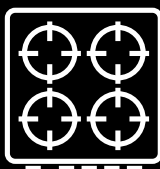
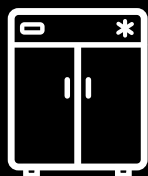
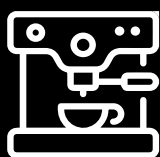




RESTOQUALITY



PROFESJONALNE
URZĄDZENIA
DLA GASTRONOMII

OFERTA PROMOCYJNA

od 04.09 do 31.10
lub wyczerpania zapasów


KUCHENKA INDUKCYJNA | POJEDYNCZA | 3,5 KW

- Wysokiej jakości płyta indukcyjna do użytku profesjonalnego
- Kompatybilna z patelniami i garnkami o maksymalnej średnicy 26 cm, posiadających dno magnetyczne (ferromagnetyczne)
- Regulacja temperatury w zakresie 70-280 °C
- Regulacja timera w zakresie od 0 do 240 minut
- Kuchenka posiada intuicyjny panel sterowania oraz wysokiej jakości płytę szklaną
- 8 stopniowa regulacja poziomu mocy, pozwala dobrać odpowiednią moc do danej potrawy

- Bezpieczeństwo korzystania z płyty indukcyjnej zapewnia opcja ochrony przed przegrzaniem. Płyta wyłączy się, gdy temperatura naczynia znajdującego się na nim będzie zbyt wysoka
- Urządzenie posiada dwa wentylatory chłodzące, pozwalające utrzymać odpowiednią temperaturę płyty podczas pracy
- Łatwość w utrzymaniu związana jest z zastosowaniem obudowy ze stali nierdzewnej, której czyszczenie jest proste i bezproblemowe



| Model | Wymiary zew. [mm] | Średnica pola grzewczego [mm] | Zakres temperatury [°C] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Cena |
|----------|-------------------|-------------------------------|-------------------------|----------|---------------|--------------|
| RQIC-35A | 355x440x120 | 235 | 70-280 | 3,5 | 230 | 659,- |


CENA PROMOCYJNA:
 **659,-**
~~890,-~~

CYRKULATOR ZANURZENIOWY | DO GOTOWANIA SOUS VIDE | 1,5 KW | 230 V | 140X130X330 MM

- Cyrkulator sous vide sprawia, że możesz delikatnie gotować jedzenie co do minuty w stałej temperaturze
- Gotowanie próżniowe umożliwia delikatne i równomierne przygotowanie różnych potraw
- Idealny do użytku w restauracjach, bistro czy kuchniach hotelowych
- Urządzenie posiada proste mocowanie do pojemników cateringowych
- Przeznaczony do pojemników o pojemności do 30 litrów
- Maksymalne ustawienie temperatury to 99°C lub 210°F
- Maksymalne ustawienie czasu to 24 godziny
- Oznaczenia poziomu wody – w przypadku gdy poziom wody jest zbyt niski, sprzęt automatycznie się wyłączy
- Regulowany zacisk - łatwo mocuje cyrkulator do pojemników o różnych wysokościach
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Wyświetlacz LCD wskazuje cyrkulację oraz podgrzewanie wody, bieżącą temperaturę wody, ustawioną temperaturę i czas



| Model | Wymiary zew. [mm] | Maksymalna pojemność naczynia [l] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Cena |
|----------|-------------------|-----------------------------------|----------|---------------|---------------|
| RQSV-03A | 140x130x330 | 30 | 1,5 | 230 | 1079,- |

CENA PROMOCYJNA:
 **1 079,-**
~~1 460,-~~

ZALETY PIECÓW MYCHEF

DOSKONAŁE REZULTATY GOTOWANIA



MultiSteam

OPATENTOWANY

Innowacyjna, opatentowana technologia wytwarzania podwójnej pary. Para jest wytwarzana 5x szybciej w porównaniu do zwykłych systemów (jak natryskowe, czy bojlerowe wytwarzanie pary), dzięki wstępnemu podgrzaniu wody. Para jest gęstsza i zapewnia równomierne gotowanie.



TSC

(Kontrola stabilności termicznej)

OPATENTOWANY

Opatentowany system, który zapewnia maksymalną stabilność termiczną podczas gotowania w niskiej temperaturze z odchyleniami $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ (opcja).



SmartClima Plus

Inteligentny system generowania pary oraz zarządzania ustawieniami pieca. Piec kontroluje poziom wilgotności w komorze, za pomocą zaawansowanych czujników. System wprowadza lub odprowadza parę, dzięki czemu zawsze uzyskamy doskonały rezultat pieczenia.



DryOut Plus

System pozwala na szybkie usuwanie pary z komory przy użyciu unikalnej technologii niskociśnieniowej, w celu uzyskania idealnie chrupiącej skórki czy panierki w bardzo szybkim czasie.

WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA



Gotowanie sous-vide z sondą plug&play lub z wewnętrzną sondą

Dzięki nowemu złączu magnetycznemu, podłączenie sondy jedno- lub wielopunktowej jeszcze nigdy nie było tak szybkie i proste.



