

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	9-11
Wiadra	9
Dzbanki	9
Pojemnik na sztućce	9
Pojemniki do przechowywania żywności	10
Mieszadło do kotła	10
Pojemnik na produkty sypkie	11
Szufelki	11
Przybory kuchenne	12-18
Noże ze stali kutej	12
Nożyce kuchenne	13
Stalka do ostrzenia noży	13
Ostrzałki do noży i nożyczek	14
Otwieracz do puszek	14
Deski do krojenia	15
Deski do krojenia HACCP	15
Różgi	16
Szpatuły wąskie	16
Szczypce uniwersalne	16
łyżki cedzakowe	16-17
Sita	17
Siatki do pizzy	18
Dyspensery do sosów	18
Bufet	19-26
Kociołek do zup	19
Podgrzewacze bufetowe	20
Warniki do wody	21
Termosy stołowe	22
Dozownik do napojów	23
Dozowniki do sosów	23
Dzbanki	24
Patera na owoce i ciastka	24
Szczypce	24-25
Artykuły bufetowe	25
Tace bankietowe	26
Tace kelnerskie	26
Bar	27-29
Pojemniki do lodu	27
Pojemnik termoizolacyjny do wina	27
Wiaderko do szampana	27
Shakery do koktajli	27
Dzwonek recepcyjny	28
Wyciskacz do cytrusów	28
łyżeczka barmańska	28
Pojemniki i pomocniki barmańskie	28
Krustownica	28
Maty barmańskie	29
Dyspensery barmańskie	29
Otwieracz do butelek	29
Korki z dozownikami	29

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

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

Termosy i pojemniki cateringowe	63-65
Termosy transportowe	63
Cateringowe pojemniki termoizolacyjne	64-65
Transportowy pojemnik termoizolacyjny	65

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

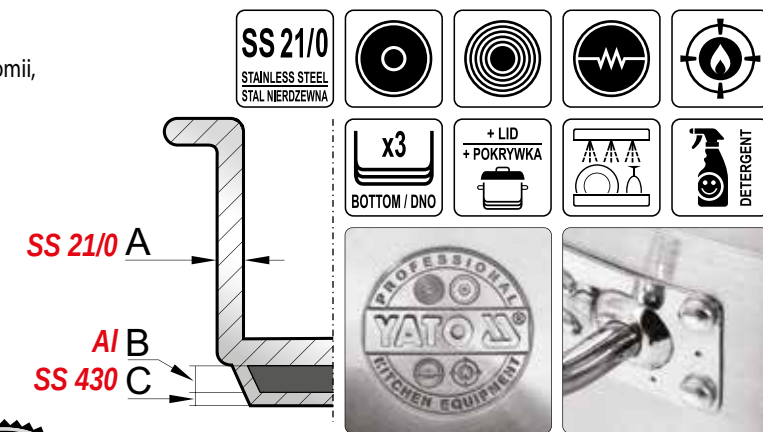
Pakowarki próżniowe	72-76
Pakowarka listwowa	72
Pakowarki nastawne	73-74
Pakowarki wolnostojące	74
Worki do pakowarek próżniowych	75
Pakowarka próżniowa przemysłowa	76

Chłodnictwo	77-94
Szafy chłodnicze i mroźnicze	77
Stoły chłodnicze i mroźnicze	78-82
Szafa mroźnicza na kuwety do lodów	82
Szafy i stoły chłodnicze przeszkłone	83
Szafy i stoły piekarnicze	84
Stoły chłodnicze sałatkowe	85
Stoły chłodnicze do pizzy	86
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych	87
Nadstawki chłodnicze	88
Witryny chłodnicze do sushi	88
Witryny chłodnicze do butelek i akcesoria	89
Witryny chłodnicze	90-94

Higiena	95-96
Umywalka kolanowa	95
Zmiękczacz wody	95
Rozdrabniacze odpadów	96

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 przy średnicy większej niż 32 cm

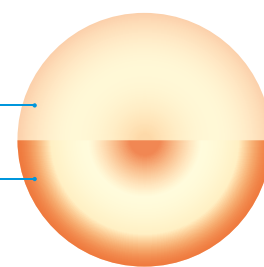


Gwarancja obejmuje garnki do YG-00055 ze str. 3

Rozprowadzanie ciepła na dnie

Garnek YATO

Garnek standardowy



Garnki wysokie z pokrywkami

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00001	16	12	2.4	0.8	4.0	0.8	59.-	72.57
YG-00002	20	20	6.3	0.8	4.0	0.8	94.-	115.62
YG-00003	24	20	9.0	0.8	4.0	0.8	114.-	140.22
YG-00004	28	25	15.4	0.8	4.0	0.8	149.-	183.27
YG-00005	32	26	20.9	1.0	4.0	0.8	219.-	269.37
YG-00006	32	32	25.7	1.0	4.0	0.8	259.-	318.57
YG-00007	36	36	36.6	1.0	4.0	0.8	329.-	404.67
YG-00008	40	40	50.3	1.0	4.0	1.0	409.-	503.07
YG-00009	45	45	71.6	1.2	4.0	1.0	529.-	650.67
YG-00010	50	50	98.2	1.2	4.0	1.0	629.-	773.67

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	58.-	71.34
YG-00022	20	14	4.4	0.8	4.0	0.8	79.-	97.17
YG-00023	24	16	7.2	0.8	4.0	0.8	105.-	129.15
YG-00024	28	18	11.1	0.8	4.0	0.8	129.-	158.67
YG-00025	32	20	16.1	1.0	4.0	0.8	199.-	244.77
YG-00026	36	22	22.4	1.0	4.0	0.8	239.-	293.97
YG-00027	40	30	37.7	1.0	4.0	1.0	339.-	416.97
YG-00028	45	36	57.3	1.2	4.0	1.0	459.-	564.57
YG-00029	50	32	62.8	1.2	4.0	1.0	479.-	589.17

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	69.-	84.87
YG-00041	24	11	5.0	0.8	4.0	0.8	89.-	109.47
YG-00042	28	13	8.0	0.8	4.0	0.8	115.-	141.45
YG-00043	32	16	12.9	1.0	4.0	0.8	195.-	239.85
YG-00044	36	18	18.3	1.0	4.0	0.8	229.-	281.67
YG-00045	40	25	31.4	1.0	4.0	1.0	309.-	380.07



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	199.-	244.77

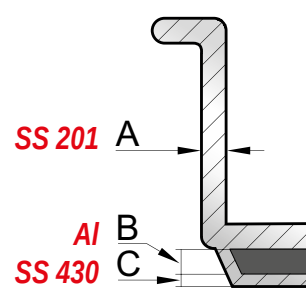
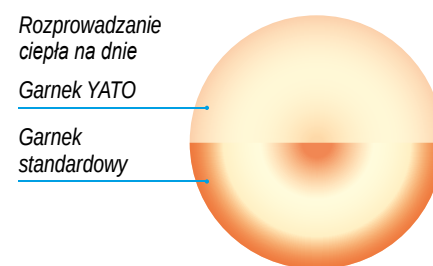
Rondle z pokrywkami

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	65.-	79.95
YG-00061	20	10.5	3.3	0.8	4.0	0.8	72.-	88.56
YG-00062	24	11	5	0.8	4.0	0.8	95.-	116.85
YG-00063	28	13	8	0.8	4.0	0.8	109.-	134.07

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	46.90	57.69
YG-00081	24	7.5	3.4	0.8	4.0	0.8	58.-	71.34

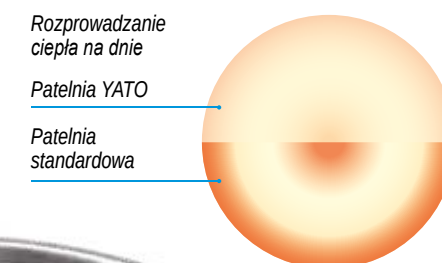
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozpraszanie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty mocowane przy pomocy nitów



YATO	$\varnothing$ (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	95.-	116.85
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	105.-	129.15
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	119.-	146.37
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	135.-	166.05
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	149.-	183.27
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	185.-	227.55
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	219.-	269.37
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	249.-	306.27
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	309.-	380.07
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	399.-	490.77

YATO	$\varnothing$ (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	99.-	121.77
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	129.-	158.67
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	149.-	183.27
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	169.-	207.87
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	189.-	232.47
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	219.-	269.37
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	255.-	313.65

- 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, w patelniach o średnicach większych niż 32 cm mocowane przy pomocy nitów



YATO 	$\varnothing$ (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	48,-	59.04
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	54.90	67.53
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	77,-	94.71



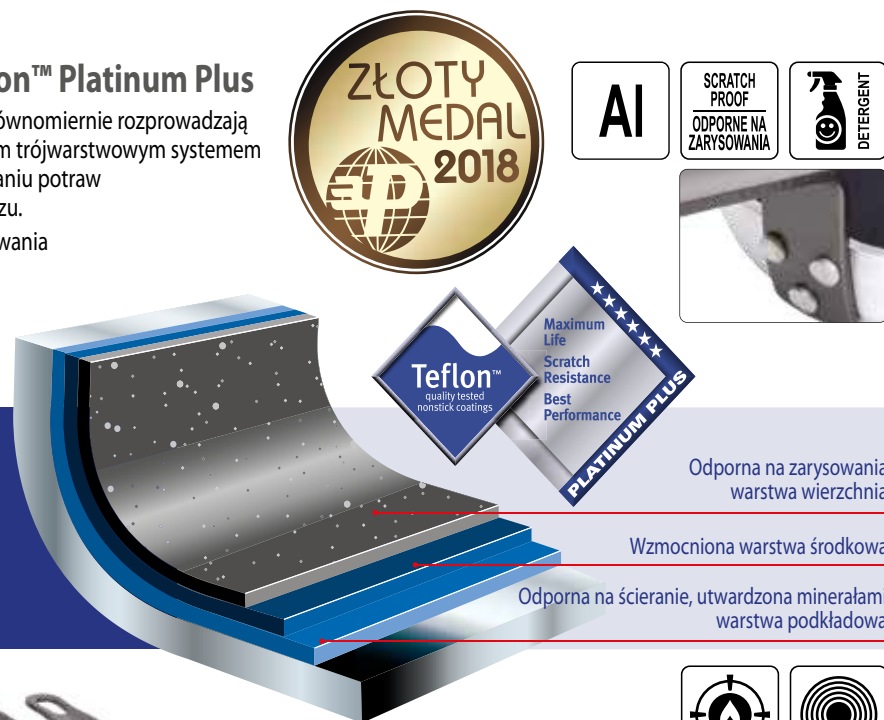
YATO 	$\varnothing$ (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	109.-	134.07
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	149.-	183.27
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	169.-	207.87

Patelnie aluminiowe z powłoką Teflon™ Platinum Plus

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

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

Powłoka Teflon™ Platinum Plus sprost 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.



Odporna na zarysowania
warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa

Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami
warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	47.-	57.81
YG-00132	28	59.-	72.57
YG-00133	32	75.-	92.25

Patelnie do naleśników

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	45.-	55.35
YG-00153	29	59.-	72.57

Patelnia do ryb

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	129.-	158.67

Patelnie na płytę indukcyjną

YATO	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	55.-	67.65
YG-00161	28	64.-	78.72

* średnica zewnętrzna

Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

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

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



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	3.0	18.20	22.39
YG-00251	40	6.0	21.40	26.32
YG-00252	65	8.5	23.20	28.54
YG-00253	100	13.5	29.-	35.67
YG-00254	150	20.5	46.90	57.69
YG-00255	200	26.0	55.90	68.76



GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	6.5	23.-	28.29
YG-00303	100	9.0	29.-	35.06
YG-00304	150	13.0	43.-	52.89



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	2.0	10.-	12.30
YG-00261	40	4.0	12.50	15.38
YG-00262	65	4.5	14.-	17.22
YG-00263	100	7.0	19.-	23.37
YG-00264	150	10.0	29.-	35.67
YG-00265	200	12.5	39.-	47.97



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.8	10.50	12.92
YG-00271	40	1.5	11.-	13.53
YG-00272	65	2.5	12.50	15.38
YG-00273	100	4.0	18.-	22.14
YG-00274	150	6.0	24.-	29.52



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.8	11.50	14.15
YG-00283	100	3.0	15.50	19.07
YG-00284	150	4.5	22.-	27.06



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	10.-	12.30
YG-00291	100	1.7	12.90	15.87
YG-00292	150	2.5	19.-	23.37
YG-00293	200	3.4	24.90	30.63



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.6	7.50	9.23
YG-00296	100	1.0	11.-	13.53



GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	3.0	33.-	40.59
YG-00341	40	6.0	36.-	44.28
YG-00342	65	8.5	39.-	47.97
YG-00343	100	13.5	45.-	55.35
YG-00344	150	20.5	65.-	79.95
YG-00345	200	26.0	75.-	92.25



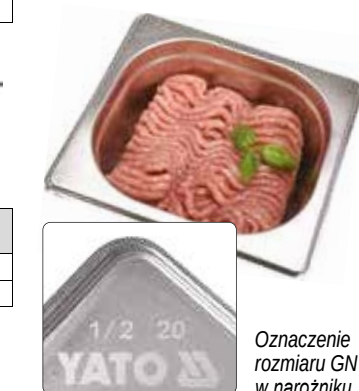
GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	6.5	32.-	39.36
YG-00361	100	9.0	39.-	47.97



GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	4.5	25.-	30.75
YG-00356	100	7.0	32.-	39.36
YG-00357	150	10.0	45.-	55.35



Oznaczenie rozmiaru GN w naczyniu

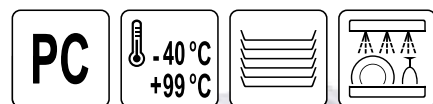
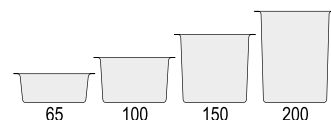
Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	20.50	25.22
YG-00371	GN 1/2	11.50	14.15
YG-00372	GN 1/3	8.50	10.46
YG-00373	GN 1/4	7.-	8.61
YG-00374	GN 1/6	5.50	6.77
YG-00375	GN 1/9	5.30	6.52
YG-00377	GN 2/3	19.-	23.37

Pojemniki GN z poliwęglanu

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

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



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	26.90	33.09
YG-00391	100	13.0	32.90	40.47
YG-00392	150	19.5	41.-	50.43
YG-00393	200	25.6	51.90	63.84



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	15.50	19.07
YG-00401	100	5.9	18.90	23.25
YG-00402	150	8.9	23.90	29.40
YG-00403	200	11.7	26.90	33.09

Pokrywkki z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	21.-	25.83
YG-00435	GN 1/2	11.50	14.15
YG-00436	GN 1/3	7.90	9.72
YG-00437	GN 1/4	6.90	8.49
YG-00438	GN 1/6	5.90	7.26
YG-00439	GN 1/9	3.90	4.80



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	10.90	13.41
YG-00411	100	3.6	13.50	16.61
YG-00412	150	5.3	18.50	22.76
YG-00413	200	6.9	21.90	26.94



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	9.50	11.69
YG-00420	100	2.5	11.50	14.15
YG-00421	150	3.7	13.50	16.61



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	6.50	8.-
YG-00426	100	1.5	7.50	9.23
YG-00427	150	2.2	9.50	11.69



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	4.50	5.54
YG-00431	100	0.85	5.50	6.77

Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	17.90	22.02
YG-00461	GN 1/2	8.50	10.46
YG-00462	GN 1/3	6.20	7.63
YG-00463	GN 1/4	4.90	6.03
YG-00464	GN 1/6	3.50	4.31

Wiadra z pierścieniem

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

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



YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	79.-	97.17
YG-00651	16	30/25	30	99.-	121.77
YG-00652	28	35/30	35	119.-	146.37

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



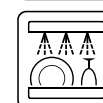
Pojemnik na sztucze

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

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



PP



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	4.50	5.54
YG-07284	1	115	165	8.50	10.46
YG-07286	2	150	205	12.50	15.38
YG-07287	3	170	230	16.-	19.68
YG-07288	5	195	270	26.-	31.98



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	18.-	22.14



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	5.90	7.26
YG-00511	2	183	110	9.90	12.18
YG-00512	4	183	210	14.-	17.22
YG-00513	6	222	200	17.-	20.91
YG-00514	7.5	222	270	19.-	23.37
YG-00515	10	310	210	24.-	29.52
YG-00516	15	310	300	31.-	38.13
YG-00517	20	310	370	39.-	47.97

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	3.20	3.94
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	4.90	6.03
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	6.50	8.-
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	12.-	14.76

Pojemniki kwadratowe

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

PC

YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00522	6	222 x 222	185	24.90	30.63
YG-00524	22	280 x 280	400	64.90	79.83

Pokrywka do pojemników kwadratowych

Wykonana z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

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

Mieszadło do kotła

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

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	55.-	67.65

Pojemnik na produkty sypkie

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

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



81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

PP/PC

77kg
SUGAR
CUKIER
63kg
FLOUR
MAKA
CAPACITY / POJEMNOŚĆ

360°
2x

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	475.-	584.25

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.-	8.61
YG-02461	0.95	280 x 210	12.-	14.76
YG-02462	1.9	280 x 400	18.-	22.14

Szufelki aluminiowe

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

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

Al



YATO	V (l)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02450	0.15	185	8.-	9.84
YG-02451	0.35	220	9.-	11.07
YG-02452	0.7	270	19.-	23.37
YG-02453	1.7	380	29.-	35.67

Ostrzałki do noży i nożyczek

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

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	19.25	23.68



3in1
3w1

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



NON-SLIP
BASE
PODSTAWA
ANTYPOŚLIZGOWA

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	21.20	26.08

2in1
2w1

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

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

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	115.-	141.45



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

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	24.80	30.50

4in1
4w1

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



NON-SLIP
BASE
PODSTAWA
ANTYPOŚLIZGOWA

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

FOR SCISSORS
DO NOŻY
CZEK

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

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



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	11.50	14.15

2in1
2w1

CERAMIC
BLADE
OSTRZE
CERAMICZNE

FOR METAL
KNIVES
DO NOŻY
METALOWYCH

TUNGSTEN
STEEL BLADE
OSTRZE
Z WĘGLIKA
WOLFRAMU



NON-SLIP
BASE
PODSTAWA
ANTYPOŚLIZGOWA



Ø max
355 mm
CAN / PUSZKA

H max
310 mm
CAN / PUSZKA

Deski do krojenia

- Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	8.-	9.84
YG-02153	300 x 220 x 10	12.40	15.25

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami



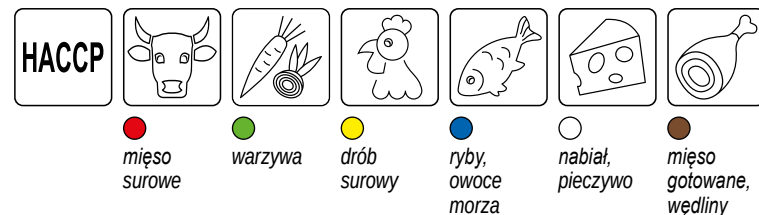
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	30.50	37.52
YG-02163	440 x 290 x 20	49.-	60.27
YG-02166	500 x 340 x 20	62.-	76.26
YG-02168	600 x 390 x 20	89.-	109.47



x6
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne



YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	Red	24.-	29.52
YG-02171	450 x 300 x 13	Green	24.-	29.52
YG-02172	450 x 300 x 13	Yellow	24.-	29.52
YG-02173	450 x 300 x 13	Blue	24.-	29.52
YG-02174	450 x 300 x 13	White	24.-	29.52
YG-02175	450 x 300 x 13	Brown	24.-	29.52
YG-02180	600 x 400 x 20	Red	73.50	90.41
YG-02181	600 x 400 x 20	Green	73.50	90.41
YG-02182	600 x 400 x 20	Yellow	73.50	90.41
YG-02183	600 x 400 x 20	Blue	73.50	90.41
YG-02184	600 x 400 x 20	White	73.50	90.41
YG-02185	600 x 400 x 20	Brown	73.50	90.41



Skrobak do desek do krojenia

- Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	57.-	70.11



FOR / DO:
PE

Rózgi

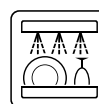
Masywne i twarde różgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.

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

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	11.40	14.02
YG-02511	400	13.30	16.36
YG-02512	500	15.20	18.70
YG-02513	600	17.10	21.03



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



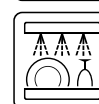
Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

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



SS 420
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02408	120 / 225	3.54	4.35
YG-02409	205 / 335	4.64	5.71
YG-02410	255 / 385	5.31	6.53
YG-02411	310 / 440	6.42	7.90
YG-02412	355 / 485	7.46	9.18

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

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



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	7.80	9.59
YG-02751	300	8.50	10.46
YG-02752	400	12.30	15.13

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



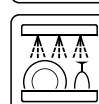
Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

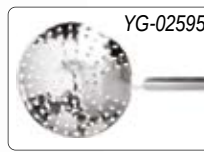
- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
 - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
 - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- estetyczne, chromowane wykończenie



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YG-02593



YG-02595



YG-02598

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	17.-	20.91
YG-02595	140	570	21.-	25.83
YG-02598	160	580	29.-	35.67

Łyżki cedzakowe i sita

Niezbędne w każdej kuchni.

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

Łyżki cedzakowe

- drobne oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	24.-	29.52
YG-00601	260	730	30.50	37.52



Wielkość oczka: 2 x 2 mm

Łyżki cedzakowe

- duże oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

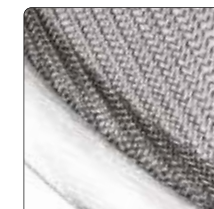
YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	19.50	23.99
YG-00603	200	510	25.-	30.75

Sita chińskie gęste

- drobne oczka
- druciany uchwyt



FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 0,5 x 0,5 mm

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	11.99	14.75
YG-00606	160	350	16.35	20.11

Sita do przesiewania

- idealne do mąki, cukru pudru



FINE MESH
DROBNE SITO



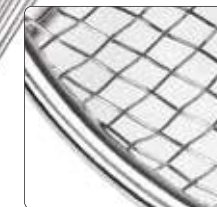
Wielkość oczka: 1 x 1 mm

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	11.99	14.75
YG-00617	280	70	16.35	20.11

FINE MESH
DROBNE SITO



LARGE MESH
GRUBE SITO



Wielkość oczka: 5 x 5 mm

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

HANGABLE
MOŻLIWOŚĆ
ZAWIESZENIA



Siatki do pizzy

- Gwarantują równomierny wypiek pizzy.
- materiał: aluminium
 - rant o szerokości 10 mm
 - starannie wykonane
 - nie można myć w zmywarce



Wielkość oczka: 4 x 5 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	7.20	8.86
YG-02031	280	260	8.40	10.33
YG-02032	300	280	9.60	11.81
YG-02033	330	310	10.80	13.28
YG-02034	350	330	12.-	14.76
YG-02035	380	360	13.20	16.24
YG-02036	400	380	14.40	17.71
YG-02037	450	430	15.60	19.19
YG-02038	500	480	16.80	20.66

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



AI

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

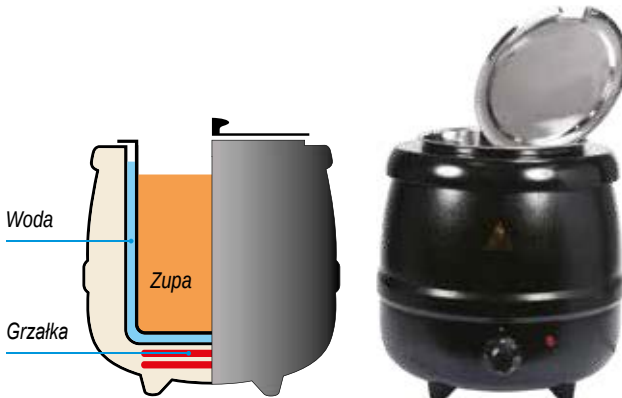
400W

9L

SS 304
BARELL
POJEMNIK

35-85 °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	179.-	220.17

PE



Podgrzewacze bufetowe

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

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

Podgrzewacz roll-top GN 1/1

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



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04120	9	600 x 350 x 430	319.-	392.37

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



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04140	9	640 x 420 x 440	339.-	416.97

ZOBACZ TAKŻE szczypce i łyżki



str. 25



Podgrzewacz z kociołkami

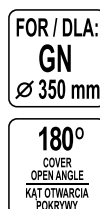
- w zestawie dwa okrągłe kociołki z pokrywkami o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm
- uchwyty boczne do przenoszenia



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04125	2 x 4.5	600 x 350 x 370	319.-	392.37

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



YATO 	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04145	6	470 x 450	219.-	269.37

Wanniki do wody

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

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

YATO 	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04301	8.8	1000	165.-	202.95
YG-04310	10.0	1650	175.-	215.25
YG-04315	15.0	1800	199.-	244.77
YG-04318	16.0	2600	219.-	269.37
YG-04324	22.0	3000	239.-	293.97

Tacka ociekowa

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

YATO 	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04325	13.-	15.99

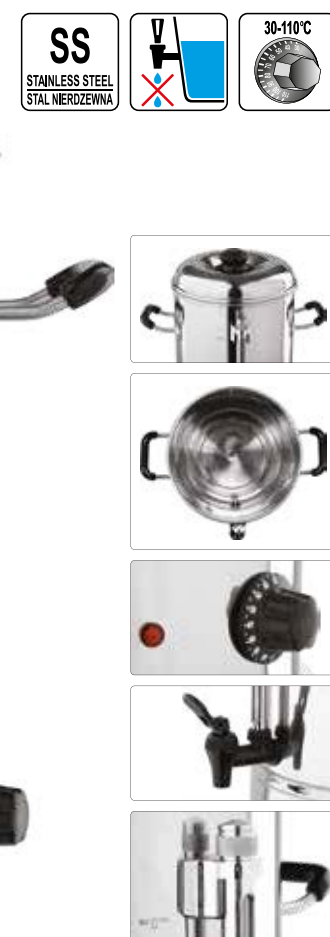
Wanniki do wody

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

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



YATO 	V (l)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04311	9.0	2000	185.-	227.55
YG-04316	12.0	2500	195.-	239.85
YG-04319	18.0	2500	215.-	264.45
YG-04321	25.0	3000	255.-	313.65



Termosy stołowe

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



- silikonowy korek
- plastikowy uchwyt
- przycisk otwierający

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07013	1.5	36.-	44.28
YG-07014	2.0	39.-	47.97



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

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07016	2.2	72.-	88.56



- silikonowy korek
- korpus oraz uchwyt z chromowanego metalu

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07026	1.5	69.-	84.87
YG-07027	2.0	75.-	92.25



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

YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07020	3.0	85.-	104.55
YG-07019	5.0	95.-	116.85



SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

DOUBLE WALL
PODWÓJNA
SCIANKA

THERMAL ISOLATION
IZOLACJA TERMICZNA

Dozownik do napojów

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

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



YATO	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07001	8	189.-	232.47

Dozowniki do sosów

Profesjonalne dozowniki do sosów, polecane do użytku w hotelach, barach i restauracjach.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304/201
- z wymiowymi pojemnikami na sos
- łatwe do utrzymania w czystości

YG-00557

1x3L

YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00557	3	185 x 185 x 355	295.-	362.85
YG-00558	6	365 x 185 x 355	499.-	613.77
YG-00559	9	545 x 185 x 355	799.-	982.77



YG-00558

2x3L



YG-00559

3x3L



8L

**350x260
x600
mm**

SS 201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC



**REMOVABLE
BARELL**
WYJMOWANY
POJEMNIK

SS 304/201
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

**REMOVABLE
CONTAINER
INSIDE**
WYJMOWANY
POJEMNIK



Dzbanki do napojów

- Praktyczne, nietłukące się dzbanki, idealne do restauracji, hoteli, barów.
- wykonane z poliwęglanu, który jest wyjątkowo odporny na uszkodzenia
 - trwałe i odporne na zarysowania
 - estetyczne wzornictwo i elegancki wygląd



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07005	0.8	165	105	16.90	20.79
YG-07006	1.3	240	85	17.50	21.53
YG-07007	1.8	180	130	19.00	23.37

Patera na owoce i ciastka

Przeznaczona do efektownego serwowania owoców, ciast i ciastek.

