 360/390 mm | 1100 W | 158 min⁻¹

YG-03062

30 L | max 12 kg | ⌀ 400/430 mm | 1500 W | 158 min⁻¹

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

Miksery spiralne

EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | CAST IRON / ŻELIWO | Al

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

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

YG-03060

20 L | max 6 kg | ⌀ 360/390 mm | 1500 W | 247 min⁻¹

YG-03063

30 L | max 12.5 kg | ⌀ 400/430 mm | 1500 W | 247 min⁻¹

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

Miksery spiralne

EMERGENCY STOP SWITCH / WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA | SS STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | CAST IRON / ŻELIWO | Al

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

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

YG-03068

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

YG-03065

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

YG-03065

YG-03068

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

Kuchenki indukcyjne

Kuchenki o mocy 3500 W do szybkiego, energooszczędnego gotowania.

- przeznaczone do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 260 mm
- automatyczne dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy naczynia
- automatyczne wyłączanie
- ochrona przed przegrzaniem
- podwójne wentylatory chłodzące
- łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- blat ze szkła ceramicznego
- obudowa ze stali nierdzewnej
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

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

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

MANUAL CONTROL STEROWANIE MANUALNE

YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	650.-	799.50

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

DIGITAL CONTROL STEROWANIE ELEKTRONICZNE

0-180min TIMER LED DISPLAY CZASOMIERZ ELEKTRONICZNY

YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	630.-	774.90

Płyty grillowe

Płyty grillowe o doskonałym przewodzeniu ciepła, z wysokim rantem ułatwiającym utrzymanie czystości na stanowisku pracy. Przeznaczone – w zależności od rodzaju powierzchni – do smażenia jajek, kiełbasek, bekonu, mięs, opiekania tostów, tortilli, warzyw.

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)
- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

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

- powierzchnia płaska

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

- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	452.-	555.96

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

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	477.-	586.71

- powierzchnia ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	510.-	627.30

- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

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

Grill kontaktowy

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

°C 50-300 WORKING TEMP. TEMP. PRACY

Grill kontaktowy pojedynczy

- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	*540.-*	*664.20*

Grille kontaktowe „Panini"

- góra i dół płaskie

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

- góra i dół ryflowane

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

Grill kontaktowy podwójny

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

YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04560	3600	580 x 360 x 190	485 x 230	24	*1 040.-*	*1 279.20*

Grill elektryczny

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

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

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

YATO	(kW)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20070	2300	1005 x 475 x 924	470 x 370	14.5	*510.-*	*627.30*

Grill gazowy

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

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

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

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20005	5	965 x 465 x 350	470 x 370	8.6	*381.-*	*468.63*

Składany wózek do grilla gazowego

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

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

830x440 x765 mm

YATO	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20006	830 x 440 x 765	6.4	*244.-*	*300.12*

Grill gazowy

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

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

5 kW | x2 | 1005x 490x924 mm | 470x370 mm | ENAMEL GRATE / RUSZT EMALIOWANY

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20007	5	1005 x 490 x 924	470 x 370	11.98	*390.-*	*479.70*

Grill gazowy

5+6 kW | 2+2 | 1285x 500x928 mm | 470x370 mm | 270x370 mm | ENAMEL GRATE / RUSZT EMALIOWANY | CAST IRON PLATE / PŁYTA ŻELIWNA

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

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

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

Grill gazowy

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

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

9 kW | x3 | 1220x 570x980 mm | 600x420 mm | ENAMEL GRATE RUSZT EMALIOWANY | x5 HOOKS HAKI

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20009	9	1220 x 570 x 980	600 x 420	570 x 120	20.2	*620.-*	*762.60*

Grill gazowy

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

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

12+2.2 kW | 4+1 | x2 | 680x420 mm | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

Grill gazowy

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

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

9+2.2 kW | 3+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

Grill gazowy

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

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

12+2.2 kW | 4+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

Grille gazowe

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

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

YG-20018

9+2.2 kW | 3+1

YG-20019

12+2.2 kW | 4+1

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

Grill gazowy

18+2.2 kW | 6+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

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

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20004	20.2	1440 x 570x 1130	780 x 420 (x2: 225 x 415 - x1: 335 x 415)	790 x 120	39.5	*1 460.-*	*1 795.80*

Grill gazowy

18+2.2 kW | 6+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

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

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

Grill gazowy

14+3.5 kW | 4+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULCE

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

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

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	*2 320.-*	*2 853.60*

Grill gazowo-węglowy 2 w 1

6+2.2 kW | 2+1 | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 360° 4x | 4x BRAKE HAMULEC

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

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

YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	*1 870.-*	*2 300.10*

Płyta grillowa ze stali nierdzewnej

SS430 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 400x320 mm

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

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

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20023	400 x 320	105.10	129.27