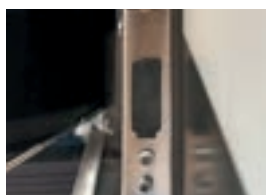
Zintegrowana rynienka ociekowa

System odprowadzania wody, z odpływem i automatycznym opróżnianiem, które zapobiega zbieraniu się wody pod piecem.



Wbudowane oświetlenie LED

Optymalnie oświetla komorę pieca, odporne na wysokie temperatury, charakteryzuje się bardzo niskim zużyciem energii oraz wydłużonym czasem pracy.



Złącze USB

Umożliwia rejestrowanie danych HACCP, aktualizację oprogramowania oraz wysyłanie i pobieranie programów, rejestrowanie temperatur i zdarzeń. Dostępne w modelach Compact Concept, Compact Evolution, iCook, iBake, iCook Max oraz iBake Max.



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**



CENA PROMOCYJNA:

od 14 469,-

~~19 290,-~~



COOK MASTER 041E



iCOOK 061E



iCOOK 101E

| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność | Odległość między przewodnikami [mm] | Zakres temperatury [°C] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|------------------|-------------------|-----------|-------------------------------------|-------------------------|----------|---------------|-----------|-----------------|
| COOK MASTER 041E | 760x710x615 | 4xGN1/1 | 68 | 30-280 | 6,3 | 400 | 64 | 14 469,- |
| iCOOK 061E | 760x725x750 | 6xGN1/1 | 68 | 30-280 | 9,3 | 400 | 80 | 21 499,- |
| iCOOK 101E | 760x725x1020 | 10xGN1/1 | 68 | 30-280 | 18,6 | 400 | 112 | 33 099,- |

PIEC KONWEKCYJNY Z NAPAROWANIEM TG HA 004EH | STEROWANIE MANUALNE | 4XGN1/1 | 4X600X400

- Piec konwekcyjny, dzięki kompaktowym rozmiarom idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń
- Nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi
- W piecu można stosować zarówno pojemniki GN 1/1 jak i blachy 600x400
- Wentylator ze stali nierdzewnej
- Jedna prędkość wentylatora
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Obróbka konwekcyjna zakresie od 50°C do 270°C
- Manualne nawilżanie komory pieczenia
- Tłoczona komora ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi krawędziami
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą
- Łatwy w utrzymaniu w czystości
- Ergonomiczny uchwyt



CENA PROMOCYJNA:

4 919,-

~~6 720,-~~



| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność | Zakres temperatury [°C] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|-------------|-------------------|-----------------------|-------------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| TG HA 004EH | 720x680x600 | 4xGN 1/1 4x600x400 | 50 - 270 | 4,9 | 400 | 50 | 4 919,- |

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA | DO GYROSA | TR120

- Nóż elektryczny przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba
- Wykonany z wysokiej jakości materiałów, stali nierdzewnej i nowoczesnych tworzyw sztucznych
- Lekka konstrukcja z ergonomicznym uchwytem ułatwia obsługę noża
- Zasilany za pomocą dołączonego do zestawu transformatora
- Nóż dedykowany jest punktom gastronomicznym o dziennym przerobie do 80 kg, jednak o prawdziwych możliwościach jego wykorzystania decyduje wielkość i rodzaj używanego ostrza tnącego
- Model z ostrzem o średnicy 12 cm, polecany jest do obróbki kawałków mięsa o wadze do 20 kg
- Nóż tarczowy gładki służy do cięcia mięsa mielonego, a ząbkowany do tzw. mięsa warstwowego
- Możliwość ustawienia głębokości nacięcia od 0 do 10 mm
- Wydajność dzienna do 80 kg

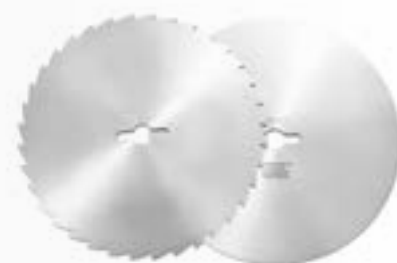


CENA PROMOCYJNA:

2 849,-

~~3 880,-~~

| Model | Wymiary [mm] | Średnica tarczy tnącej / ostrza noża [mm] | Prędkość noża [obr./min.] | Prędkość silnika [obr./min.] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|-------|--------------|---|---------------------------|------------------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| TR120 | 250x135x180 | 120 | 3000 | 10000 | 0,09 | 230 | 4,3 | 2 849,- |



TABORET GAZOWY | 15KW | DUŻA MOC | ŻELIWE RUSZTY

- Taboret gazowy od Resto Quality idealnie sprawdza się w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, hotelach, cateringach oraz punktach zbiorowego żywienia
- Mocny palnik dwukoronowy zapewnia dużą wydajność i szybsze gotowanie w dużych garach
- Konstrukcja urządzenia wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Ruszt o dużej powierzchni roboczej wykonany z żeliwa
- Wyposażony w stabilne, regulowane nóżki umożliwiające zniwelowanie nierówności
- W standardzie zamontowane dysze na gaz ziemny (w zestawie załączone dysze na gaz propan-butan)
- Zabezpieczenie przeciwwyływowe



CENA PROMOCYJNA:

