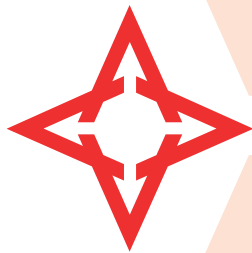


autoryzowany przedstawiciel HENDI :



**REVOLUTION**

**KATALOG**

produktów  
do sprzedaży on-line

WYPOSAŻENIE dla GASTRONOMII - PROJEKTY - SPRZEDAŻ - SERWIS  
GASTRO Iwona Grudzień

80-452 Gdańsk, Kilińskiego 53 tel. (58) 559-22-07; 601 060 169; 605 32 88 99  
[www.gastro-gd.pl](http://www.gastro-gd.pl) [www.chochla.eu](http://www.chochla.eu) mail : [gastro@gastro-gd.pl](mailto:gastro@gastro-gd.pl)



# Piece konwekcyjno-parowe

## – sterowanie manualne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- 10-cio stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona

**Bezpośrednie wytwarzanie pary** >>>

**Mechaniczny timer: 0-120 min.** >>>

**Halogenowe oświetlenie komory** >>>



**CENA OD 3358 PLN**



**Revolution 523**

**Revolution 511**

**Revolution 711**

**Revolution 1211**

<b>Sterowanie</b>	manualne	manualne	manualne	manualne
<b>Pojemność komory</b>	5x GN2/3	5x GN1/1	7x GN1/1	12x GN1/1
<b>Odległość między prowadnicami</b>	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	700x715x(H)700 mm	920x840x(H)705mm	920x840x(H)865mm	920x840x(H)1200mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	1	2	2	3
<b>Termostat</b>	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C
<b>Moc/napięcie</b>	5,4 kW/ 400 V	10,8 kW/ 400 V	10,8 kW/ 400 V	16,1 kW/ 400 V
<b>Waga</b>	55 kg	85 kg	98 kg	131 kg
<b>Kod</b>	999687	999686	999685	999684
<b>Cena (PLN)</b>	<b>3358,-</b>	<b>5692,-</b>	<b>6062,-</b>	<b>8885,-</b>
<b>Podstawa</b>	5 prowadnic na GN 2/3	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1
<b>Wymiary</b>	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
<b>Kod</b>	POL-225-REV-523	POL-225-REV-511-711	POL-225-REV-511-711	POL-225-REV-1211
<b>Cena (PLN)</b>	<b>750,-</b>	<b>820,-</b>	<b>820,-</b>	<b>780,-</b>



# Piece konwekcyjno-parowe

## – sterowanie elektroniczne

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Funkcja gotowania Delta T
- Automatyczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING”
- 10-cio stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektroniczny timer: 0 – 999 min.
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wentylator o zmiennym kierunku obrotów i dwóch prędkościach
- Halogenowe oświetlenie komory
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze wody: ¾”, max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona

**Sonda zewnętrzna w zestawie** >>>

**99 programów - po 3 kroki każdy** >>>

**Bezpośrednie wytwarzanie pary** >>>

**CENA OD 4240 PLN**



**Revolution 523**

**Revolution 511**

**Revolution 711**

**Revolution 1211**

<b>Sterowanie</b>	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
<b>Pojemność komory</b>	5x GN2/3	5x GN1/1	7x GN1/1	12x GN1/1
<b>Odległość między prowadnicami</b>	67 mm	67 mm	67 mm	67 mm
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	700x715x(H)700 mm	920x840x(H)705mm	920x840x(H)865mm	920x840x(H)1200mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	1	2	2	3
<b>Termostat</b>	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C	+30°C do +260°C
<b>Moc/napięcie</b>	5,4 kW/ 400 V	10,8 kW/ 400 V	10,8 kW/ 400 V	16,1 kW/ 400 V
<b>Waga</b>	55 kg	87 kg	100 kg	133 kg
<b>Kod</b>	999683	999682	999681	999680
<b>Cena (PLN)</b>	<b>4240,-</b>	<b>7143,-</b>	<b>7399,-</b>	<b>10667,-</b>
<b>System myjący (Kod/Cena)</b>	-	991045 / <b>1 300,-</b>	991045 / <b>1 300,-</b>	991045 / <b>1 300,-</b>
<b>Podstawa</b>	5 prowadnic na GN 2/3	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1	5 prowadnic na GN 1/1
<b>Wymiary</b>	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
<b>Kod</b>	POL-225-REV-523	POL-225-REV-511-711	POL-225-REV-511-711	POL-225-REV-1211
<b>Cena (PLN)</b>	<b>750,-</b>	<b>820,-</b>	<b>820,-</b>	<b>780,-</b>