Płyta żeliwna do grilli gazowych

220x410 mm | CAST IRON ŻELIWO | 2.7 kg

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

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

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20020	220 x 410	YG-20002, YG-20003, YG-20004, YG-20011, YG-20014, YG-20015, YG-20016, YG-20017, YG-20030, YG-20018, YG-20019	72.90	89.67

Rożen do grilli gazowych

4W | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	ROŻEN (mm)	UCHWYT (mm)	SILNIK (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20021	825	110	70	YG-20001, YG-20003, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20015, YG-20016	194.70	239.48

Pokrowce na grille

x2 HOOK FASTENER RZEP | UV | PCV | 600D POLYESTER POLIESTER

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

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

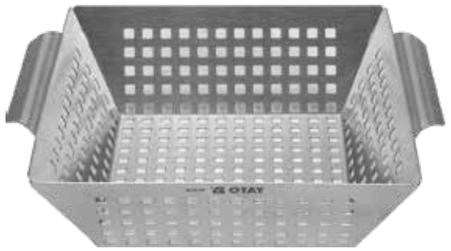
YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011, YG-20015, YG-20018, YG-20019	52.20	64.21
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20003, YG-2004, YG-20012, YG-20013, YG-20014, YG-20016, YG-20017, YG-20030	54.-	66.42

Kosz do grillowania

26x22 x7 cm | SS430 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | 1.0 mm

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

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



YATO	(cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20140	26 x 22 x 7	20.87	25.67

Elektryczna szczotka do grilla

7.2 V 2000mAh Li-ion | 700 min⁻¹ | 2h | 15-30 min | USB TYPE C | SS304 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Akumulatorowa szczotka przeznaczona do czyszczenia rusztu grilla po zgaszeniu płomienia.

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

YATO	(V d.c.)	GŁOWICA (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20100	7.2	60 x 80	113.20	139.24

Głowica do szczotki do grilla

SS304 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20101	60 x 80	21.60	26.57

Frytownice pojedyncze i podwójne

Wydajne frytownice elektryczne z jedną lub dwoma komorami.

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

Frytownice pojedyncze

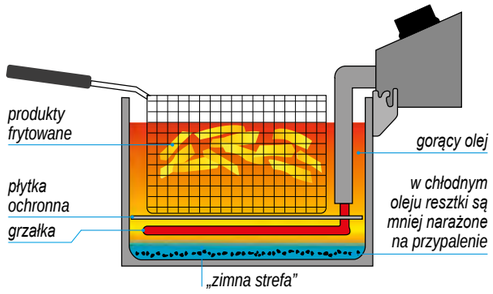
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	*370.-*	*455.10*
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	*395.-*	*485.85*
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	*431.-*	*530.13*
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	*549.-*	*675.27*
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	*618.-*	*760.14*

Frytownice podwójne

- osobne włączniki i termostaty dla każdego z dwóch zbiorników

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04620	2 x 2000	2 x 3.5	215 x 120 x 95	425 x 410 x 290	9	*680.-*	*836.40*
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	*730.-*	*897.90*
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	*806.-*	*991.38*
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	*900.-*	*1 107.-*
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	*1 210.-*	*1 488.30*

* *pojemność wlewcza*



Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczania oleju.

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

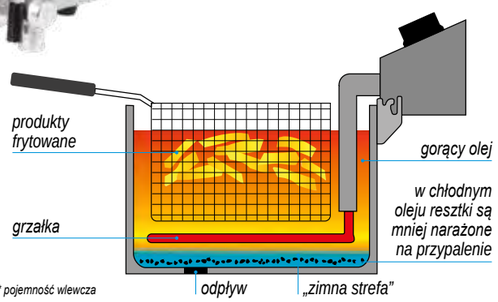
Frytownica pojedyncza z kranikiem

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

Frytownica podwójna z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	*1 290.-*	*1 586.70*

* *pojemność wlewcza*

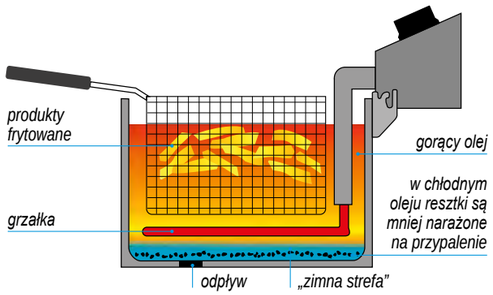


Frytownice wolnostojące

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

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

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



YG-04636

YG-04638

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	SZAFKA (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04636	5000	11.5	240 x 225 x 115	315 x 370 x 390	520 x 365 x 935	16	1 410.-	1 734.30
YG-04638	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 225 x 115	680 x 370 x 390	520 x 730 x 900	31	2 560.-	3 148.80