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



YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-08202	165 / 219 / 267	300	79.-	97.17

PC

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	1.59	1.96
YG-02736	150	3.-	3.69

Szczypce do cukru

- grubość profilu: 1 mm



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02733	155	3.-	3.69

Szczypce

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

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

Szczypce do pieczywa

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02731	220	8.90	10.95

Szczypce do pieczenia

- grubość profilu: 2 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02730	195	6.20	7.63

Szczypce do spaghetti

- grubość profilu: 1 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02732	215	9.90	12.18

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



Łyżka do spaghetti

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02780	340	18.50	22.76

Widelec do sałatek

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02778	300	11.40	14.02

Łyżka do serwowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02775	300	12.40	15.25

Łyżka do serwowania cedzakowa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02774	300	12.40	15.25

Łyżka cedzakowa

- Ø110 mm

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02773	370	20.70	25.46

Chochla

- 120 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02776	315	20.70	25.46

Chochla do sosów

- 30 ml

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02777	300	15.50	19.07

Szpatuła

- 80 x 105 mm

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

Nóż do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02771	315	15.50	19.07

Widelec do mięs

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02770	280	11.30	13.90

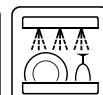
Szpatuła do ciast

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02779	275	11.40	14.02

SS18/0
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



SS18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Tace bankietowe

Przeznaczone do obsługi różnego rodzaju imprez cateringowych.

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



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02055	220 x 150	15.-	18.45
YG-02057	380 x 240	35.-	43.05

Tace kelnerskie antypoślizgowe

Tace wzmocnione wielowarstwowym włóknem szklanym.

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



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02075	460 x 355	21.50	26.45
YG-02076	515 x 380	26.90	33.09
YG-02077	560 x 405	32.-	39.36
YG-02078	650 x 450	42.-	51.66

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02079	355	13.90	17.10
YG-02080	405	21.-	25.83

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02084	590 x 490	42.-	51.66
YG-02087	600 x 735	52.90	65.07

Taca bufetowa z polipropylenu



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02105	430 x 300	8.-	9.84

Taca ekspozycyjna

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

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



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



Pojemnik termoizolacyjny do lodu

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

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



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07143	1.1	200	140	72.-	88.56

Pojemnik do lodu

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

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



str. 24

Pojemnik termoizolacyjny do wina

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

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



YATO	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07147	1.4	235	125	24.50	30.14

Wiaderko do szampana

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

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



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07141	3.8	80	196	36.90	45.39

Shakery do koktajli i drinków

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

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



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07121	0.5	70	178	20.90	25.71
YG-07123	0.7	80	248	25.90	31.86

Dzwonek recepcyjny

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	12.69	15.61

Wyciskacz do cytrusów

Służy do ręcznego wyciskania soku z cytryn i innych cytrusów.

- wykonany ze stali nierdzewnej 202, odpornej na działanie kwasów
- chromowana powierzchnia sprawia, że jest łatwy do utrzymania w czystości, a przy tym świetnie się prezentuje



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

Pojemnik barmański

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	52.-	63.96

Łyżeczka barmańska

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

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



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07136	330	5.95	7.32

Pojemnik na akcesoria barmańskie

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

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



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07134	100	16.90	20.79

Krustownica

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

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



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

Maty barmańskie

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

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



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07100	590 x 80 x 15	19.90	24.48
YG-07101	460 x 310 x 10	39.-	47.97

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



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07115	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07116	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07117	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07118	●	1	330	90	7.90	9.72
YG-07119	●	1	330	90	7.90	9.72

1 L

PP/PS



Otwieracz do butelek

Klasyczny otwieracz do butelek z wysokiej jakości stali nierdzewnej.

- z otworem umożliwiającym powieszenie na haczyku lub przy pasku



YATO	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07139	175 x 40 x 2	5.95	7.32

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

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07126	●	0.60	0.74
YG-07127	●	0.60	0.74
YG-07128	●	0.60	0.74
YG-07129	●	0.60	0.74
YG-07130	●	0.60	0.74
YG-07131	○	0.60	0.74



Korek z dozownikiem

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

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

YATO	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07125	●	2.90	3.57



Piła do kości

Przeznaczona do krojenia kości, mięsa z kością, mięsa bez kości, mięsa mrożonego, ryb. Szczególnie przydatna w zakładach przetwórstwa mięsnego oraz w gastronomii.

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



YATO	(W)	(mm)	STÓŁ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03392	750	870 x 450 x 465	440 x 465	2 699.-	3 319.77

750W

1650 mm

MAX 245 mm

1400 min⁻¹

3-180 mm

ANODIZED Al-Mg

SS

ANODYZOWANY

BLADE / OSTRZE

SLICES / PLASTRY

ANODYZOWANY

CUTTING SPEED

SLICES / PLASTRY

ANODYZOWANY

STAINLESS STEEL

ANODYZOWANY

Maszynka do mielenia mięsa z systemem Unger

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

- system Unger złożony z 5 elementów: szarpaka, sit z otworami 6 i 10 mm oraz 2 czteroramiennych, dwustronnych noży tnących
- w zestawie dodatkowe sito z otworami 10 mm
- korpus wykonany z anodyzowanego stopu aluminium
- rewers ułatwiający odkręcenie sitka
- wyjmowana gardziel umożliwiająca umycie po zakończeniu pracy
- duża taca załadownicza ze stali nierdzewnej z możliwością demontażu
- gardziel, elementy tnące, sitka, ślimak i szarpak ze stali nierdzewnej
- sitka o średnicy 80 mm
- zabezpieczenie przeciążeniowe
- antypoślizgowe nóżki
- popychacz z polietylenu
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz





System Unger



YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03232	220	1100	520 x 390 x 225	1 799.-	2 212.77

Nadziejarki do kiełbas

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

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



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

16 mm
22 mm
32 mm
38 mm

x2
SPEED
PRĘDKOŚĆ

EASY TO CLEAN
ŁATWE DO CZYSZCZENIA



YATO	V (l)	(kg/h)	(mm)	CYLINDER (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03350	3	11	300 x 340 x 570	140 x 200	419.-	515.37
YG-03360	5	12	300 x 340 x 690	140 x 320	499.-	613.77
YG-03370	7	13	300 x 340 x 830	140 x 460	549.-	675.27
YG-03380	15	17	370 x 330 x 710	219 x 400	929.-	1 142.67

Prasy do hamburgerów

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

- poręczny zasobnik na przekładki
- precyzyjny mechanizm formowania hamburgerów



YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03400	100	219.-	269.37
YG-03405	130	249.-	306.27



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

Krajalnice do wędlin i serów

Krajalnice do wędlin i serów 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
- przewodnica z łożyskami
- nóżki antypoślizgowe
- wyłącznik bryzgoszczelny
- osłona zabezpieczająca tarczę
- silnik chłodzony powietrzem
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



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)	Ø (mm)	STÓŁ (mm)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03110	120	220	200 x 230	470 x 340 x 370	949.-	1 167.27
YG-03118	150	250	200 x 230	470 x 360 x 410	1 049.-	1 290.27
YG-03120	150	250	200 x 230	470 x 380 x 410	1 049.-	1 290.27
YG-03130	250	300	255 x 275	530 x 450 x 450	1 695.-	2 084.85

Krajalnice do pomidorów

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

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



YG-03410

x13
BLADES
OSTRZA

4.0 mm
CUTTING THICKNESS
GRUBOŚĆ CIĘCIA

YG-03415

x10
BLADES
OSTRZA

5.5 mm
CUTTING THICKNESS
GRUBOŚĆ CIĘCIA



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03410	259.-	318.57
YG-03415	249.-	306.27

Krajalnice do pomidorów

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

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



YATO	CZĘŚCI (szt.)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03420	6	480	350	139.-	170.97
YG-03421	12	480	350	149.-	183.27

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

x4
SLIDING BAR
BELOW BODY
PROWADNICA
POD KORPUSEM
SUCTION PADS
PRZYSSAWKI



SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szatkownica do warzyw

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

- wysoka wydajność, sięgająca 300 kg/h, pozwala na krojenie dużej ilości warzyw
- w zestawie 5 wymiennych tarcz o średnicy 205 mm: tnących na plastry 2 i 4 mm oraz na wiórki 3, 4 i 7 mm
- duży, owalny otwór wsadowy o wymiarach 175 x 80 mm z wygodnym popychaczem dźwigniowym
- mały otwór wsadowy o średnicy 50 mm z popychaczem ręcznym
- wysokość wylotu od podłoża (18 cm) umożliwia podstawienie naczynia przed zabrudzeniem
- dodatkowa tarcza zabezpieczająca mechanizm obrotowy przed zabrudzeniem
- korpus wykonany ze stopu aluminium
- nóżki antypoślizgowe
- szczelny włącznik
- łatwa do utrzymania w czystości
- szczotka do czyszczenia w komplecie
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

ANODIZED
Al-Mg
ANODYZOWANY

550W

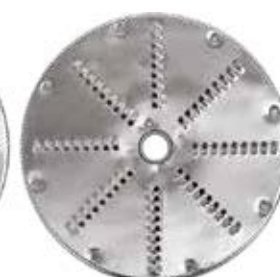
300kg/h
EFFICIENCY
WYDAJNOŚĆ

x5
CUTTING KNIVES
TARCZE TNĄCE

EMERGENCY
STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK
BEZPIECZENSTWA