1 559,-

~~2 110,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Zasilanie | Moc [kW] | Cena |
|---------|-------------------|-----------|----------|----------------|
| RQ40558 | 600x600x350 | GAZ | 15 | 1 559,- |



PŁYTA GRILLOWA GAZOWA | RYFLOWANO/GŁADKA | 6,4 KW

- Profesjonalna płyta grillowa, która znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, kawiarniach, hotelach, lokalach typu fast food, czy w firmach cateringowych
- Płyta umożliwia przygotowanie soczystych burgerów, grillowanych warzyw oraz wielu dań ze śniadaniowego menu
- Gładko-ryflowana płyta, wykonana z solidnego żeliwa pozwala na uzyskanie charakterystycznego dla grillowanych potraw wzoru oraz ułatwia odprowadzenie tłuszczu do rynienki ociekowej
- Prosta regulacja temperatury za pomocą pokrętki
- Temperatura utrzymywana jest na stałym poziomie dzięki wbudowanemu termostatowi
- Duża powierzchnia robocza idealna dla profesjonalnej gastronomii
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dzięki wyjmowanej rynience można szybko i wygodnie usunąć zbędny tłuszcz
- Urządzenie zasilane gazem ziemnym lub propan-butan (załączony zestaw dysz)
- Wyposażona w system zabezpieczający
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości



CENA PROMOCYJNA:

od 1 359,-

~~1 830,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Wymiary powierzchni roboczej [mm] | Rodzaj płyty | Materiał płyty | Moc [kW] | Zasilanie | Cena |
|----------|-------------------|-----------------------------------|---|----------------|----------|-----------|----------------|
| RQG30953 | 505x505x225 | 485x390 |  | żeliwo | 6,4 | GAZ | 1 359,- |

MIKSERY KIELICHOWE | BLENDERY BARMAŃSKIE | TRYB PULSACYJNY | 1,5 L

- Specjalistyczne blendery kielichowe Resto Quality idealnie sprawdzą się w barze, pubie, kuchni czy restauracji
- Idealnie zmiksuje składniki na koktajle, smoothie, zupy krem a nawet skruszy lód
- Mocne ostrza ze stali nierdzewnej zapewniają dokładne rozdrabnianie składników
- W modelach RQ-S235 i RQ-G335 jest osłona wyciszająca obniżająca emisję hałasów oraz tłumi dźwięki blendowanych składników
- Kielich wykonany z bardzo trwałego poliwęglanu odpornego na stłuczenia, wolnego od BPA
- Kielich posiada praktyczną miarkę do określania ilości składników
- Wygodne sterowanie i regulacja takich parametrów jak czas, prędkość za pomocą przycisków elektronicznych (w modelu RQ-G335) oraz sterowanie za pomocą pokrętle i przełączników (w modelu RQ-S235)
- Sterowanie prędkością obrotów w 4-stopniowej skali + tryb pulsacyjny
- Intuicyjny wyświetlacz wskazujący parametry
- Pokrywa umożliwia dodawanie składników w trakcie obróbki
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Gumowe nóżki zapewniają stabilność
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



CENA PROMOCYJNA:

od 1 049,-

~~1 599,-~~

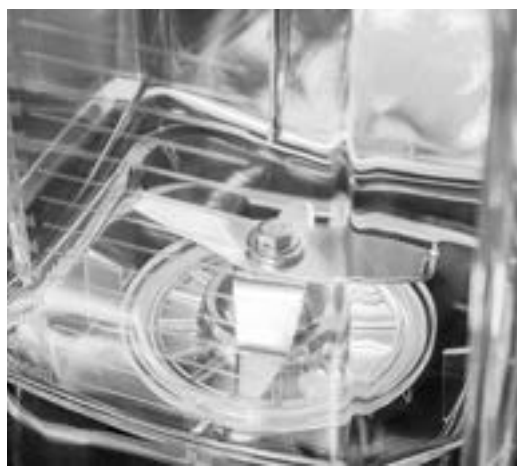
| Model | Ext. dimensions [mm] | Capacity [l] | Power [kW] | Voltage [V] | Weight [kg] | Price |
|---------|----------------------|--------------|------------|-------------|-------------|----------------|
| RQ-S235 | 237x255x455 | 1.5 | 1.5 | 230 | 6 | 1 049,- |
| RQ-G335 | 237x255x455 | 1.5 | 1.5 | 230 | 6 | 1 199,- |



RQ-S235



RQ-G335



MIKSER RĘCZNY ZANURZENIOWY | 0,25 KW | 130X98X310 MM | RAMIĘ 270 MM

- Profesjonalny elektryczny mikser ręczny zanurzeniowy
- Pozwalają na przygotowanie między innymi sosów, zup, dipów, przecierów, kremów, puree warzywnych
- Idealnie sprawdzi się w restauracjach, cukierniach, piekarniach, czy profesjonalnych kuchniach
- Wyposażony w duży, wydajny i nienagrzewający się **włoskiej produkcji silnik**, który pozwala na efektywne i skuteczne miksowanie
- Mikser posiada wysoką stałą prędkość **13 000 obrotów na minutę**
- Dobrze wentylowany silnik
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości tworzywa
- Wyposażony w system blokady końcówek miksujących pozwalający na bezpieczeństwo użytkownika