* pojemność wlewcza

Smażalniki

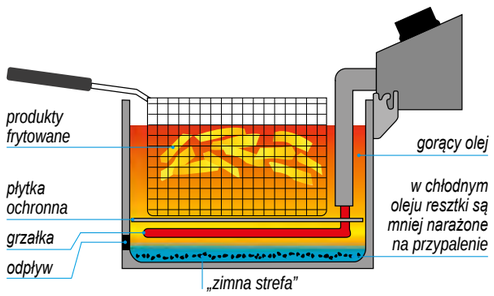
Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

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

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

YG-04640

YG-04641



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

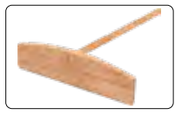
* pojemność wlewcza

Naleśnikarka

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

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

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



YATO	(W)	(mm)	PŁYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	*660.-*	*811.80*

Urządzenia do gotowania ryżu

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

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

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

YG-04695

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

YG-04696

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

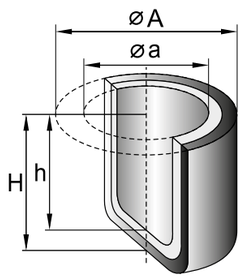
YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	*630.-*	*774.90*

Termosy transportowe stalowe

SS 443/201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | THERMAL ISOLATION IZOLACJA TERMICZNA | 80-68 °C 0-6 °C 8h | DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY | SILICONE GASKET USZCZELKA SILIKONOWA | RUBBER BOTTOM PAD GUMOWA PODKŁADKA | x2 HANDLES UCHWYTY | x6 CLIPS ZATRZASKI | DOUBLE WALL PODWÓJNA ŚCIANKA

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

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



YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	*378.-*	*464.94*
YG-09201	15	355	300	300	210	*417.-*	*512.91*
YG-09202	20	355	300	380	300	*466.-*	*573.18*

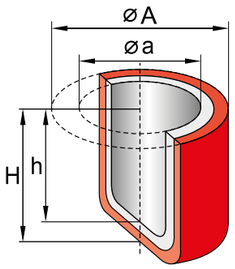
YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	*530.-*	*651.90*
YG-09204	35	355	300	590	510	*660.-*	*811.80*
YG-09205	50	505	450	390	320	*808.-*	*993.84*

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

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

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



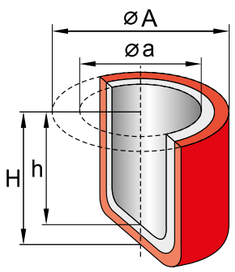
YATO	V (l)	⌀ A (mm)	⌀ a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	*276.-*	*339.48*
YG-09226	30	410	350	380	320	*399.-*	*490.77*
YG-09227	48	465	405	445	380	*520.-*	*639.60*

Termosy do transportu żywności

Wykorzystywane w działalności cateringowej.

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

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



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

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

Wykorzystywany w działalności cateringowej.

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

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

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

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

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

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

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

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

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

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

THERMAL ISOLATION / IZOLACJA TERMICZNA | 80-68 °C | 0-6 °C | 4h

x2 HANDLES / UCHWYTY | DECOMPRESSION VALVE / ZAWÓR DEKOMPRESYJNY

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

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

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

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

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

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

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

Transportowy pojemnik termoizolacyjny

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

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

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

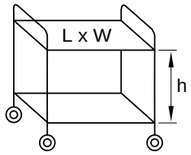
YATO	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	461.-	567.03

Wózki kelnerskie

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | max 50 kg SHELF / PÓŁKA | 2x BRAKE / HAMULEC | SOUNDPROOF MAT / MATA WYCISZAJĄCA

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

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



Wózek kelnerski dwupółkowy

x2 SHELVES / PÓŁKI

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	336.-	413.28

Wózek kelnerski trzypółkowy

x3 SHELVES / PÓŁKI

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	391.-	480.93

Wózki kelnerskie

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | max 45 kg SHELF / PÓŁKA | 2x BRAKE / HAMULEC | SOUNDPROOF MAT / MATA WYCISZAJĄCA

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

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

Wózek kelnerski dwupółkowy

x2 SHELVES / PÓŁKI

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	307.-	377.61

Wózek kelnerski trzypółkowy

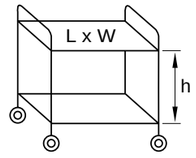
x3 SHELVES / PÓŁKI

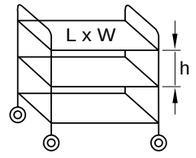
YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	352.-	432.96

Wózek kelnerski dwupółkowy głęboki

x2 SHELVES / PÓŁKI

YATO	(mm)	L x W (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	391.-	480.93





Wózek kelnerski

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

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

PE | x3 SHELVES POŁKI | 2x BRAKE HAMULEC | 360° 4x

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	412.-	506.76

Pojemniki do wózka kelnerskiego

Przeznaczone do wózka kelnerskiego YG-09100.