wiórki 7 mm



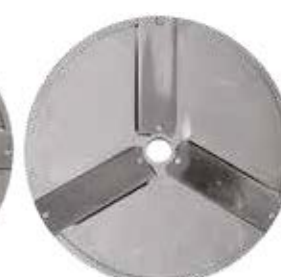
wiórki 4 mm



wiórki 3 mm



plastry 4 mm



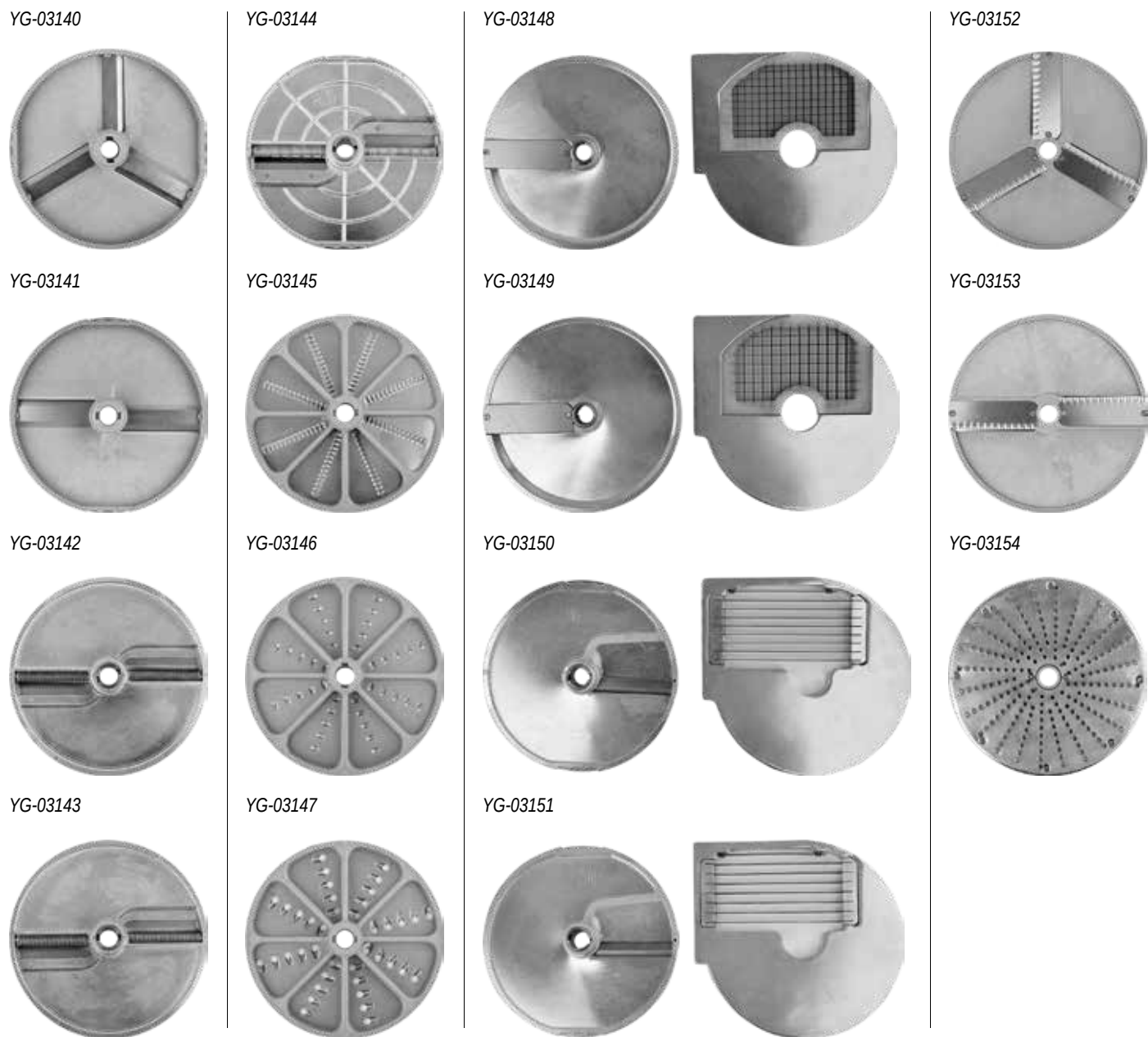
plastry 2 mm

YATO	(kg/h)	(W)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03100	300	550	560 x 580 x 240	1 949.-	2 397.27

Tarcze do szatkownicy

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

Ø
205
mm



YATO	RODZAJ	GRUBOŚĆ (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03140	PLASTRY	2	89.-	109.47
YG-03141	PLASTRY	4	89.-	109.47
YG-03142	SŁUPKI	2.5 x 2.5	199.-	244.77
YG-03143	SŁUPKI	4 x 4	199.-	244.77
YG-03144	SŁUPKI	10 x 10	199.-	244.77
YG-03145	WIÓRKI	3	89.-	109.47
YG-03146	WIÓRKI	4	89.-	109.47
YG-03147	WIÓRKI	7	89.-	109.47
YG-03148	KOSTKA	8 x 8 x 8	329.-	404.67
YG-03149	KOSTKA	10 x 10 x 10	329.-	404.67
YG-03150	FRYTKI	8 x 8	299.-	367.77
YG-03151	FRYTKI	10 x 10	299.-	367.77
YG-03152	PLASTRY FALISTE	2	109.-	134.07
YG-03153	PLASTRY FALISTE	4	109.-	134.07
YG-03154	TARKA	-	109.-	134.07

YG-03100



Obieraczki do ziemniaków

Wydajne mechaniczne obieraczki do ziemniaków i innych warzyw bulwiastych.

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



YATO	V (l)	WSAD (kg)	(kg/h)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03087	15	10	165	750	3 059.-	3 762.57
YG-03090	20	15	225	950	3 349.-	4 119.27

Blender ręczny

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

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



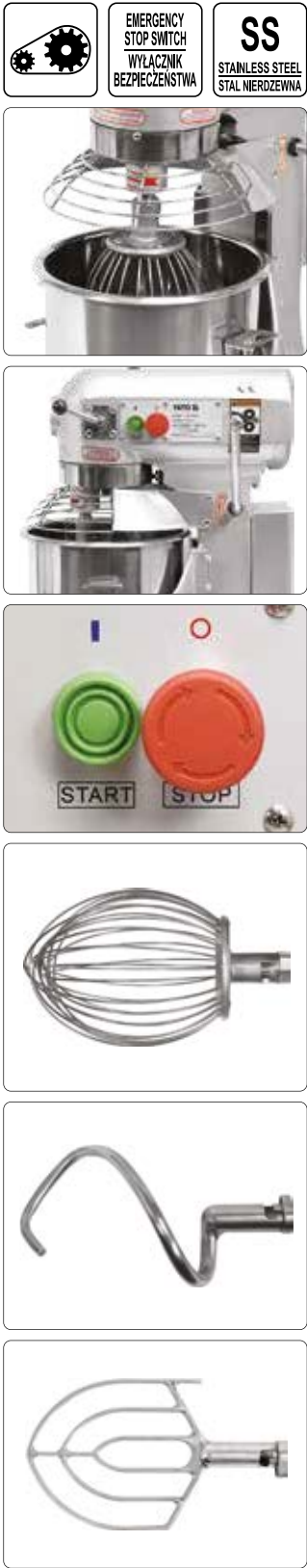
YATO	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03006	700	72.-	88.56



Miksery planetarne

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

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



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03020	500	15	110/178/355	680 x 475 x 365	270/300	59	1 999.-	2 458.77
YG-03021	1100	20	104/187/365	780 x 500 x 430	320/350	85	2 449.-	3 012.27
YG-03022	1100	30	104/187/365	850 x 540 x 430	340/370	91	3 299.-	4 057.77

Mikser planetarny

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

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



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03023	2200	40	104/206/399	990 x 640 x 520	400/420	152	4 949.-	6 087.27

Miksery planetarne

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

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

YG-03025

10L

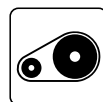
500W



YG-03026

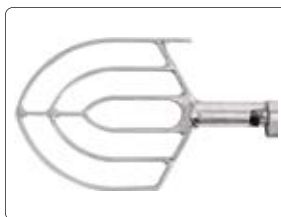
25L

750W



EMERGENCY STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA



Dzieże do mikserów planetarnych



YG-03125



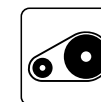
YG-03126

YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03125	YG-03025	10	189.-	232.47
YG-03126	YG-03026	25	339.-	416.97

Miksery planetarne

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

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



EMERGENCY STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA



Dzieże do mikserów planetarnych



YATO	DLA:	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03127	YG-03027	35	479.-	589.17
YG-03128	YG-03028	40	569.-	699.87
YG-03129	YG-03029	60	949.-	1 167.27

Miksery spiralne

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

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



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03059	1100	20	158	690 x 760 x 390	360/390	127	3 499.-	4 303.77
YG-03062	1500	30	158	760 x 800 x 440	400/430	138	3 999.-	4 918.77

Miksery spiralne

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

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



YATO	(W)	V (l)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03060	1100	20	207	860 x 700 x 390	360/390	89	2 399.-	2 950.77
YG-03063	1500	30	207	890 x 730 x 430	400/430	94	3 199.-	3 934.77

Miksery spiralne

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

- biegi: wolny, szybki oraz wsteczny
- dzieża i mieszadło obracane ze stałą prędkością
- model YG-03068 wyposażony dodatkowo w timer 0-60 min z możliwością ustawienia w pozycji „manual” (praca ciągła)
- pasek napędowy
- przekładnia zębatkowa
- dzieża ze stali nierdzewnej
- korpus z aluminium i stali
- osłona ochronna z otworem wysypowym
- 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-03065

40L



YG-03068

50L



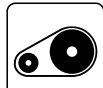
YG-03065



YG-03068



3100W



EMERGENCY STOP SWITCH
WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

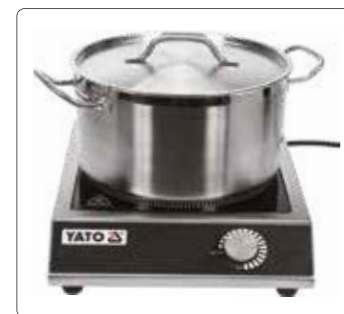
SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

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

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



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04700	325 x 420 x 105	500-3500	529.-	650.67

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



YATO	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04701	325 x 420 x 105	500-3500	539.-	662.97



500-3500 W

1-10
POWER LEVELS
POZIOMY MOCY

Ø 140-260 mm

CERAMIC GLASS
SZKŁO CERAMICZNE

OVERHEATING PROTECTION
ZABEZPIECZENIE PRZED PRZEGRZANIEM

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA



MANUAL CONTROL
STEROWANIE MANUALNE



DIGITAL CONTROL
STEROWANIE ELEKTRONICZNE

0-180min
TIMER LED DISPLAY
CZASOMIERZ ELEKTRONICZNY



YATO	(W)	V (I)	(min ⁻¹)	(mm)	Ø DZIEŻY (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-03065	3100	40	125/250	1030 x 730 x 480	450/480	133	3 999.-	4 918.77
YG-03068	3100	50	120/240	1120 x 880 x 530	500/530	189	4 949.-	6 087.27

Płyty grillowe

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

- obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- stalowa płyta grillowa
- regulacja temperatury w zakresie 50-300°C
- rant boczny o wysokości 75 mm (w modelu YG-04584 – 60 mm)

- rynna ociekowa oraz wyjmowana szuflada na tłuszcz
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- nóżki antypoślizgowe
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04584	2000	365 x 460 x 220	360 x 380 x 6	13.5	345.-	424.35



- powierzchnia płaska

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04585	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	355.-	436.65



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

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04586	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	400.-	492.00



- powierzchnia ryflowana

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04587	3000	555 x 430 x 230	550 x 350 x 9	18.5	425.-	522.75



- powierzchnia płaska
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04588	2200 + 2200	735 x 510 x 230	730 x 420 x 9	26	590.-	725.70

Grille kontaktowe

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

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



Grille kontaktowe pojedyncze



- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04555	1800	310 x 370 x 205	230 x 225	15	459.-	564.57

- góra ryflowana, dół płaski

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04556	1800	310 x 370 x 215	230 x 225	15	349.-	429.27

Grille kontaktowe „Panini”



- góra i dół ryflowane

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04557	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	555.-	682.65

- góra i dół płaskie

YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04558	2200	440 x 370 x 190	345 x 230	18	519.-	638.37

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	819.-	1 007.37



Grill gazowy

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

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

9 kW	x3	3 LED KNOBS POKRĘTŁA LED	2 SHELVES WITH HANGERS PÓŁKI Z WIESZAKAMI
------	----	--------------------------------	--

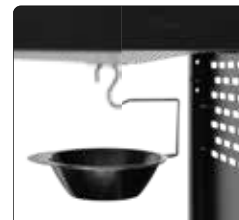
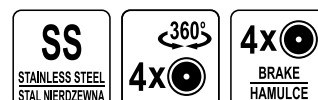


YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20001	9	1220 x 590 x 1120	570 x 410	570 x 120	26.5	690.-	848.70

Grille gazowe

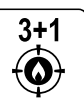
Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3 kW oraz zamykany palnik boczny o mocy 2,5 kW.

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



YG-20002

9.0 kW
+2.5 kW



YG-20011

12.0 kW
+2.5 kW



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20002	11.5	1220 x 570 x 1120	600 x 420 (2 szt.)	570 x 120	32	959.-	1 179.57
YG-20011	14.5	1330 x 570 x 1120	700 x 420 (3 szt.)	675 x 120	36	1 097.-	1 349.31

Grille gazowe

Wolnostojące grille gazowe do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Wyposażone w palniki główne o mocy 3,5 kW oraz dodatkowy zamykany palnik boczny.