- Urządzenie jest proste i intuicyjne w obsłudze, kontrola pracy za pomocą przycisku
- Dostępny wybór dwóch długości rozłącznych **ramion 270 i 350 mm, z potrójnymi ostrzami** rozdrabniającymi wykonanymi z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304
- **Cena produktu dotyczy tylko napędu miksera, ramię/ramiona należy zamówić osobno (patrz wyposażenie dodatkowe)**
- Dodatkowa możliwość zamówienia ubijaczki (wyposażenie dodatkowe)
- Klasa wodoszczelności IPX3
- Prosty w czyszczeniu i utrzymaniu w czystości, ramiona można bez problemu myć z zmywarce
- Ergonomiczny i praktyczny uchwyt pozwala na wygodne użytkowanie

RQL25-B



MOŻLIWOŚĆ PRZETESTOWANIA PRZED ZAKUPEM

| Model | Wymiary zew. [mm] | Prędkość [obr./min] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|---------|-------------------|---------------------|----------|---------------|-----------|--------------|
| RQL25-B | 146x120x405 | 13000 | 0,25 | 230 | 2 | 399,- |

RQL25-A



WYPOSAŻENIE DODATKOWE

| Model | Długość ramienia [mm] | Cena |
|---------|-----------------------|--------------|
| RQL25-A | 270 | 269,- |



CENA PROMOCYJNA:

399,-

~~550,-~~



CARAT

EKSPRESY KOLBOWE DO KAWY

 **CREM**[®]
A Welbilt Brand

Ekspresy z linii Carat są perfekcyjnie wykonane. Dzięki innowacyjnej konstrukcji i technologii przyciągają wzrok niezależnie od miejsca, w którym się znajdują. Urządzenia te są jednymi z najbardziej energooszczędnych ekspresów dostępnych na rynku. W standardzie, na bojlerze posiadają koc termiczny o grubości 10 mm oraz specjalne maty termiczne z tyłu obudowy. Carat doskonale spienia mleko za pomocą jednego przycisku i przygotowuje najlepsze espresso. Dysza turbo-steamer jest niezawodna i daje doskonałe efekty dzięki systemowi wtrocku powietrza zasilanemu przez pompę perystaltyczną oraz stałą kontrolą temperatury podczas spieniania mleka, którą można ustawić według indywidualnych potrzeb. Modele Carat automatycznie "uczą się", kiedy są używane i dostosowują zużycie energii. Wyświetlacz umożliwi zaprogramowanie m.in. temperatury wody w bojlerze czy dawki podawanej wody przez dyszę do wrzątku. Specjalnie wyprofilowane kolby idealnie dopasowują się do każdej dłoni. Jest to zdecydowanie najlepsza propozycja na profesjonalny ekspres kolbowy w tej grupie cenowej.

- Niskie zużycie energii
- Prosty w użyciu programowany wyświetlacz
- Automatyczne przełączanie w tryb energooszczędny
- Bojler obłożony kocem termicznym o grubości 10 mm
- Zakończenie cyklu spieniania mleka po osiągnięciu wymaganej temperatury
- Pompa perystaltyczna zasilająca system kontrolowana elektronicznie
- Miedziany bojler oraz rurki systemu przewodzenia wody
- Bojler z wymiennikiem ciepła na każdą grupę
- Wbudowana pompa wolumetryczna
- Wysoka grupa z możliwością otwarcia podstawki pod filiżankę
- Możliwość zaprogramowania 4 różnych dawek objętościowych dla każdej grupy
- Automatyczne napełnianie wody
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary turbo steamer

- Zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- Program automatycznego czyszczenia

FUNKCJE WYŚWIETLACZA:

- Maksymalna precyzja regulacji temperatury z wykorzystaniem PID
- Możliwość ustawienia wstępnego zaparzania pre-infusion
- Licznik wydanych kaw
- Ustawienie czasu i daty
- Czasowe programowanie dyszy do wrzątku
- Wyświetlanie temperatury bojlera
- Ustawienie wyboru języka
- Możliwość wyboru koloru wyświetlacza
- Możliwość ustawienia przypomnienia dotyczącego wymiany filtra oraz czyszczenia ekspresu
- Możliwość ustawienia własnego wyświetlanego tekstu



CARAT 2GR W



CARAT 2GR B

| Model | Wymiary zew. [mm] | Ilość grup zaparzających | Pojemność bojlera [l] | Wydajność* | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Cena |
|------------|-------------------|--------------------------|-----------------------|------------|----------|---------------|----------|
| CARAT2GR W | 774x563x620 | 2 | 11,5 | 480 | 3,25 | 230 | 14 999,- |
| CARAT2GR B | 774x563x620 | 2 | 11,5 | 480 | 3,25 | 230 | 14 999,- |

*Wydajność wyrażona w ilości filiżanek espresso na godzinę



CENA PROMOCYJNA:

14 999,-

~~22 170,-~~



ZOBACZ FILM



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY | EKRAN DOTYKOWY | RQK90L

- Profesjonalny ekspres automatyczny przeznaczony do małej i średniej wielkości biur, kawiarni, stacji benzynowych, hoteli oraz wszędzie tam, gdzie chcemy zaserwować pyszną kawę
- Elegancki i nowoczesny design
- Ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi, dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania
- Wyposażony w dotykowy 7-calowy panel sterowania z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko
- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Wstępne zaparzanie „PRE-BREW” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobywanie z niej maksimum aromatu
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg
- Wydajność maksymalna to 40 filiżanek po 120 ml na godzinę
- Minimalna ilość zaparzonej kawy: 25 ml
- Wydajność do 80 filiżanek/dzień
- Sygnał informujący o konieczności odkamieniania
- Wskaźnik poziomu napełnienia
- **Powiększony zbiornik na wodę o pojemności: 6 l**
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- Stożkowy mechanizm mielący wykonany ze stali
- System automatycznego czyszczenia
- Istnieje możliwość podłączenia ekspresu bezpośrednio do wody z sieci jak i stałego podłączenia do odpływu



**SZKOLENIE I MONTAŻ
W CENIE**



CENA PROMOCYJNA:

od 7 249,-

~~9 670,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Zbiornik na kawę [kg] | Zbiornik na wodę [l] | Regulacja wysokości wylewki [mm] | Ciśnienie pompy [bar] | Przyłącze wody | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|--------|-------------------|-----------------------|----------------------|----------------------------------|-----------------------|----------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| RQK90L | 395x480x580 | 1 | 6 | 100-160 | 19 | 1/2 | 2,7 | 230 | 17,4 | 7 249,- |



EKSPRESY AUTOMATYCZNE DO KAWY | CARIMALI | MODUŁ ŚWIEŻEGO MLEKA

- Profesjonalny włoski automatyczny ekspres do kawy z modułem świeżego mleka, który idealnie sprawdzi się w małych biurach, hotelach, kawiarniach czy stacjach benzynowych
- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Intuicyjny i prosty w obsłudze cyfrowy wyświetlacz z wyborem 6 różnych napojów
- Możliwość przygotowania dwóch napojów jednocześnie
- Ekspres wyposażony jest w moduł świeżego mleka z łatwym w obsłudze pokrętkiem do regulacji ustawień spieniania mleka

- Możliwość personalizacji napojów: możliwość regulacji takich parametrów jak moc kawy, pojemność kawy, temperatura kawy, pojemność gorącej wody, temperatura gorącej wody, czas wydawania mleka
- Doprowadzanie mleka: zewnętrzne za pomocą węża
- System grzewczy z termoblokiem
- Grupa zaparządzająca o pojemności 7-14 g
- System automatycznego czyszczenia
- Trwała obudowa w kolorze czarnym



CA1000LM



CA1100LM



CENA PROMOCYJNA:

od 5 999,-

~~8 680,-~~



| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność zbiornika na wodę [l] | Pojemność zbiornika na ziarna [kg] | Dzienna wydajność kaw [szt.] | Wysokość wylewki regulowana w zakresie [mm] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|----------|-------------------|---------------------------------|------------------------------------|------------------------------|---|----------|---------------|-----------|----------------|
| CA1000LM | 303x511x582 | 1,8 | 1 | 75 | 105-140 | 1,4 | 230 | 14 | 5 999,- |
| CA1100LM | 403x511x582 | 6 | 1 | 75 | 105-140 | 1,4 | 230 | 16 | 6 379,- |

AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM TRON

- Możliwe zaprogramowanie trzech różnych programów dozowania: pojedynczego, podwójnego bądź manualnego domielenia
- Nowy system dozowania zmielonej kawy, który zapewni czystą komorę mielenia po zakończeniu pracy młynka
- Profesjonalny automatyczny młynek do kawy
- Precyzyjna regulacja mielenia za pomocą śruby mikrometrycznej, regulacja ciążła
- Wyposażony w stalowe żarna o średnicy 60 mm
- Ekran dotykowy ułatwia programowanie i użytkowanie
- Informacja o czasie mielenia poszczególnej dozy
- Pojemnik na kawę ziarnistą wykonany z wytrzymałego i odpornego na odkształcenia materiału, z systemem szybkiej blokady w przypadku braku kawy, z możliwością mycia w zmywarce w temperaturze 90°C
- Korpus młynka pokryty materiałem odpornym na zarysowania, wykonany z trwałego tworzywa
- Licznik zrobionych kaw



CENA PROMOCYJNA:

1 719,-

~~2 330,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą [kg] | Prędkość [obr./min.] | Zasilanie [V] | Moc [kW] | Waga [kg] | Cena |
|-------|-------------------|--|----------------------|---------------|----------|-----------|----------------|
| Tron | 170x340x410 | 1 | 1300-1600 | 230 | 0,28 | 8 | 1 719,- |