# Piece konwekcyjne kompaktowe

## – sterowanie manualne

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się

nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków (nie dotyczy modelu 999576)

- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

**Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej** >>>

**Mechaniczny timer: 0-120 min.** >>>

**Halogenowe oświetlenie komory** >>>



**CENA OD 1565 PLN**



**Revolution 443 M BASIC**



**Revolution 443 MH Inverter**



**Revolution 443 Multigrill**

<b>Sterowanie</b>	manualne	manualne	manualne
<b>Pojemność komory</b>	4 blachy 450x340 mm	4 blachy 450x340 mm	4 blachy 450x340 mm
<b>Odległość między przewodnikami</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	560x595x(H)580 mm	560x595x(H)580 mm	560x595x(H)580 mm
<b>Ilość wentylatorów</b>	1	1, z rewersem	1
<b>Termostat</b>	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C
<b>Nawilżanie</b>	–	pośrednie, manualne za pomocą przycisku	pośrednie, manualne za pomocą przycisku
<b>Timer</b>	0-120 min.	0-120 min.	0-120 min.
<b>Funkcje</b>	konwekcja	konwekcja	rozmrzanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją
<b>Moc/napięcie</b>	2,85 kW/230 V	3,2 kW/230 V	3,2 kW/ 230 V
<b>Waga</b>	31 kg	31 kg	34 kg
<b>Kod</b>	999576	999574	999575
<b>Cena (PLN)</b>	<b>1565,-</b>	<b>2020,-</b>	<b>1565,-</b>

<b>Podstawa</b>	4 przewodnice na blachy 450x340 mm
<b>Wymiary</b>	560x510x(H)700 mm
<b>Kod</b>	POL-225-REV-443
<b>Cena (PLN)</b>	<b>730,-</b>

# Piece piekarniczo-cukiernicze konwekcyjne z nawilżaniem

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo

- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków

**Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej** >>>

**Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie** >>>

**Halogenowe oświetlenie komory** >>>



**CENA OD 2533 PLN**



**Revolution 464 MH**

**Revolution 464 MH Inverter**

**Revolution 464 MH Inverter**

<b>Sterowanie</b>	manualne	manualne	elektroniczne
<b>Pojemność komory</b>	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1	4 blachy 600x400 mm lub 4x GN 1/1
<b>Odległość między prowadnicami</b>	75 mm	75 mm	75 mm
<b>Wymiary zewnętrzne</b>	750x650x(H)560 mm	750x695x(H)560 mm	750x695x(H)560 mm
<b>Ilość wentylatorów</b>	2	2, z rewersem	2, z rewersem
<b>Termostat</b>	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C	+30°C do +285°C
<b>Nawilżanie</b>	pośrednie, manualne za pomocą przycisku	pośrednie, manualne za pomocą przycisku	pośrednie, sterowane cyfrowo
<b>Timer</b>	0-120 min.	0-120 min.	-
<b>Programy</b>	-	-	99 programów, po 3 kroki każdy
<b>Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING”</b>	-	-	20°C powyżej ustawionej temperatury w komorze
<b>Moc/napięcie</b>	6,2 kW/400 V	6,3 kW/400 V	6,3 kW/400 V
<b>Waga</b>	39 kg	43 kg	53 kg
<b>Kod</b>	999572	999571	999570
<b>Cena (PLN)</b>	<b>2533,-</b>	<b>3244,-</b>	<b>3643,-</b>