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



YG-20012

14.0 kW
+2.0 kW



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20012	16	1330 x 630 x 1130	680 x 440 (3 szt.)	660 x 160	40.5	1 219.-	1 499.37



YG-20013

14.0 kW
+3.5 kW



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20013	17.5	1470 x 580 x 1270	650 x 460 (2 szt.)	680 x 170	59.5	1 788.-	2 199.24

Grill gazowy

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

- zamknięcie zapewniające szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- pokrywa i drzwiczki dwusłenne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo

- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- termometr w pokrywie
- otwieracz do butelek
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

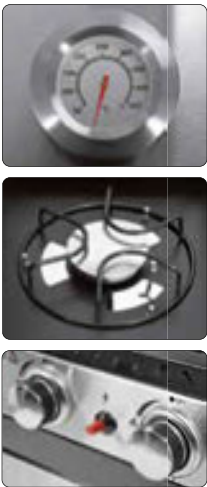
18+2.2 kW

6+1

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°
4x

4x
BRAKE
HAMULEC



YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20017	20.2	1440 x 570 x 1130	780 x 420	790 x 120	39.5	1 300.-	1 599.-

Grill gazowo-węglowy 2 w 1

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

- dwie pokrywy z termometrami zapewniają szybsze grillowanie oraz osłonę przed wiatrem
- żeliwny ruszt
- kratka podgrzewająca ze stali nierdzewnej
- stalowa misa odporna na wysoką temperaturę
- palniki ze stali nierdzewnej ze stalową osłoną
- mechaniczny system podnoszenia i opuszczania paleniska na węgiel
- dwa otwory wentylacyjne umieszczone w pokrywie grilla węglowego i regulacja przepływu powietrza za pomocą gałki

- pokrywy i drzwiczki dwusłenne, ze stali nierdzewnej 430
- solidna konstrukcja ze stali malowanej proszkowo
- szafka ułatwiająca utrzymanie porządku w miejscu pracy
- otwieracz do butelek oraz 6 haczyków
- 4 obrotowe kółka z hamulcem
- nie zawiera w zestawie węża z reduktorem (możliwość dokupienia z oferty Vorel: 99670, 99671)

6+2.2 kW

2+1

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

360°
4x

4x
BRAKE
HAMULEC

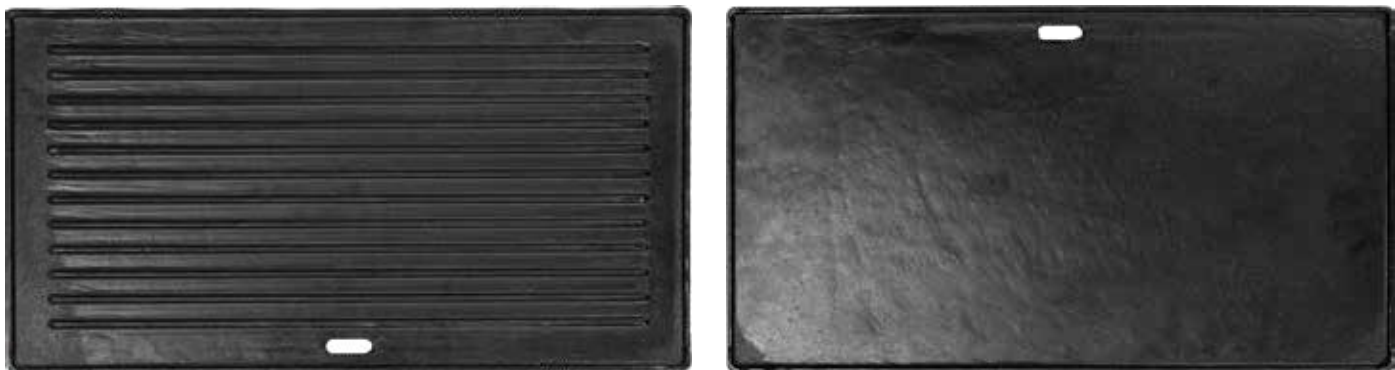


YATO	(kW)	(mm)	RUSZT (mm)	KRATKA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20030	8.2	1620 x 660 x 1130	900 x 420	900 x 120	54	1 463.-	1 799.49

Płyta żeliwna do grilli gazowych

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

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



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

Pokrowce na grille

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

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

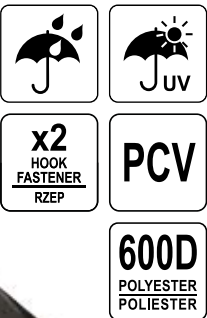


YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-20050	1300 x 600 x 1050	YG-20001, YG-20002, YG-20011	49.95	61.44
YG-20051	1500 x 650 x 1050	YG-20012, YG-20013, YG-20017, YG-20030	58.70	72.20

220x410
mm

CAST
IRON
ŻELIWO

2.7
kg



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 ocieknienia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków 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

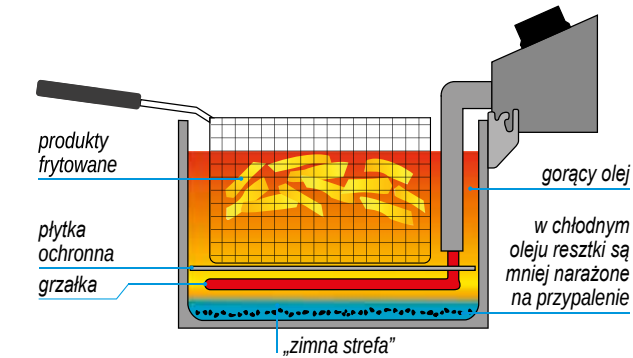
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04608	2000	3.5	210 x 125 x 95	430 x 200 x 290	4.5	299.-	367.77
YG-04609	2000	5	210 x 125 x 135	430 x 200 x 335	5.5	319.-	392.37
YG-04610	3000	6	210 x 190 x 95	430 x 285 x 285	6	339.-	416.97
YG-04616	3300	8.5	210 x 190 x 150	430 x 285 x 335	6.5	439.-	539.97
YG-04617	5000	11	240 x 220 x 120	490 x 285 x 360	8	449.-	552.27



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	549.-	675.27
YG-04621	2 x 2000	2 x 5	215 x 120 x 135	425 x 410 x 340	9.5	619.-	761.37
YG-04622	2 x 3000	2 x 6	215 x 195 x 95	425 x 580 x 305	10.5	649.-	798.27
YG-04623	2 x 3300	2 x 8	215 x 195 x 150	425 x 580 x 335	12	729.-	896.67
YG-04624	2 x 5000	2 x 11.5	240 x 220 x 110	490 x 595 x 360	15	929.-	1 142.67



°C
60-200

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PC
PANEL COVER
OSŁONA PANELU

COLD
AREA
ZIMNA
STREFA



Frytownice z kranikiem

Frytownice pojedyncze i podwójne wyposażone w kraniki do spuszczenia oleju.

- obudowa z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- płynna regulacja temperatury w zakresie 60-200°C
- panel sterujący z osłoną zabezpieczającą
- wyjmowana grzałka z możliwością odstawienia do ocieknięcia
- „zimna strefa” zapobiegająca przypalaniu się okruszków na dnie komory
- zabezpieczenie przed przegrzaniem – max. 260°C
- wyłącznik bezpieczeństwa – automatyczne wyłączenie grzałki przy jej 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-04630 oraz YG-04634: 380-415 V~ 50/60 Hz



Frytownice pojedyncze z kranikiem

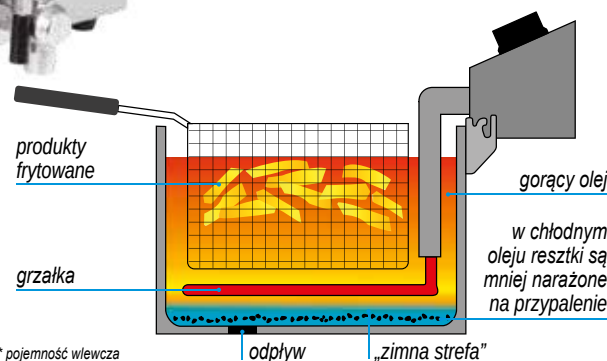
YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04615	3000	6.5	210 x 190 x 90	530 x 300 x 355	7	379.-	466.17
YG-04630	5000	12	240 x 220 x 115	550 x 365 x 400	11	525.-	645.75



Frytownice podwójne z kranikiem

YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04632	2 x 3000	2 x 6	210 x 190 x 90	520 x 610 x 355	14	749.-	921.27
YG-04634	2 x 5000	2 x 12	240 x 220 x 120	550 x 730 x 400	18	1 019.-	1 253.37

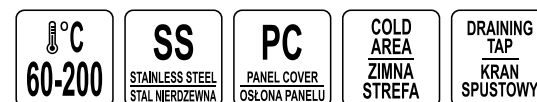
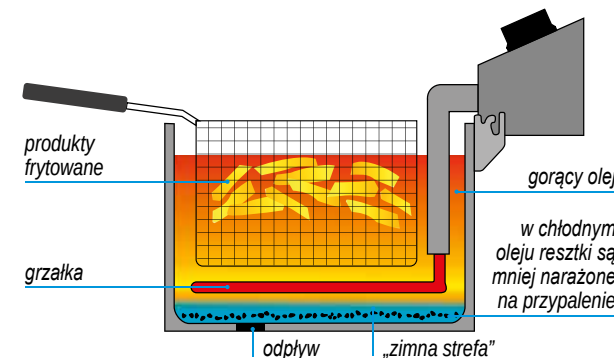
* pojemność wlewczą



Frytownice wolnostojące

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

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



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	1 049.-	1 290.27
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	1 999.-	2 458.77

* pojemność wlewczą

Smażalniki

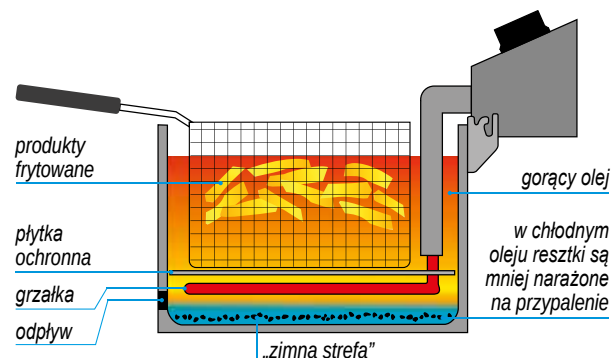
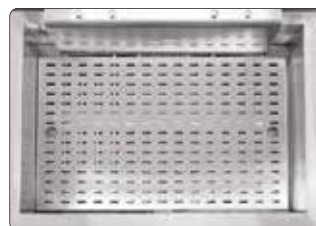
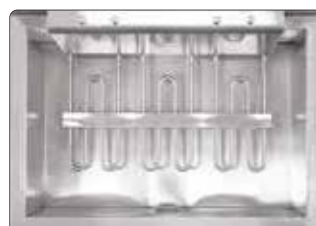
Smażalniki elektryczne przeznaczone do przygotowywania pączków, ryb itp.

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



YG-04640

YG-04641



YATO	(W)	MAX. (l)*	KOSZ (mm)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04640	6000	23	270 x 480 x 90	570 x 580 x 340	14	960.-	1 180.80
YG-04641	6000	26.5	270 x 480 x 90	600 x 600 x 360	15	1 060.-	1 303.80

* pojemność wlewcza

Cyrkulator do gotowania sous vide

Przeznaczony do powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo potraw.

- do mocowania w garnku lub pojemniku GN o wysokości 19-25 cm i średnicy min. 24 cm
- łatwy w obsłudze panel sterujący z wyświetlaczem LCD
- precyzyjna regulacja temperatury w zakresie 5-99°C co 0,1°C
- ustawianie timera od 5 min do 99 godz.
- wydajna cyrkulacja wody gwarantuje równomierne gotowanie potraw
- niski profil minimalizuje wielkość szczeliny pomiędzy naczyniem a pokrywką, ograniczając odparowywanie wody
- alarm niskiego poziomu wody
- ochrona przed pracą na sucho
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(W)	(l)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04730	1500	<30	28.5 x 18.2 x 14.5	2	599.-	736.77

Kulki izolacyjne do gotowania 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
- zalecane do stosowania wraz z cyrkulatorem YG-04730



YATO	(szt.)	Ø (mm)	MAX. TEMP. (°C)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04735	100	20	110	39.-	47.97

1500W

°C
5-99

0.1°C
TEMP. ADJUSTMENT
REGULACJA
TEMPERATURY

+/-0.5°C
TOLERANCE
TOLERANCJA

0~99 h
TIME SETTING
USTAWIENIE
CZASU PRACY

<30L
MAX CAPACITY
POJEMNOŚĆ

WATER
CIRCULATION
CYRKULACJA
WODY

MEMORY
PAMIĘĆ

LCD
DISPLAY
WYŚWIETLACZ

SS
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

Naleśnikarka

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

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



YATO	(W)	(mm)	PLYTA (mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04680	3000	450 x 470 x 220	Ø 400 x 15	13	529.-	650.67

Urządzenia do gotowania ryżu

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

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

YG-04695

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

YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04695	16.5	480 x 380 x 380	1950	499.-	613.77
YG-04696	27	560 x 490 x 405	2850	680.-	836.40

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



Termosy transportowe stalowe

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

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



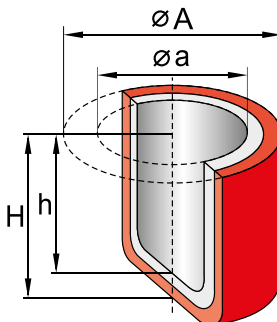
YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09200	10	355	300	240	165	356.-	437.88
YG-09201	15	355	300	300	210	386.-	474.78
YG-09202	20	355	300	380	300	433.-	532.59

YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09203	25	355	300	450	375	486.-	597.78
YG-09204	35	355	300	590	510	546.-	671.58
YG-09205	50	505	450	390	320	645.-	793.35

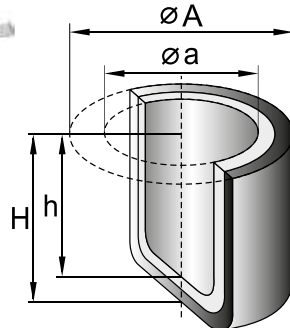
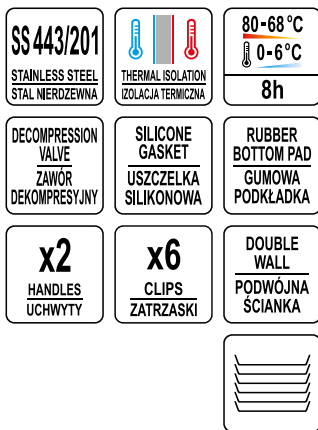
Termosy do transportu żywności