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

PP

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	21.56	26.52
YG-09105	340 x 225 x 440	43.31	53.27

Wózek serwisowy

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | PP | x5 CONTAINERS POJEMNIKI | 2x BRAKE HAMULEC | 360° 4x

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	372.-	457.56

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

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

PP

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	26.80	32.96
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	33.91	41.71
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	19.59	24.10

Wózki transportowe

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

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | 80 mm | 2x BRAKE HAMULEC | TRANSPORT LOCK BLOKADA TRANSPORTOWA

15x 1/1 GN

30x 1/2 GN

Prowadnice M

Prowadnice umożliwiają dostosowanie odległości pomiędzy pojemnikami

x15 BAKERY CONTAINERS POJEMNIKI

x15 TRAY / TACA 400x600 mm

Prowadnice L

Wózek transportowy na pojemniki GN

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09070	380 x 550 x 1700	540.-	664.20

Wózek transportowy do tac kelnerskich i blach piekarniczych

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

Wózek platformowy

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

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
max 150kg
2x 360°
FOLDABLE HANDLE SKŁADANY UCHWYT

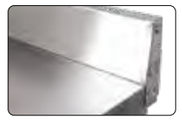
YATO	L x W (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09080	740 x 440	725	125	*348.-*	*428.04*

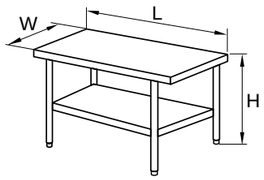
Stoły robocze – skręcane

Wytrzymałe stoły robocze ze stali nierdzewnej 201.

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
max 150kg TABLE / STÓŁ
max 35kg SHELF / PÓŁKA
ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI
DETERGENT





Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	*429.-*	*527.67*
YG-09001	1000	600	850	*456.-*	*560.88*
YG-09002	1200	600	850	*520.-*	*639.60*
YG-09003	1400	600	850	*550.-*	*676.50*
YG-09004	1500	600	850	*590.-*	*725.70*
YG-09005	1600	600	850	*610.-*	*750.30*
YG-09006	800	700	850	*460.-*	*565.80*
YG-09010	1000	700	850	*479.-*	*589.17*
YG-09011	1200	700	850	*550.-*	*676.50*
YG-09012	1400	700	850	*630.-*	*774.90*
YG-09013	1500	700	850	*690.-*	*848.70*
YG-09014	1600	700	850	*690.-*	*848.70*

Stoły przyścienne z półką

- z tylnym rantem o wysokości 100 mm

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09020	800	600	850+100	*497.-*	*611.31*
YG-09021	1000	600	850+100	*530.-*	*651.90*
YG-09022	1200	600	850+100	*570.-*	*701.10*
YG-09023	1400	600	850+100	*590.-*	*725.70*
YG-09024	1500	600	850+100	*630.-*	*774.90*
YG-09025	1600	600	850+100	*640.-*	*787.20*
YG-09030	800	700	850+100	*520.-*	*639.60*
YG-09031	1000	700	850+100	*550.-*	*676.50*
YG-09032	1200	700	850+100	*590.-*	*725.70*
YG-09033	1400	700	850+100	*640.-*	*787.20*
YG-09034	1500	700	850+100	*670.-*	*824.10*
YG-09035	1600	700	850+100	*710.-*	*873.30*

Stoły robocze – skręcane

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

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA
max 150kg TABLE / STÓŁ
max 35kg SHELF / PÓŁKA
ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI
DETERGENT

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08990	800	500	850	*399.-*	*490.77*
YG-08991	1000	500	850	*452.-*	*555.96*
YG-08992	1200	600	850	*499.-*	*613.77*
YG-08993	1500	600	850	*610.-*	*750.30*

Szafki ścienne

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08900	1000	400	650	*720.-*	*885.60*
YG-08901	1200	400	650	*780.-*	*959.40*
YG-08902	1500	400	650	*940.-*	*1 156.20*

Regały ażurowe

Cr CHROME PLATED CHROMOWANA POWIERZCHNIA

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

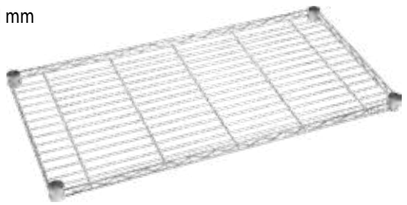
- nośność regału: 800 kg
- wygodna regulacja wysokości półek
- do samodzielnego montażu
- chromowana powłoka chroni przed korozją i uszkodzeniami
- łatwe do utrzymania w czystości

Półki

max 200 kg SHELF / PÓŁKA

8+2 FIXING WEDGES KLINY MONTAŻOWE

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



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	*49.67*	*61.09*
YG-09051	906 x 457	*71.90*	*88.44*
YG-09052	1210 x 457	*99.50*	*122.39*
YG-09053	1520 x 457	*120.50*	*148.22*
YG-09054	600 x 610	*63.20*	*77.74*
YG-09055	906 x 610	*93.80*	*115.37*
YG-09056	1060 x 610	*107.20*	*131.86*
YG-09057	1210 x 610	*124.10*	*152.64*
YG-09058	1520 x 610	*154.70*	*190.28*
YG-09059	1820 x 610	*194.-*	*238.62*

KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	*329.80*	*405.65*
4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	*418.72*	*515.03*
4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	*529.12*	*650.82*
4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	*613.12*	*754.14*
4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	*383.92*	*472.22*
4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	*506.32*	*622.77*
4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	*559.92*	*688.70*
4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	*627.52*	*771.85*
4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	*749.92*	*922.40*
4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	*871.12*	*1071.48*

Słupki

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

1880 mm

RUBBER FOOT GUMOWA STOPKA

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

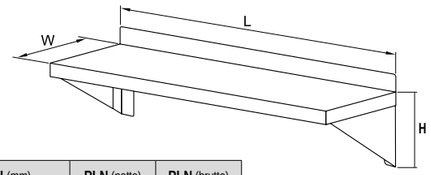
YATO	L (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09065	1880	25.4	*32.78*	*40.32*

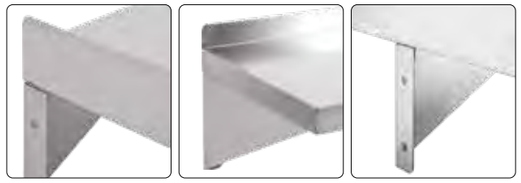
Półki wiszące z rantem

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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



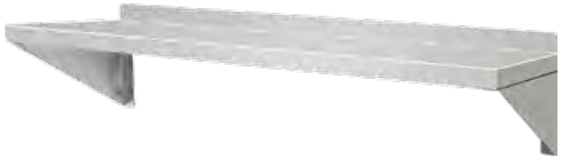


YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	*191.20*	*235.18*
YG-09041	1200 x 300 x 180	*224.-*	*275.52*
YG-09042	1500 x 300 x 180	*246.-*	*302.58*
YG-09044	1800 x 300 x 180	*297.-*	*365.31*

Półki wiszące z rantem

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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



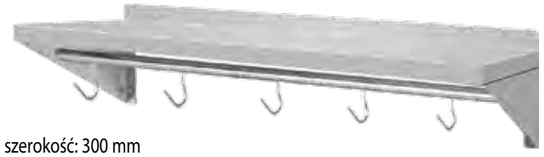
- szerokość: 300 mm
- wysokość: 180 mm
- wysokość tylnego rantu: 30 mm
- grubość blachy: 0,8 mm

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08930	1000 x 300 x 180	*202.-*	*248.46*
YG-08931	1200 x 300 x 180	*221.-*	*271.83*
YG-08932	1500 x 300 x 180	*252.-*	*309.96*

Półki wiszące z rantem

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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



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

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08936	1000 x 300 x 180	*234.-*	*287.82*
YG-08937	1200 x 300 x 180	*262.-*	*322.26*
YG-08938	1500 x 300 x 180	*294.-*	*361.62*

Półki wiszące z rantem

ADJUSTABLE REGULOWANA

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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

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

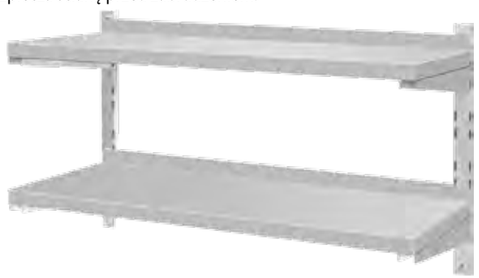
YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08940	1000 x 300 x 350	*214.-*	*263.22*
YG-08941	1200 x 300 x 350	*232.-*	*285.36*
YG-08942	1500 x 300 x 350	*259.-*	*318.57*

Półki wiszące z rantem

ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

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



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

YATO	L x W x H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08946	1000 x 300 x 350	*299.-*	*367.77*
YG-08947	1200 x 300 x 350	*329.-*	*404.67*
YG-08948	1500 x 300 x 350	*364.-*	*447.72*

Pakowarki próżniowe

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

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

SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

Pakowarki nastawne

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m^3/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	*3 480.-*	*4 280.40*
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	*4 210.-*	*5 178.30*
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	*4 820.-*	*5 928.60*

Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m^3/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 310 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	*5 120.-*	*6 297.60*
YG-09311	555 x 475 x 1050h	420 x 385 x 150 (200)	400	230	900	20	*5 400.-*	*6 642.-*

Worki do pakowarek próżniowych

x100 | 70 µm

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

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

Worki do pakowarek komorowych

PA/PE

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	*19.77*	*24.32*
YG-09331	160 x 230	*25.84*	*31.78*
YG-09332	200 x 300	*41.87*	*51.50*
YG-09333	250 x 350	*60.90*	*74.91*
YG-09334	300 x 400	*83.30*	*102.46*