ZMYWARKI UNIWERSALNE | KOSZ 500X500 | KRUPPS CUBE LINE | 4 CYKLE MYCIA | SYSTEM PODWÓJNYCH KOSZY



- **Elektroniczny panel sterowania ADVANCE** jest prawdziwym atutem linii CUBE, dzięki 4 cyklom mycia i automatycznemu spustowi wody (w modelach z zainstalowaną pompą spustową)
- Wyświetlacz informuje o temperaturze wody bojlera oraz komory, a także o wybranym cyklu mycia
- **System Thermostop** – gwarantuje stałą temperaturę wyparzenia i zabezpiecza przed uruchomieniem cyklu wyparzenia z nienagrzaną do odpowiedniej temperatury wodą
- Inteligentny przycisk **Smart Start** zmieniając kolor, zawsze pokazuje aktualny tryb zmywarki
- **System autodiagnostyki**, który informuje o wszystkich anomaliach urządzenia
- W standardzie znajduje się wbudowany dozownik płynu nabyliczającego oraz dozownik płynu myjącego, które zapewniają doskonałe efekty mycia
- Cykl mycia odbywa się w temperaturze 50-60°C, wyparzenie naczyń w temperaturze 80-90°C
- **System SOFT START** - minimalizuje ryzyko uszkodzenia szkła dzięki stopniowemu wzrostowi ciśnienia wody w ramionach myjących (dostępny opcjonalnie w modelach C537E i C537TE, w modelu C640 w standardzie)
- W standardzie **system podwójnych koszy** – system pozwalający na załadowanie dwóch koszy jednocześnie, dzięki zastosowaniu dodatkowych prowadnic
- **System filtrowania 3FS** – potrójny filtr, który zatrzymuje wszelkie zanieczyszczenia w praktycznym zbiorniku, a także chroni dodatkowo odpływ przed losowym przedostaniem się pozostałości do pompy spustowej lub rur kanalizacyjnych
- **Możliwość mycia pojemników GN1/1** (wymagany jest specjalny kosz 543300)
- Odpływ grawitacyjny
- Zawór zwrotny zapobiegający przepływowi wstecznemu



CENA PROMOCYJNA:

od 8 419,-

~~11 400,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Długość cyklu [s] | Max. wysokość naczyń [mm] | System podwójnych koszy | Wielkość koszy | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Cena |
|-------------|-------------------|-------------------|---------------------------|-------------------------|----------------|----------|---------------|----------------|
| C537E-DL50 | 585x600x815 | 90/120/150/180 | 395 | TAK | 500x500 | 3,12 | 230 | 8 419,- |
| C537TE-DL50 | 585x600x815 | 90/120/150/180 | 395 | TAK | 500x500 | 5,92 | 400 | 8 939,- |

SYSTEM DWUKOSZOWY

MOŻLIWOŚĆ MYCIA 2 KOSZY 500X500 JEDNOCZEŚNIE!



2x

WIĘCEJ UMYTYCH NACZYŃ W TYM SAMYM CZASIE

2x

WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

2x

WIĘKSZA WYDAJNOŚĆ ZMYWARKI 80 KOSZY/1H ZAMIAST 40

OPTYMALNE WYKORZYSTANIE KOMORY MYCIA



55°
LOOKING FORWARD

DOSTĘPNY W MODELACH

C537E

C537TE

K540E

K560E

EL50E

EL51E

CUBE LINE

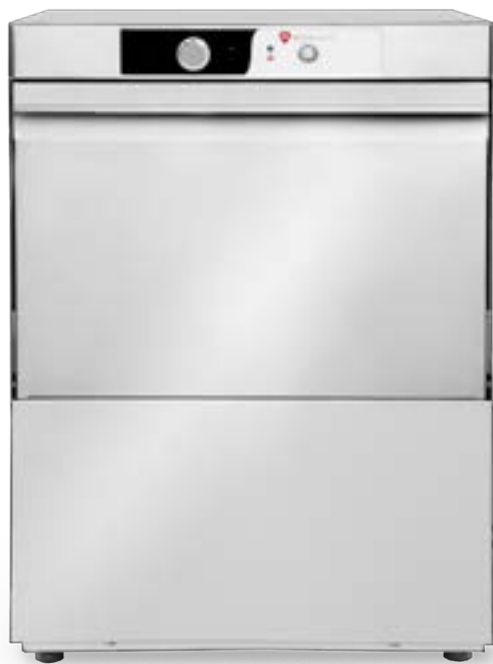
KORAL LINE

ELTECH LINE

ZMYWARKA DO NACZYŃ | KOSZ 500X500 | POMPA SPUSTOWA | 6,2KW | 400V

- Profesjonalna zmywarka do naczyń z pompą spustową
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Posiada intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Wbudowane dozowniki płynu myjącego i płynu nabłyszczającego
- Wyposażona w termostat kontrolujący odpowiednią temperaturę mycia 60°C oraz wyparzania 85°C
- Zmywarka gotowa do pracy od razu po podłączeniu, dzięki zastosowaniu systemu Plug and play
- Wydajna pompa myjąca i duża moc grzałek
- 2 cykle mycia 90 i 180 sekund
- Przystosowane do maksymalnego wsadu 320 mm
- Ergonomiczny i wygodny uchwyt

- Kosze wykonane z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- Wyjmowane ramiona myjąco-płuczące ułatwiają codzienne czyszczenie zmywarki
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody
- Regulowane nóżki
- Wydajność 40 koszy/1h
- Standardowo wyposażona w 2 kosze myjące oraz pojemnik na sztućce
- Wyposażenie opcjonalne: filtr ze stali nierdzewnej, ramiona do płukania ze stali nierdzewnej, pompa wspomagająca płukanie, zawór zwrotny
- Kabel zasilający na 400V - 200 zł netto