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



YATO	V (l)	Ø A (mm)	Ø a (mm)	H (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09225	15	335	280	300	240	255.-	313.65
YG-09226	30	410	350	380	320	355.-	436.65
YG-09227	48	465	405	445	380	495.-	608.85



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



YATO 	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09250	30	610 x 410 x 310	510 x 300 x 200	479.-	589.17

Cateringowy pojemnik termoizolacyjny GN 1/1

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

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



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



YATO 	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09210	40	600 x 400 x 283	540 x 340 x 222	62.50	76.88

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



Cateringowy pojemnik termoizolacyjny

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

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



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

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

x2 HANDLES UCHWYTY	DECOMPRESSION VALVE ZAWÓR DEKOMPRESYJNY
--------------------------	--



YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09245	477 x 680 x 620	749.-	921.27

Wózek do pojemnika termoizolacyjnego

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



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

YATO 	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09246	710 x 530 x 230	310.-	381.30

Transportowy pojemnik termoizolacyjny

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

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



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

PE	
----	--

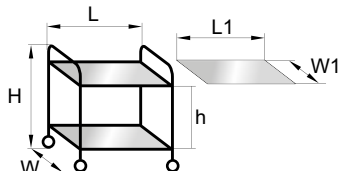


YATO 	V (l)	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09249	9	430 x 230 x 470	330 x 175 x 265	365.-	448.95

Wózki kelnerskie

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

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



Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09090	860 x 530 x 950	820 x 500	570	255.-	313.65

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09091	860 x 530 x 950	820 x 500	270	305.-	375.15

Wózki kelnerskie

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

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

Wózek kelnerski dwupółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09095	950 x 500 x 950	890 x 495	600	235.-	289.05

Wózek kelnerski trzypółkowy

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09096	950 x 500 x 950	890 x 495	280	279.-	343.17

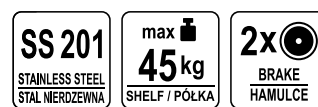
Wózek kelnerski dwupółkowy głęboki

YATO	L x W x H (mm)	L1 x W1 (mm)	h (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09099	950 x 500 x 950	820 x 430	500	319.-	392.37



x2
SHELVES
PÓLKI

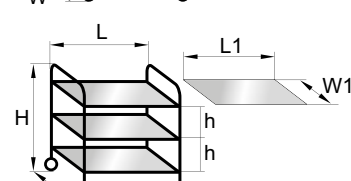
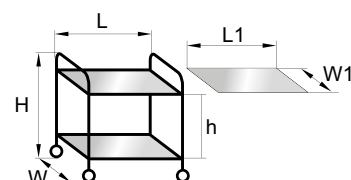
x3
SHELVES
PÓLKI



x2
SHELVES
PÓLKI

x3
SHELVES
PÓLKI

x2
SHELVES
PÓLKI



Wózek kelnerski

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

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

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09100	1040 x 510 x 980	309.-	380.07

Pojemniki do wózka kelnerskiego

Przeznaczone do wózka kelnerskiego YG-09100.

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

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09104	330 x 230 x 175	18.04	22.19
YG-09105	340 x 225 x 440	34.44	42.36

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
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- odstęp między półkami: 240 mm
- przy półkach specjalne trzpienie mocujące pojemniki, które zapobiegają ich przesuwaniu
- w zestawie 3 pojemniki YG-09102 oraz 2 pojemniki YG-09106

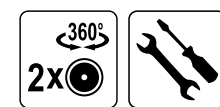
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09101	870 x 435 x 905	309.-	380.07

Pojemniki do wózka serwisowego

Przeznaczone do wózka serwisowego YG-09101.

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

YATO	(mm)	WNĘTRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09102	540 x 380 x 135	460 x 330 x 130	21.32	26.22
YG-09103	540 x 380 x 205	460 x 330 x 200	26.24	32.28
YG-09106	275 x 195 x 310	265 x 185 x 305	12.30	15.13



PP



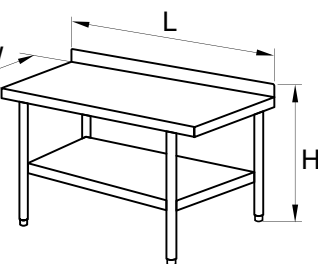
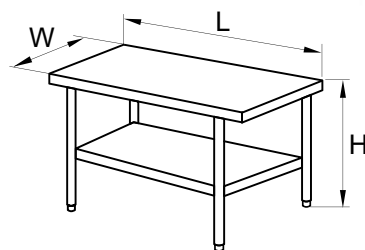
PP



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 dolnej półki: 35 kg
- nogi o okrągłym profilu z możliwością poziomowania



Stoły centralne z półką

YATO	L (mm)	W (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09000	800	600	850	395.-	485.85
YG-09001	1000	600	850	429.-	527.67
YG-09002	1200	600	850	489.-	601.47
YG-09003	1400	600	850	525.-	645.75
YG-09004	1500	600	850	559.-	687.57
YG-09005	1600	600	850	595.-	731.85
YG-09006	800	700	850	415.-	510.45
YG-09010	1000	700	850	460.-	565.80
YG-09011	1200	700	850	505.-	621.15
YG-09012	1400	700	850	550.-	676.50
YG-09013	1500	700	850	580.-	713.40
YG-09014	1600	700	850	625.-	768.75

Stoły przyściennne 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	425.-	522.75
YG-09021	1000	600	850+100	470.-	578.10
YG-09022	1200	600	850+100	515.-	633.45
YG-09023	1400	600	850+100	550.-	676.50
YG-09024	1500	600	850+100	590.-	725.70
YG-09025	1600	600	850+100	630.-	774.90
YG-09030	800	700	850+100	460.-	565.80
YG-09031	1000	700	850+100	510.-	627.30
YG-09032	1200	700	850+100	550.-	676.50
YG-09033	1400	700	850+100	610.-	750.30
YG-09034	1500	700	850+100	630.-	774.90
YG-09035	1600	700	850+100	690.-	848.70

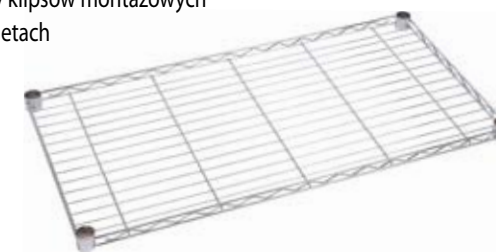
Regały ażurowe

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

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

Półki

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



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)	KONFIGURACJE GOTOWEGO REGAŁU	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09050	600 x 457	42.-	51.66	4 x YG-09050 + 4 x YG-09065	600 x 457 x 1880	284.-	349.32
YG-09051	906 x 457	55.-	67.65	4 x YG-09051 + 4 x YG-09065	906 x 457 x 1880	336.-	413.28
YG-09052	1210 x 457	69.-	84.87	4 x YG-09052 + 4 x YG-09065	1210 x 457 x 1880	392.-	482.16
YG-09053	1520 x 457	89.-	109.47	4 x YG-09053 + 4 x YG-09065	1520 x 457 x 1880	472.-	580.56
YG-09054	600 x 610	55.-	67.65	4 x YG-09054 + 4 x YG-09065	600 x 610 x 1880	336.-	413.28
YG-09055	906 x 610	65.-	79.95	4 x YG-09055 + 4 x YG-09065	906 x 610 x 1880	376.-	462.48
YG-09056	1060 x 610	85.-	104.55	4 x YG-09056 + 4 x YG-09065	1060 x 610 x 1880	456.-	560.88
YG-09057	1210 x 610	95.-	116.85	4 x YG-09057 + 4 x YG-09065	1210 x 610 x 1880	496.-	610.08
YG-09058	1520 x 610	110.-	135.30	4 x YG-09058 + 4 x YG-09065	1520 x 610 x 1880	556.-	683.88
YG-09059	1820 x 610	129.-	158.67	4 x YG-09059 + 4 x YG-09065	1820 x 610 x 1880	632.-	777.36

Słupki

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



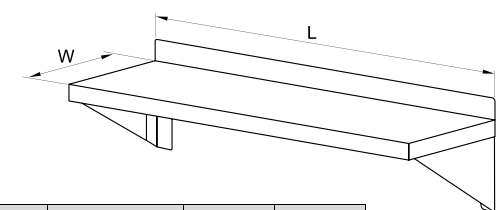
FOR/DLA:
YG-09050, YG-09051
YG-09052, YG-09053
YG-09054, YG-09055
YG-09056, YG-09057
YG-09058, YG-09059



Półki wiszące z rantem

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

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



YATO	L x W x H (mm)	WSPORNIKI (szt.)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09040	900 x 300 x 180	2	152.90	188.07
YG-09041	1200 x 300 x 180	2	174.90	215.13
YG-09042	1500 x 300 x 180	3	196.90	242.19
YG-09044	1800 x 300 x 180	3	219.-	269.37



Listwowa pakowarka próżniowa

- Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.
- funkcje pakowania próżniowego automatycznego i pulsacyjnego oraz zgrzewania
 - możliwość marynowania i pakowania w pojemnikach przy wykorzystaniu dodatkowych akcesoriów
 - regulacja zgrzewania w zakresie 0-6 sek.
 - wyświetlacz LCD
 - rękojeść z przyciskami szybkiego startu i zgrzewania, ułatwiająca obsługę urządzenia jedną ręką
 - szerokość listwy zgrzewającej: 5 mm
 - podciśnienie pompy: 0,0958 MPa
 - automatyczne wyłączenie po 10 min
 - stopień ochrony: IP20
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

700W	MAX 320mm SEALING BAR LISTWA	5.0 mm SEAL WIRE WIDTH SZEROKOŚĆ TAŚMY ZGRZEWAJĄCEJ	SS STAINLESS STEEL STAŁ NIERDZEWNIA
DUAL PUMP PODWÓJNA POMPA	PULS VACUUM PAKOWANIE PULSACYJNE	IMPULS BAG SEALING PULSACYJNE ZGRZEWANIE WORKÓW	MARINATE MARYNOWANIE



YATO®	(W)	(mm)	LISTWA (mm)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09315	700	390 x 275 x 135	320	1	799.-	982.77

Komorowa pakowarka próżniowa

- Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego zwiększającego termin przydatności produktów do spożycia. Niezbędne podczas przygotowywania sous vide, marynowania potraw, przechowywania sezonowych owoców i warzyw oraz mięsa, chłodzenia i mrożenia niezużytych produktów.
- 5 poziomów mocy pakowania do wyboru oraz możliwość indywidualnego ustawienia mocy
 - marynowanie produktów w 1-11 cyklach po 9 min każdy
 - regulacja zgrzewania w zakresie 0-6 sek.
 - łatwy w obsłudze panel z wyświetlaczem LCD
 - dodatkowy zaczep na worki utrzymuje je w stabilnej pozycji, zapobiegając wysłizgnięciu się podczas zgrzewania
 - przezroczysta pokrywa z poliwęglanu umożliwia śledzenie procesu pakowania
 - dokładniejsze mycie komory dzięki demontowalnej listwie
 - szerokość listwy zgrzewającej: 3,5 mm
 - podciśnienie pompy: 0,1006 MPa
 - zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

630W	MAX 300mm SEALING BAR LISTWA	3.5 mm SEAL WIRE WIDTH SZEROKOŚĆ TAŚMY ZGRZEWAJĄCEJ	SS STAINLESS STEEL STAŁ NIERDZEWNIA
110/60 mm			



YATO®	(W)	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	(m³/h)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09317	630	430 x 360 x 345	350 x 300 x 110	300	4.6	24.4	2 299.-	2 827.77

Pakowarki próżniowe

Profesjonalne urządzenia do pakowania próżniowego, zwiększającego 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
- 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)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09303	480 x 330 x 320h	385 x 280 x 50 (100)	260	230	370	10	2 699.-	3 319.77
YG-09304	480 x 370 x 435h	370 x 320 x 135 (185)	300	230	370	10	3 390.-	4 169.70
YG-09305	560 x 425 x 460h	450 x 370 x 170 (220)	350	230	900	20	3 790.-	4 661.70

Pakowarki wolnostojące

- posiadają 4 kółka z hamulcami



YATO	(mm)	KOMORA (mm)	LISTWA (mm)	V (l)	(W)	(m³/h)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09310	555 x 475 x 1000h	440 x 420 x 75 (125)	2 x 420	230	900	20	4 999.-	6 148.77
YG-09311	555 x 475 x 1050h	440 x 420 x 150 (200)	400	230	900	20	4 499.-	5 533.77
YG-09312	630 x 790 x 960h	720 x 480 x 150 (210)	2 x 460	230	900	20	7 550.-	9 286.50



Worki do pakowarek próżniowych

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

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

x100

70
µm



Worki do pakowarek komorowych

PA/PE

Worki do sous vide i pakowarek komorowych

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

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

PA/PE
SV

120°C
(max)

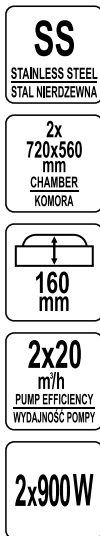
YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09330	140 x 200	9.75	11.99
YG-09331	160 x 230	12.73	15.66
YG-09332	200 x 300	20.65	25.40
YG-09333	250 x 350	30.05	36.96
YG-09334	300 x 400	41.10	50.55

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09335	140 x 200	13.-	15.99
YG-09336	160 x 230	16.75	20.60
YG-09337	200 x 300	27.50	33.83
YG-09338	250 x 350	40.-	49.20
YG-09339	300 x 400	55.-	67.65

Pakowarka próżniowa przemysłowa

Profesjonalne urządzenie do pakowania próżniowego, zwiększającego 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



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 900	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
- górny agregat chłodniczy Danfoss
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- wewnętrzny filtr HEPA
- klasa klimatyczna: 4
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Szafy chłodnicze i mroźnicze 1-drzwiowe

- 3 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05215	-2/+8	600	680 x 810 x 2010	195	110	887	3 295.-	4 052.85
YG-05200	-2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	121	1081	3 395.-	4 175.85
YG-05216	-18/-22	600	680 x 810 x 2010	450	117	2738	3 950.-	4 858.50
YG-05201	-18/-22	650	740 x 830 x 2010	480	126	2351	4 150.-	5 104.50



Szafy chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe

- 6 powlekanych półek

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05220	-2/+8	1200	1340 x 810 x 2010	400	167	1716	4 845.-	5 959.35
YG-05210	-2/+8	1300	1480 x 830 x 2010	440	188	1517	5 295.-	6 512.85
YG-05221	-18/-22	1200	1340 x 810 x 2010	700	177	4238	5 295.-	6 512.85
YG-05211	-18/-22	1300	1480 x 830 x 2010	780	201	3650	6 295.-	7 742.85

* zużycie energii



Stoły chłodnicze – linia 600

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

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



Stół chłodniczy
2-drzwiowy
– linia 600

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05253	-2/+8	228	1360 x 600 x 850	215	83	913	2 950.-	3 628.50

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	3 359.-	4 131.57



* zużycie energii

Stoły chłodnicze – linia 700

Funkcjonalne stoły z komorami do przechowywania żywości.