Worki do sous vide i pakowarek komorowych

PA/PE SV | 120°C (max)

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

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

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	*22.81*	*28.06*
YG-09336	160 x 230	*29.84*	*36.70*
YG-09337	200 x 300	*48.40*	*59.53*
YG-09338	250 x 350	*70.40*	*86.59*
YG-09339	300 x 400	*96.40*	*118.57*

Kulki izolacyjne do sous-vide

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

- wykonane z polipropylenu

YATO	(szt.)	∅ (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	*23.19*	*28.52*

Pakowarka próżniowa przemysłowa

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

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

2x750 W | 720x560 mm | x2 | 160 mm | 480 L | 2x20 m³/h PUMP EFFICIENCY WYDAJNOŚĆ POMPY | SS STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA

YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09307	720 x 1460 x 980h	720 x 560 x 160	2 x 600	480	2 x 750	2 x 20	*17 490.-*	*21 512.70*

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Profesjonalne urządzenia do przechowywania produktów spożywczych.

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

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LOCK ZAMKNIĘCIE | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | 4x 120-180 mm | R290 | GN 2/1

Szafy chłodnicze i mroźnicze 1-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	887	*4 440.-*	*5 461.20*
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	1081	*4 480.-*	*5 510.40*
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2738	*5 170.-*	*6 359.10*
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2351	*5 340.-*	*6 568.20*

Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

- 6 powlekanych półek

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1716	*6 170.-*	*7 589.10*
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1517	*7 610.-*	*9 360.30*
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4238	*6 770.-*	*8 327.10*
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3650	*8 470.-*	*10 418.10*

** zużycie energii*

Stoły chłodnicze – linia 600

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

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

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

Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 600

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	913	3 210.-	3 948.30

Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 600

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05258	-2/+8	339	1795 x 600 x 845	230	105	1145	4 080.-	5 018.40

* zużycie energii

Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywości.

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

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

Stół chłodniczy 2-drzwiowy – linia 700

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

R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	830	2 600.-	3 198.-

ZOBACZ TAKŻE półki i prowadnice str. 84

Stół chłodniczy 3-drzwiowy – linia 700

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

R290

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1294	3 820.-	4 698.60

* zużycie energii

Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | x4 DRAWER SZUFLADA | GN 1/1 | R600a

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05280	+2/+8	220	900 x 700 x 870	170	90	830	3 850.-	4 735.50

Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | x6 DRAWER SZUFLADA | GN 1/1 | R290

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05281	+2/+8	368	1365 x 700 x 880	240	104	1294	5 570.-	6 851.10

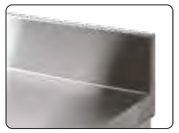
* zużycie energii

Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | GN 1/1 | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | 4x 120-180 mm | R290

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

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 1/1
- regulowana wysokość: 950-1010 mm
- powlekane półki o wymiarach 333 x 530 mm i max. obciążeniu 40 kg każda (jedna na drzwi)
- drzwi samozamykające
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- tylny rant o wysokości 100 mm
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

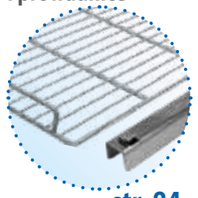


Stoły chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 2 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	4 250.-	5 227.50
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	5 190.-	6 383.70

ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice



str. 84

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

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05255	-2/+8	417	1795 x 700 x 950	230	134	1145	5 140.-	6 322.20
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	5 950.-	7 318.50

* zużycie energii

Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

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

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05259	-2/+8	317	1795 x 700 x 650	230	107	1132	4 130.-	5 079.90

Szafa mroźnicza na kuwety do lodów

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

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05230	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	5 890.-	7 244.70

* zużycie energii

Szafa chłodnicza przeszklona

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | GN 2/1 | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | LOCK ZAMKNIĘCIE | 4x 140-200 mm | R290

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

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

A–G B

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	1389	4 790.-	5 891.70

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

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

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

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

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

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

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	940	4 000.-	4 920.-
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	1306	5 240.-	6 445.20

A–G B

* zużycie energii

Szafy piekarnicze chłodnicze i mroźnicze

Pojemne urządzenia z agregatem górnym oraz prowadnicami na blachy piekarnicze.

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

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | x10 ADJUSTABLE LEVELS / REGULOWANYCH POZIOMÓW | max 40 kg SHELF / PÓŁKA | SELF-CLOSING DOOR / SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | LED LIGHTING / OŚWIETLENIE | LOCK / ZAMKNIĘCIE | 4x 140-200 mm | R290

YG-05226
Szafa chłodnicza

YG-05227
Szafa mroźnicza

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1000	*4 920.-*	*6 051.60*
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	*5 520.-*	*6 789.60*

Stół chłodniczy piekarniczy 2-drzwiowy

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

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

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	1026	*4 150.-*	*5 104.50*

** zużycie energii*

Stoły chłodnicze sałatkowe

Stoły do przechowywania sałatek lub składników do ich przygotowywania.