**Podstawa**

4 prowadnice na GN 1/1 lub 600x400 mm

**Wymiary**

750x560x(H)700 mm

**Kod**

POL-225-REV-464

**Cena (PLN)**

**780,-**

# Zmywarka do naczyń REVOLUTION 50

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej
- Solidne drzwi izolowane podwójnie
- Wbudowany dozownik nabtyszczacza
- 1 program mycia
- Nie wymaga przyłącza siłowego
- Kosz: 500x500 mm
- Sterowanie manualne
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 320 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 345 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1 / 120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,3 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/1,85 kW
- Temperatura wody myjącej: +55°C
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/2,8 kW
- Temperatura wody płuczającej: +85°C
- Pompa: 0,4 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Wyposażenie:
  - 2 kosze na talerze 500x500x(H)105 mm
  - 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
  - 2 koszyki na sztućce Ø120x(H)120 mm
- Waga: 56,5 kg



**»»» Maksymalna wysokość mytych naczyń 345 mm**

**»»» Kosz 500x500 mm**

**»»» Wbudowany dozownik nabtyszczacza**

**»»» Wydajność: do 30 koszy/h**

**CENA 2841 PLN**

Kod	Wymiary (mm)	Moc/Napięcie (kW/V)	Cena (PLN)
230992	590x600x(H)850	3,2/230	<b>2841,-</b>

CENA  
OD **6** PLN



## Profesjonalny środek do nabłyszczania naczyń

- Do przemysłowych zmywarek gastronomicznych, odpowiedni do zastawy szklanej, stołowej, sztućców, szkła i wyposażenia ze szkła, porcelany, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej i aluminium
- Doskonały połysk bez polerowania, nawet w wodzie o dużej twardości. Dobrze zwilża powierzchnię, nie pozostawiając smug i zacieków czy plam na umytych naczyniach
- Zaleca się stosowanie wraz z środkiem do mycia naczyń Revolution

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999554	5	<b>28,-</b>
999553	10	<b>49,-</b>

## Profesjonalny środek do mycia naczyń w zmywarkach

- Preparat do mycia w zmywarkach gastronomicznych, naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego oraz porcelany (z wyłączeniem aluminium)
- W celu uzyskania wysokiego połysku, zaleca się stosowanie wraz z środkiem do nabłyszczania Revolution

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999552	10	<b>49,-</b>
999551	20	<b>96,-</b>



## Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców

- Zalecany do czyszczenia i usuwania zabrudzeń z grilli, piekarników, pieców, rożna, rusztów, płyt grzewczych, kuchenek gazowych, patelni, szyb kominkowych, komór wędzarniczych itp. Nie powoduje uszkodzeń powierzchni emaliowanych
- Może być zastosowany w technologii „aktywnej piany“
- Nie należy stosować na powierzchniach wykonanych z aluminium, miedzi, malowanych lub lakierowanych
- Niezwykle skuteczny w działaniu preparat do usuwania zapieczonego tłuszczu i zadymień

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999555	1	<b>6,-</b>



## Profesjonalny preparat do odkamieniania

- Preparat o działaniu odkamieniającym. Zalecany do czajników, ekspresów do kawy, grzałek elektrycznych, zlewów, brodzików oraz do wszelkich niklowanych, chromowanych, stalowych i miedzianych powierzchni
- Skutecznie odkamienia i nabłyszczą, nie powodując uszkodzenia mytych powierzchni. Można stosować także w zmywarkach gastronomicznych, aby zapobiec osadzeniu się kamienia