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



Stół chłodniczy
2-drzwiowy
– linia 700

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05270	+2/+8	240	900 x 700 x 870	170	75	830	1 899.-	2 335.77



R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

Stół chłodniczy
3-drzwiowy
– linia 700

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

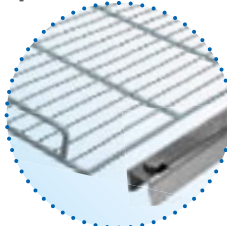
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05300	+2/+8	368	1365 x 700 x 870	240	98	1294	2 850.-	3 505.50



* zużycie energii



ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice

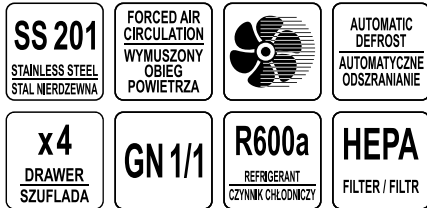


str. 87

Stół chłodniczy z 4 szufladami – linia 700

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

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



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	3 200.-	3 936.00

Stół chłodniczy z 6 szufladami – linia 700

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

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



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	4 950.-	6 088.50

* zużycie energii



Stoły chłodnicze i mroźnicze z agregatem bocznym – linia 700

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

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



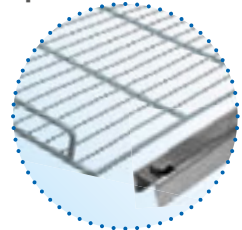
Stoły chłodnicze i mroźnicze 2-drzwiowe z agregatem bocznym – linia 700

- 2 powlekane półki

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05250	-2/+8	282	1360 x 700 x 950	215	102	919	3 150.-	3 874.50
YG-05251	-18/-22	282	1360 x 700 x 950	520	110	2592	3 650.-	4 489.50



ZOBACZ TAKŻE
półki
i prowadnice



str. 87

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	3 800.-	4 674.00
YG-05256	-18/-22	417	1795 x 700 x 950	560	159	3103	4 350.-	5 350.50

* zużycie energii



Podstawa chłodnicza 3-drzwiowa – linia 700

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

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



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	3 950 -	4 858,50

Szafa mroźnicza na kuwety do lodów

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

- obudowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- komora chłodnicza z oświetleniem LED
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- 10 powlekanych półek o wymiarach 600 x 800 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 34-stopniowa regulacja wysokości półek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nożki 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	5 250 -	6 457,50

* zużycie energii

SS 201 STAINLESS STEEL STAŁ NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFOST AUTOMATYCZNE ODSZRZĄDZANIE
max 40 kg SHELF / PÓŁKA	SELF CLOSING DOOR SAMO- ZAMYKAJĄCE DRZWI	x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NOŻY	R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY





SS 201 STAINLESS STEEL STAL NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA	 LED LIGHT OSWIETLЕНИЕ	AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODŚNIAŻANIE	max 40 kg SHELF / POŁKA	SELF CLOSING DOOR SAMO-ZAMYKAJĄCE DRZWI
		LOCK ZAMKNIĘCIE	x4 ↑ 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI		R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY
					

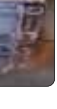


Szafa chłodnicza przeszklona

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

- budowa zewnętrzna i wewnętrzna wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- zaokrąglone krawędzie komory wewnętrznej ułatwiające czyszczenie
- chłodzenie z obiegiem wymuszonym wentylatorem
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z cyfrowym wyświetlaczem
- duży i wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- regulowana wysokość: 2010-2070 mm
- komora chłodnicza w standardzie GN 2/1 z oświetleniem LED 12 W z niezależnym sterowaniem
- 3 powlekane półki o wymiarach 534 x 650 mm i max. obciążeniu 40 kg każda
- 22-stopniowa regulacja wysokości pótek
- drzwi samozamykające z zamkiem
- 4 regulowane nożki 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 AUTOMATYCZNY ODSZANIANIE
GN 2/1	max 40 kg SHELF / PÓŁKA	LED LIGHT OSWIETLENIE
LOCK ZAMKNIĘCIE	DOUBLE GLASS PODWOJNA SZYBA	x4 140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI
		
		
		

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05225	+2/+8	650	740 x 830 x 2010	215	132	4 150.-	5 104.50

Stoły chłodnicze przeszklone – linia 700

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

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



SS 201 STAINLESS STEEL STAŁ NIERDZEWNA	FORCED AIR CIRCULATION WYMUSZONY OBIEG POWIETRZA		AUTOMATIC DEFROST AUTOMATYCZNE ODSZKRAPIANIE	max  40 kg SHELF / PÓŁKA
SELF CLOSING DOOR SAMO- ZAMYKAJĄCE DRZWI	LED LIGHT OŚWIETLENIE	DOUBLE GLASS PODWÓJNA SZYBA	x4  140-200 mm ADJUSTABLE FEET REGULOWANE NÓŻKI	R290 REFRIGERANT CZYNNIK CHŁODNICZY





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

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



YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05252	+2/+8	282	1360 x 700 x 850	215	108	3 590.-	4 415.70
YG-05257	+2/+8	417	1795 x 700 x 850	230	134	4 150.-	5 104.50

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

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



Szafy piekarnicze chłodnicze i mroźnicze

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

YG-05226
Szafa chłodnicza

YG-05227
Szafa mroźnicza

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05226	-2/+8	737	740 x 990 x 2010	295	134	1000	4 350.-	5 350.50
YG-05227	-18/-22	737	740 x 990 x 2010	520	183	3061	5 050.-	6 211.50

Stół chłodniczy piekarniczy 2-drzwiowy

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	(kWh/rok)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05254	-2/+8	390	1510 x 800 x 845	215	110	1026	3 690.-	4 538.70



* zużycie energii

Stoły chłodnicze sałatkowe

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

Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką szklaną

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05260	+2/+8	240	900 x 700 x 850	170	76	2 550.-	3 136.50

Stół chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05290	+2/+8	368	1365 x 700 x 876	240	115	2 600.-	3 198.00



Stół chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05262	+2/+8	240	900 x 700 x 876	170	70	1 850.-	2 275.50

ZOBACZ TAKŻE
pojemniki
GN



Stoły chłodnicze do pizzy

Funkcjonalne stoły z kamiennymi blatami i komorami do przechowywania żywności.

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



Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawką i blatem granitowym

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



R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05275	+2/+8	240	900 x 700 x 1075	170	105	2 050.-	2 521.50

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

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



R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

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	4 900.-	6 027.-



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

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05310	-2/+8	580	2025 x 800 x 1000	215	332	5 150.-	6 334.50

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych

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

Półki powlekane



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05400	534 x 650	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	49.-	60.27



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05403	534 x 650	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	49.-	60.27



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05406	333 x 530	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	36.-	44.28
YG-05409	325 x 560	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	36.-	44.28
YG-05412	408 x 630	YG-05310, YG-05254	44.-	54.12
YG-05420	333 x 430	YG-05253, YG-05258	36.-	44.28

Prowadnice do półek



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05401	L	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	35.-	43.05
YG-05402	P	YG-05200, YG-05201, YG-05210, YG-05211, YG-05225	35.-	43.05
YG-05404	L	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	35.-	43.05
YG-05405	P	YG-05215, YG-05216, YG-05220, YG-05221	35.-	43.05
YG-05407	L	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	32.-	39.36
YG-05408	P	YG-05250, YG-05251, YG-05252, YG-05255, YG-05256, YG-05257, YG-05259, YG-05270, YG-05300	32.-	39.36
YG-05410	L	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	32.-	39.36
YG-05411	P	YG-05260, YG-05262, YG-05275, YG-05290, YG-05305	32.-	39.36
YG-05413	L	YG-05310, YG-05254	32.-	39.36
YG-05414	P	YG-05310, YG-05254	32.-	39.36
YG-05421	L	YG-05253, YG-05258	32.-	39.36
YG-05422	P	YG-05253, YG-05258	32.-	39.36



YATO	L/P*	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05423	L	YG-05226	39.-	47.97
YG-05424	P	YG-05226	39.-	47.97
YG-05425	L	YG-05227	39.-	47.97
YG-05426	P	YG-05227	39.-	47.97



* L – lewa, P – prawa

Nadstawki chłodnicze

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

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



SS 201
STAINLESS STEEL
STAŁ NIERDZEWNA

AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY

HARDENED GLASS
SZKŁO HARTOWANE

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

HEPA
FILTER / FILTR



ZOBACZ TAKŻE
pojemniki GN



str. 7

Witryny chłodnicze do sushi

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

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



AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY

LED LIGHT
OSWIETLENIE

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY



- panoramiczna, zaokrąglona szyba frontowa

YATO 	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05000	0/+6	4 x GN 1/3	1177 x 420 x 290	125	34.5	1 999.-	2 458.77
YG-05001	0/+6	5 x GN 1/3	1350 x 420 x 290	135	38.5	2 299.-	2 827.77
YG-05002	0/+6	6 x GN 1/3	1530 x 420 x 290	145	41.5	2 499.-	3 073.77
YG-05005	0/+6	5 x GN 1/2	1800 x 420 x 290	160	45	2 499.-	3 073.77



- szklana półka

YATO 	(°C)		(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05007	0/+6	5 x GN 1/2	1755 x 395 x 375	180	53	2 299.-	2 827.77

Witryny chłodnicze do butelek

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

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



Witryna 1-drzwiowa

- 2 chromowane półki o wymiarach 515 x 350 mm

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05350	+2/+8	142	600 x 515 x 905	180	83	1 250.-	1 537.50

Witryna 2-drzwiowa

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



AG

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05355	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	1 600.-	1 968.00

Witryna 2-drzwiowa (drzwi przesuwne)

- 4 chromowane półki o wymiarach 835 x 350 mm



AG

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05356	+2/+8	227	920 x 515 x 905	200	102	1 650.-	2 029.50

Witryna 3-drzwiowa

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



AG

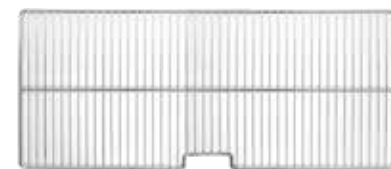
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05360	+2/+8	341	1350 x 515 x 910	225	130	2 250.-	2 767.50



Akcesoria do witryn chłodniczych do butelek

Półki chromowane

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05415	515 x 350	YG-05350	37.-	45.51

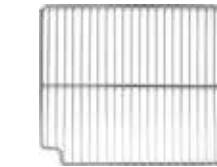


YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05416	835 x 350	YG-05355, YG-05356	46.-	56.58



• półka środkowa

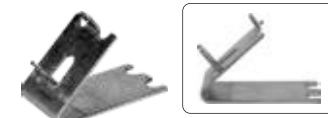
YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05417	445 x 350	YG-05360	37.-	45.51



• półka lewa/prawa

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05418	400 x 350	YG-05360	37.-	45.51

Uchwyt do półki typu K



YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05419	400 x 350	YG-05350, YG-05355, YG-05356, YG-05360	5.-	6.15

Witryny chłodnicze

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



AUTOMATIC DEFROST
AUTOMATYCZNE ODSZANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

R600a
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

ADJUSTABLE SHELVES
REGULOWANE PÓŁKI



A
G B

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05020	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	●	39.1	1 699.-	2 089.77
YG-05021	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	1 699.-	2 089.77
YG-05022	0/+12	100	682 x 450 x 675	160	○	39.1	1 699.-	2 089.77