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

SS 201 STAINLESS STEEL / STAL NIERDZEWNA | FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | SELF-CLOSING DOOR / SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | GN 1/1

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną

R600a

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	*3 450.-*	*4 243.50*

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą

R600a

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

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

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą

R290

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	*3 650.-*	*4 489.50*

ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN

str. 7

Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywości.

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

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

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką i blatem granitowym

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

R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	*2 830.-*	*3 480.90*

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

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

R290 R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05305	+2/+8	368	1400 x 700 x 1020 + 1400 x 335 x 435	240 + 110	170 + 27	*5 570.-*	*6 851.10*

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

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

R290

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	*6 400.-*	*7 872.-*

Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

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

Półki powlekane

PVC COATED SHELVES POWLEKANE PÓŁKI

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*48.43*	*59.57*

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*49.73*	*61.17*

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*37.62*	*46.27*
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*37.56*	*46.20*
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	*46.86*	*57.64*
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	*28.56*	*35.13*

Prowadnice do półek

YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*26.91*	*33.10*
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	*26.92*	*33.11*
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*26.91*	*33.10*
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	*26.91*	*33.10*
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*22.48*	*27.65*
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	*22.44*	*27.60*
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*22.39*	*27.54*
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	*22.38*	*27.53*
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	*29.56*	*36.36*
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	*26.90*	*33.09*
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	*17.95*	*22.08*
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	*17.97*	*22.10*

** L – lewa, P – prawa*

YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	*27.59*	*33.94*
YG-05424	P	YG-05226	*27.21*	*33.47*
YG-05425	L	YG-05227	*27.77*	*34.16*
YG-05426	P	YG-05227	*27.58*	*33.92*

Nadstawki chłodnicze

SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA | AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | HARDENED GLASS SZKŁO HARTOWANE | R600a

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

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

ZOBACZ TAKŻE pojemniki GN

str. 7

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05320	+2/+8	5 x GN 1/4	1200 x 335 x 435	110	25	1 480.-	1 820.40
YG-05321	+2/+8	6 x GN 1/4	1400 x 335 x 435	110	27	1 490.-	1 832.70
YG-05322	+2/+8	7 x GN 1/4	1500 x 335 x 435	110	29	1 560.-	1 918.80
YG-05323	+2/+8	8 x GN 1/4	1800 x 335 x 435	110	32	1 730.-	2 127.90
YG-05330	+2/+8	6 x GN 1/3	1400 x 395 x 435	110	30	1 670.-	2 054.10
YG-05331	+2/+8	7 x GN 1/3	1600 x 395 x 435	110	32	1 890.-	2 324.70
YG-05332	+2/+8	9 x GN 1/3	2000 x 395 x 435	110	36	2 010.-	2 472.30

Witryny chłodnicze do sushi

AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | R600a

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

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

A↑G B YG-05002 YG-05005 | A↑G C YG-05001

- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	881	2 800.-	3 444.-
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	924	2 890.-	3 554.70
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	1075	3 080.-	3 788.40

A↑G C

- szklana półka

YATO	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	955	2 650.-	3 259.50

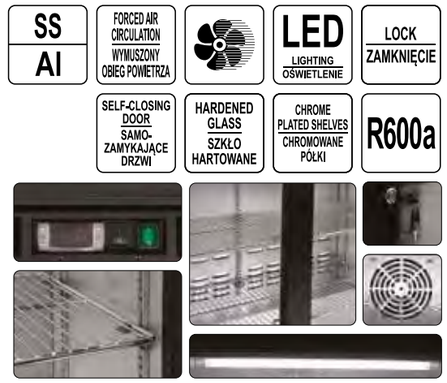
* zużycie energii

Witryny chłodnicze do butelek

SS AI | FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | LOCK ZAMKNIĘCIE | SELF-CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI | HARDENED GLASS SZKŁO HARTOWANE | CHROME PLATED SHELVES CHROMOWANE PÓŁKI | R600a

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

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



Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

A↑G F

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	1 620.-	1 992.60

Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm

A↑G G

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 130.-	2 619.90

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm

A↑G G

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	2 240.-	2 755.20

Witryna 3-drzwiowa

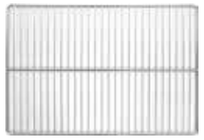
- 6 chromowanych półek: środkowe o wymiarach 445 x 350 mm i boczne 400 x 350 mm

A↑G G

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	3 170.-	3 899.10

Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

Półki zapasowe



- chromowana

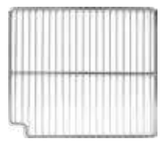
YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	37.72	46.40

- biała

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	47.18	58.03

- półka środkowa
- chromowana

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



- półka lewa/prawa
- chromowana

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	37.46	46.08

Uchwyt do półki typu K

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	4.41	5.42

Zamrażarki skrzyniowe

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

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

°C -24 +10 | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | DOOR LOCK ZAMEK