CENA PROMOCYJNA:

5 349,-

~~7 450,-~~



| Model | RQ510 B DD |
|-----------------------------------|---------------|
| Wymiary zew.[mm] | 600x600x820 |
| Maks. wysokość wsadu [mm] | 320 |
| Wymiary kosza [mm] | 500x500 |
| Wydajność [ilość koszy/h] | 40 |
| Pompa spustowa | TAK |
| Moc pompy myjącej [kW] | 0,6 |
| Czas 1 cyklu mycia [s] | - |
| Zużycie wody do płukania [l/cykl] | 2,7 |
| Pojemność zbiornika [l] | 25 |
| Moc grzałki zbiornika [kW] | 2,8 |
| Pojemność bojlera [l] | 7 |
| Moc grzałki bojlera [kW] | 5,6 |
| Moc całkowita [kW] | 6,2 |
| Zasilanie [V] | 400 |
| Waga [kg] | 60 |
| Cena | 5349,- |



WITRYNY CHŁODNICZE | CUKIERNICZE | 235-270 L | ZAKRES TEMPERATUR 0-12°C

- Witryna chłodnicza Resto Quality jest idealna do zaprezentowania klientom ciast, przekąsek i dań, które wymagają przechowania w niskiej temperaturze
- Znajduje zastosowanie w piekarniach, cukierniach, kawiarniach, restauracjach czy sklepach spożywczych
- Witryna jest przeszklona z 4 stron, co gwarantuje idealną prezentację produktów
- Oświetlenie pionowe LED umieszczone po obu stronach witryny dodatkowo podkreśla walory eksponowanych produktów
- Zakres temperatur wynosi od 0°C do 12°C, co pozwala ustawić optymalną temperaturę dla większości produktów spożywczych
- Elegancki, klasyczny design, który sprawdzi się w każdym wnętrzu

- Chłodzenie dynamiczne zapewnia doskonałe rozłożenie temperatury wewnątrz witryny
- W zestawie znajdują się 4 półki, regulowane na wysokość, o wymiarach 410x370 mm
- Wygodna regulacja temperatury za pomocą elektronicznego termostatu z wyświetlaczem
- Regulowane nóżki zapewniają stabilność urządzenia
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290a
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – **200 zł netto**



RTC236
RTC237WE



RTC287WE



RTC287BE

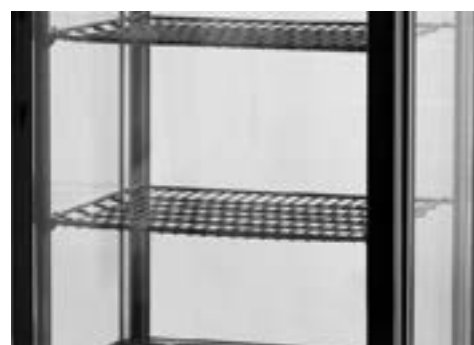


CENA PROMOCYJNA:

od 3 625,-

~~5 200,-~~

| Model | Kolor | Wymiary zew. [mm] | Wymiary wew. [mm] | Pojemność [l] | Ilość półek | Zużycie energii [kWh] | Czynnik chłodzący | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|----------|--------|-------------------|-------------------|---------------|-------------|-----------------------|-------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| RTC236 | biały | 515x485x1690 | 400x435x1125 | 235 | 4 | 5,5 | R290a | 0,38 | 230 | 80,5 | 3 625,- |
| RTC237WE | biały | 515x485x1690 | 435x347x1233 | 235 | 4 | 4,44 | R290a | 0,25 | 230 | 80,5 | 3 625,- |
| RTC287WE | biały | 515x485x1895 | 400x435x1125 | 270 | 5 | 3,74 | R290a | 0,38 | 230 | 88,5 | 4 249,- |
| RTC287BE | czarny | 515x485x1895 | 435x347x1143 | 270 | 5 | 3,74 | R290a | 0,38 | 230 | 88,5 | 4 249,- |



SZAFKA CHŁODNICZA PRZESZKLONA RQ216 | 160L

- Szafka chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania produktów spożywczych
- Idealnie sprawdza się w prezentowaniu schłodzonego piwa, soków, napojów gazowanych, owoców, warzyw
- Wewnętrzne oświetlenie LED idealnie podkreśla prezentowane produkty
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor biały, front w kolorze czarnym
- Półki plastyfikowane, regulowane na wysokość - 5 szt. w zestawie
- Chłodzenie statyczne
- Regulacja temperatury w zakresie 2 do 8°C
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Podwójna hartowana szyba w drzwiach zapewnia odpowiednią izolację
- Możliwość dokupienia dodatkowej półki z zaczepami – 200 zł netto
- Panel reklamowy
- Możliwość personalizacji



CENA PROMOCYJNA:

2 399,-

~~3 530,-~~



| Model | Wymiary zew. [mm] | Wymiary wew. [mm] | Pojemność [l] | Zamek | Czynnik chłodzący | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|-------|-------------------|-------------------|---------------|-------|-------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| RQ216 | 390x475x1880 | 300x366x1498 | 160 | TAK | R600a | 0,14 | 230 | 63 | 2 399,- |