A
G B

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05025	0/+12	120	688 x 568 x 686	160	64	2 149.-	2 643.27

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
 - sterownik elektroniczny z 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 ODSZANIANIE

DIGITAL TEMPERATURE CONTROLLER
CYFROWA REGULACJA TEMPERATURY

LED LIGHT
OŚWIETLENIE

ADJUSTABLE SHELVES
REGULOWANE PÓŁKI

4 SIDE DOUBLE GLASS
PODWÓJNE OŚZKLENIE Z 4 STRON

R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

360°
4x



A
G C

YATO 	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05040	+2/+8	300	650 x 805 x 1445	450	135	5 599.-	6 886.77
YG-05045	+2/+8	400	900 x 805 x 1445	450	160	6 199.-	7 624.77

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	KOLOR	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05055	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1 299.-	1 597.77
YG-05056	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	●	33.8	1 299.-	1 597.77
YG-05057	0/+6	78	428 x 386 x 960	164	○	33.8	1 299.-	1 597.77

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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05060	0/+6	78	430 x 390 x 986	180	42	1 899.-	2 335.77



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
- sterownik elektroniczny z wyświetlaczem temperatury
- zakres temperatury chłodzenia: od 0 do +6°C
- moc: 636 W
- czynnik chłodniczy: R290
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05064	0/+6	270	650 x 650 x 1500	636	140	4 999.-	6 148.77
YG-05068	0/+6	400	650 x 650 x 1908	636	175	6 199.-	7 624.77



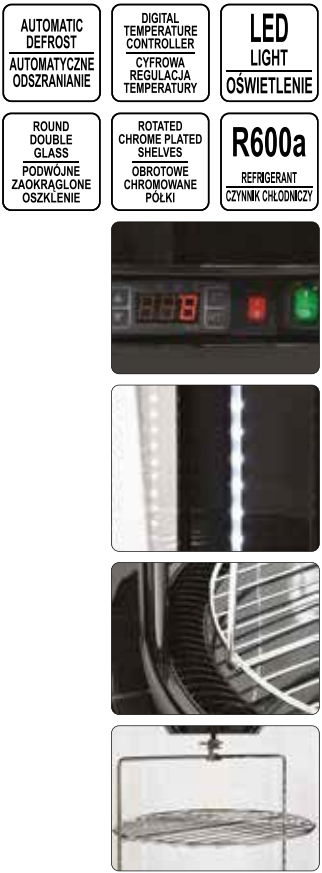
Witryna chłodnicza

Profesjonalne urządzenie chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

- podwójne, hartowane szyby
- dwustronne oświetlenie LED
- automatyczne odszranianie
- sterownik elektroniczny z 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



YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05090	+2/+12	73	504 x 504 x 1060	170	45	2 099.-	2 581.77



Witryny chłodnicze

Profesjonalne urządzenia chłodnicze polecane do kawiarni, cukierni, restauracji.

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



A
G

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

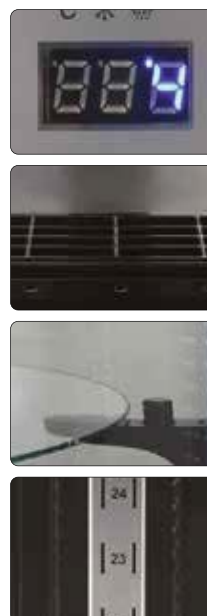
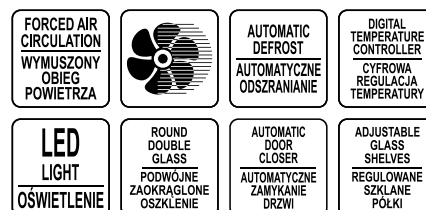
YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05094	+2/+8	100	480 x 480 x 1030	170	50	2 099.-	2 581.77



A
G

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

YATO	(°C)	V (l)	(mm)	(W)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-05098	+2/+8	400	680 x 680 x 1750	450	127	6 099.-	7 501.77



R290
REFRIGERANT
CZYNNIK CHŁODNICZY

360°
4x



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 otwieraniem czasowym
- regulacja temperatury wody
- dozownik mydła
- przyłącze wody: 1/2"

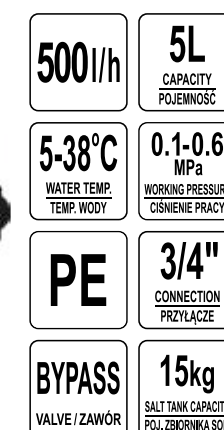


YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-10010	400 x 330 x 570	530.-	651.90

Automatyczny zmiękcacz wody z bypassem

Umożliwia stały nadzór nad stopniem twardości wody dostarczanej do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, kostkarek do lodu, ekspresów itp. Może zmiękczać wodę jednocześnie do kilku urządzeń. Automatyczna głowica, dzięki wbudowanemu mikroprocesorowi oraz elektronicznemu wodomierzowi, monitoruje zużycie wody i odpowiednio dostosowuje proces regeneracji.

- proces regeneracji inicjowany automatycznie o zaplanowanej godzinie
- bypass umożliwiający odcięcie pracującego urządzenia na czas regeneracji
- niewielkie wymiary ułatwiające montaż
- wyświetlacz LCD z blokadą
- czas regeneracji: 30 min
- ilość złoża: 5 l
- pojemność zbiornika na sól: 15 kg
- zużycie soli na regenerację: 0,7 kg
- temperatura wody zasilającej: 5-38°C
- średnica przyłącza: 3/4"
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



YATO	(l/h)	(MPa)	(mm)	(kg)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09510	500	0.1-0.6	510 x 520 x 215	9	749.-	921.27

Rozdrabniacze odpadów

Przeznaczone do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwiają bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- silnik magnetyczny
- włącznik pneumatyczny
- tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- dwustronne ostrza obrotowe
- wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- samosmarujące łożysko
- obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 50 dB
- wielkość rozdrabniania: <1 mm
- średnica wlotu: 90 mm
- łatwy i szybki montaż
- możliwość podłączenia zmywarki
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz



Ø 90mm INLET / WLOT	<1mm CRUSHING PARTICLE WIELKOŚĆ ROZDRABNIANIA	PERMANENT MAGNET MOTOR SILNIK MAGNETYCZNY	<50dB SOUNDPROOF ENCLOSURE OSŁONA WYGŁUSZAJĄCA
DISHWASER INTERFACE PODŁĄCZENIE ZMYWARKI	SS CUTTING BLADES OSTRZA TNĄCE	SS GRINDING RING TARCZA ROZDRABNIAJĄCA	SS 304 ABS GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA



- dodatkowy włącznik dzwinkowy
- 3-punktowe mocowanie bagnetowe (bayonet)

YATO	(kg/min)	(W)	(min ⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09550	3.2	370	2600	1.0	Ø 150 x 340	449.-	552.27

YATO	(kg/min)	(W)	(min ⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09551	5.2	750	3800	1.4	Ø 210 x 340	849.-	1 044.27

Rozdrabniacz odpadów

Wydajny młyn do rozdrabniania odpadów organicznych, takich jak obierki z warzyw i owoców, niewielkie kości, ości ryb, skorupki jaj itp. Umożliwia bezpieczne odprowadzenie resztek spożywczych do kanalizacji.

- włącznik pneumatyczny
- tarcza i ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej
- dwustronne ostrza obrotowe
- wyłącznik zabezpieczający przed przeciążeniem
- samosmarujące łożysko
- obudowa wygłuszająca zapewnia poziom głośności poniżej 60 dB
- wielkość rozdrabniania: <3 mm
- średnica wlotu: 90 mm
- łatwy i szybki montaż
- możliwość podłączenia zmywarki
- regulacja wysokości nóżek do 7 cm
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz
- w zestawie popychacz



Ø 90mm INLET / WLOT	<3mm CRUSHING PARTICLE WIELKOŚĆ ROZDRABNIANIA	AIR SWITCH WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY
DISHWASER INTERFACE PODŁĄCZENIE ZMYWARKI	SS 304 ABS GRINDING CHAMBER KOMORA MIELENIA	<60dB SOUNDPROOF ENCLOSURE OSŁONA WYGŁUSZAJĄCA



YATO	(kg/min)	(W)	(min ⁻¹)	(l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09552	8	1500	1400	5.2	Ø 280 x 510	6 085.-	7 484.55



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 © 2021 TOYA S.A.

TOYA S.A.

ul. Sołtysowicka 13-15
51-168 Wrocław

☎ (+48 71) 32 46 200

fax: (+48 71) 32 46 370

sales@yato.pl (sprzedaż)

export@yato.pl (eksport)

import@yato.pl (import)

ODDZIAŁ WARSZAWSKI

Teren ProLogis Park Nadarzyn
al. Kasztanowa 160

05-831 Młochów k. Warszawy

☎ (+48 22) 73 82 800

☎ (+48 22) 73 82 828

sales@yato.pl (sprzedaż)

export@yato.pl (eksport)

TOYA ROMANIA S.A.

Soseaua Stefanesti 8-8a
077175 Stefanestii De Jos

☎ (+40 031) 710 8692

office@yato.ro

YATO TOOLS (SHANGHAI) Co., Ltd.

YATO TOOLS (JIAXING) Co., Ltd.

No. 1, Lane 1300

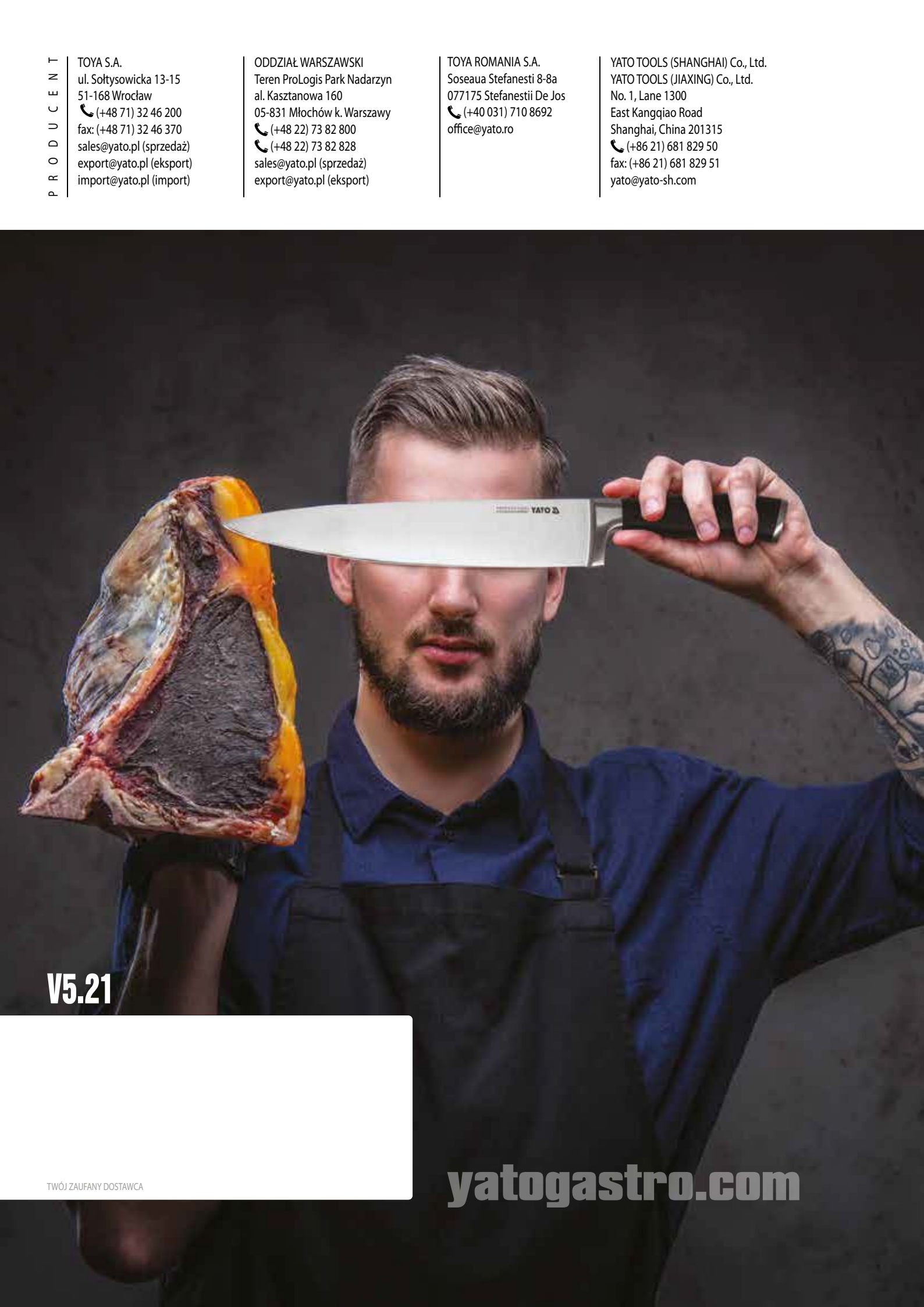
East Kangqiao Road

Shanghai, China 201315

☎ (+86 21) 681 829 50

fax: (+86 21) 681 829 51

yato@yato-sh.com



V5.21

TWÓJ ZAUFANY DOSTAWCA

yatogastro.com