A↑G C YG-05171 | A↑G D YG-05174, YG-05177, YG-05179, YG-05180

* zużycie energii

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05171	-24/+10	190	950 x 564 x 845	140	35	475	1 270.-	1 562.10
YG-05174	-24/+10	282	1116 x 644 x 845	240	42	836	1 550.-	1 906.50
YG-05177	-24/+10	345	1275 x 740 x 825	190	54	945	2 120.-	2 607.60
YG-05179	-24/+10	435	1535 x 740 x 825	250	58	1077	2 440.-	3 001.20
YG-05180	-24/+10	488	1655 x 740 x 850	275	62	1132	2 600.-	3 198.-

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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

AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHTING OŚWIETLENIE | R600a | ADJUSTABLE SHELVES REGULOWANE PÓŁKI

A↑G B

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	912	2 080.-	2 558.40
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	912	1 930.-	2 373.90
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	912	1 990.-	2 447.70

A↑G B

* zużycie energii

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	1141	2 620.-	3 222.60

Witryny chłodnicze

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

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

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHTING / OŚWIETLENIE
ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI
R290
360° 4x

A–G C

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

** zużycie energii*

Witryny chłodnicze

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

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

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHTING / OŚWIETLENIE
ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI
R600a

A–G C

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1003	*1 460.-*	*1 795.80*
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	1003	*1 540.-*	*1 894.20*
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	◐	33.8	1003	*1 510.-*	*1 857.30*

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE
DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY
LED LIGHTING / OŚWIETLENIE
ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI
R600a

A–G C

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	1074	*2 400.-*	*2 952.-*

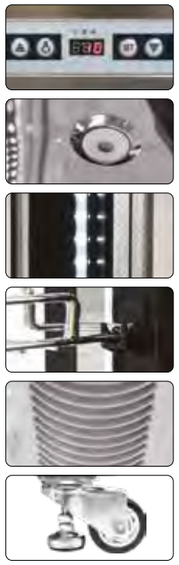
** zużycie energii*

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHTING / OŚWIETLENIE | ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI | R290 | 360° 4x



YG-05064

YG-05068

A↑G C

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	0/+6	270	650 x 650 x 1500	636	140	-	2 870.-	3 530.10
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	2002	7 670.-	9 434.10

Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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

AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHTING / OŚWIETLENIE | ROTATED CHROME PLATED SHELVES / OBROTOWE CHROMOWANE PÓŁKI | R600a

A↑G C

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

* zużycie energii

Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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

FORCED AIR CIRCULATION / WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA | AUTOMATIC DEFROST / AUTOMATYCZNE ODSZRANIANIE | DIGITAL TEMPERATURE CONTROL / CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY | LED LIGHTING / OŚWIETLENIE | AUTOMATIC DOOR CLOSER / AUTOMATYCZNE ZAMYKANIE DRZWI | ADJUSTABLE SHELVES / REGULOWANE PÓŁKI

A↑G C

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

R600a

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	1376	2 600.-	3 198.-

A↑G C

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

R290 | 360° 4x

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	2484	7 210.-	8 868.30

* zużycie energii

Umywalka kolanowa

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

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

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

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

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową.

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30700	*650.-*	*799.50*

Bateria gastronomiczna stojąca

Stojąca bateria gastronomiczna ze słuchawką prysznicową i obrotową wylewką.

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

YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-30701	*710.-*	*873.30*

I. TOYA S.A. informuje, iż: 1) niniejszy katalog nie stanowi oferty w rozumieniu prawa cywilnego; 2) prezentowane w niniejszym katalogu artykuły mogą w rzeczywistości odbiegać od wskazanego na zdjęciach wzoru, w szczególności jeżeli chodzi o cechy zewnętrzne, tj. wielkość, kolor, sposób opakowania; 3) nie ponosi odpowiedzialności za drobne różnice we właściwościach artykułów pozostające bez wpływu na ich przeznaczony cel lub sposób użytkowania; 4) nie ponosi odpowiedzialności wynikającej z jakichkolwiek niedokładności lub nieścisłości, co do informacji zawartych w przedmiotowym katalogu; 5) nie ponosi odpowiedzialności za ewentualną szkodę powstałą w wyniku otrzymania towaru o innych właściwościach, niż prezentowany na zdjęciach.
II. Pomimo najlepszych starań poczynionych przez TOYA S.A. nie może ona zagwarantować, iż informacje zawarte w niniejszym katalogu w pełni odpowiadają rzeczywistości.
III. Wszelkie decyzje podjęte na podstawie informacji zawartych w przedmiotowym katalogu podejmowane są na własne ryzyko osoby, która korzysta z tych informacji.Copyright © 2024 TOYA S.A.

MANUFACTURER

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

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

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

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

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

V01.25

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com