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE | PODBLATOWE | WYSOKOŚĆ 835 MM

- Barowa szafka chłodnicza idealnie nadaje się do schładzania napojów, alkoholi, wody, soków
- Wysokość 835 mm sprawia, że zmieści się bez problemu pod blat zabudowy barowej
- Poziome oświetlenie wewnętrzne LED podkreśla prezentowane produkty
- Regulowane chromowane półki pozwalają na przechowywanie butelek o różnych rozmiarach
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem
- Obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo na kolor czarny
- Wnętrze wykonane jest z tłoczonego aluminium, bardzo łatwe do czyszczenia
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R600a o wysokiej wydajności i niskim zużyciu energii
- Drzwi wykonane z podwójnego szkła zapewniają dużą wytrzymałość oraz bardzo dobre właściwości izolujące
- Drzwi skrzydłowe lub przesuwne, zamykane na zamek, zależnie od modelu



RQ-138HC



RQ-208HC



RQ-208SC

| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność [l] | Czynnik chłodzący | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|----------|-------------------|---------------|-------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| RQ-138HC | 600x520x835 | 130 | R600a | 0,16 | 230 | 41 | 2 099,- |
| RQ-208HC | 900x520x835 | 208 | R600a | 0,19 | 230 | 57 | 2 509,- |
| RQ-208SC | 900x530x835 | 205 | R600a | 0,19 | 230 | 58 | 2 589,- |



CENA PROMOCYJNA:

od 2 099,-

~~3 030,-~~

WITRYNA CUKIERNICZA CHŁODNICZA DOLCE VISIONE BASIC 900 | 900X670X1300 MM

- Nowoczesna witryna cukiernicza Dolce Visione idealnie nadaje się do eksponowania i przechowywania wyrobów cukierniczych
- Elegancki, uniwersalny wygląd sprawia, że witryna będzie pasować do każdego wnętrza
- Specjalnie zaprojektowana konstrukcja gwarantująca maksymalną widoczność produktów - bez spoin, czy sitodruku
- Oświetlenie LED górne oraz na każdej półce o delikatnej, ciepłej barwie doskonale podkreśla prezentowane produkty
- Łatwa w eksploatacji - pełna ergonomia pracy dla personelu
- Tylne drzwiczki przesuwne można wyjąć w celu wygodnego wyczyszczenia witryny
- Wymuszony obieg powietrza gwarantuje stabilną temperaturę i jej równomierny rozkład
- Kurtyna powietrzna przy drzwiczkach redukuje straty podczas otwierania urządzenia
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Prosta szyba frontowa
- Wyposażona w 3 półki wykonane ze szkła hartowanego
- Nóżki regulowane na wysokości 5-25 mm pozwalają na wypoziomowanie urządzenia
- Elektroniczny termostat z cyfrowym wyświetlaczem firmy Carel umieszczony od strony obsługi
- 3 klasa klimatyczna
- Urządzenie polskiej produkcji



Dolce
Visione
BASIC



CENA PROMOCYJNA:

7 999,-

~~10 820,-~~

| Model | Wymiary zew. [mm] | Pojemność użytkowa [dm ³] | Czynnik chłodniczy | Zakres temp. [°C] | Zużycie energii [kWh/24h] | Moc [kW] | Zasilanie [V] | Waga [kg] | Cena |
|----------------------|-------------------|---------------------------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|----------|---------------|-----------|----------------|
| DOLCE VISIONE 900 W1 | 900x670x1300 | 265 | R290 | od +5 do +15 | 6,6 | 0,72 | 230 | 155 | 7 999,- |

Wyposażenie opcjonalne (ceny katalogowe)

| | |
|--|----------------|
| Podświetlany cokół | 100,- |
| Wnętrze ze stali nierdzewnej | 150,- |
| Szyba frontowa uchylna | 200,- |
| Automatyczne odparowanie kroplin | 260,- |
| Półki z regulacją wysokości co 5 cm | 900,- |
| Przystosowanie do łączenia w ciągi, pojedyncza szyba | 1 300,- |

Obudowa (ceny katalogowe)

| | |
|--|----------------|
| z płyty laminowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor czarny lub biały | 620,- |
| z płyty laminowanej kolorystyka Swiss Krono ONE WORLD, cokół z blachy lakierowanej | 780,- |
| z blachy lakierowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor czarny lub biały | 860,- |
| z blachy lakierowanej, cokół z blachy lakierowanej - kolor RAL | 980,- |
| MDF - czarny lub biały | 1 300,- |

choose
your
color!





RESTOQUALITY

PIECE DO PIZZY
EKSPRESY DO KAWY
SZAFY DO SEZONOWANIA
SZAFY CHŁODNICZE
WITRYNY CHŁODNICZE
MASZYNY DO LODÓW
MIKSERY PLANETARNE
ZMYWARKI
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
KUCHNIE GAZOWE
MIESIARKI SPIRALNE
KOSTKARKI

Resto Quality Sp. z o.o.
Zamknięta 10/1,5
30-554 Kraków
INFO@RESTOQUALITY.PL
+48 12 307 06 72

WWW.RESTOQUALITY.PL