Kod	Pojemność (l)	Cena (PLN)
999556	1	<b>6,-</b>

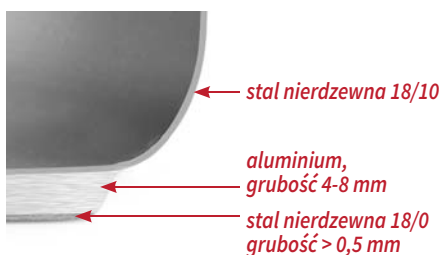


# Garnki z pokrywkami

- Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/10
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana, grubość ścianki od 0,6 do 0,8 mm
- Trójwarstwowe dno typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) zatrzymuje i równomiernie rozprzodza ciepło, co przyspiesza gotowanie i pozwala oszczędzić około 60% energii
- Dno kute w technologii impact bonding pod ciężarem 2500 ton, zapewnia idealne łączenie warstw gwarantując odporność na korozję
- Masywne, nienagrzewające się uchwyty, wielopunktowo przytwierdzone do powierzchni garnka
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej 18/0



## Nienagrzewające się masywne uchwyty



## Trójwarstwowe dno typu „sandwich”



CENA OD **32** PLN



### Garnek wysoki z pokrywką

Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
999583	Ø360x(H)360	36,6	<b>242,-</b>
999584	Ø400x(H)400	50	<b>279,-</b>

### Garnek średni z pokrywką

Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
999621	Ø160x(H)145	2,9	<b>44,-</b>
999622	Ø200x(H)170	5,3	<b>63,-</b>
999623	Ø240x(H)195	8,8	<b>88,-</b>
999624	Ø280x(H)230	14,2	<b>114,-</b>
999625	Ø320x(H)275	22,1	<b>149,-</b>

### Garnek niski z pokrywką

Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
999566	Ø160x(H)110	2	<b>40,-</b>
999567	Ø200x(H)130	4,1	<b>58,-</b>
999568	Ø240x(H)150	7	<b>74,-</b>
999569	Ø280x(H)170	11	<b>95,-</b>
999610	Ø320x(H)190	15	<b>128,-</b>
999611	Ø360x(H)220	23	<b>186,-</b>



### Rondel bez pokrywki

Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
999585	Ø160x(H)70	1,4	<b>32,-</b>
999586	Ø200x(H)90	3	<b>39,-</b>



### Patelnia bez pokrywki

Kod	Wymiar (mm)	Poj. (l)	Cena (PLN)
999516	Ø240x(H)55	2	<b>48,-</b>
999517	Ø280x(H)60	3	<b>64,-</b>
999518	Ø320x(H)70	5	<b>76,-</b>





# Termos do transportu żywności

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10
- Przerzeń między ściankami wypełniona tworzywem izolującym
- Podwójna pokrywa z uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Możliwość piętrowania



**Wentyl odpowietrzający**

**Możliwość piętrowania**

**Elastyczne tworzywo zabezpieczające**



CENA OD **259** PLN



**Termos 10 l**



**Termos 20 l**



**Termos 30 l**

Pojemność	10 l	20 l	30 l
Wymiary	320x(H)170 mm	320x(H)300 mm	320x(H)480 mm
Kod	999580	999581	999582
Cena (PLN)	<b>259,-</b>	<b>368,-</b>	<b>499,-</b>



# Nadziewarka do kiełbas


- Idealna do przyrządzania wyrobów wędliniarskich
- Obudowa wykonana ze stali malowanej
- Cylinder oraz tłok ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości napędzania, który jest łatwy i szybki w obsłudze
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napędzenia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm

CENA OD **329** PLN



Cylinder oraz tłok ze stali nierdzewnej 



  
W zestawie 4 lejki z tworzywa w różnych rozmiarach o średnicy: 10/20/30/40 mm

## Nadziewarka do kiełbas 3 l Revolution

Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
282441	3	300x340x(H)570	<b>329,-</b>

## Nadziewarka do kiełbas 5 l Revolution

Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena (PLN)
282458	5	300x340x(H)690	<b>399,-</b>

# Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą

- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa, spirala wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- Ilość obrotów dzieży/haka: 19/193 obr./min.
- Wbudowany timer

**Dzieża,  
pokrywa,  
spirala ze stali  
nierdzewnej  
18/10** >>>

**Stała  
głowica  
i dzieża** >>>



**Wbudowany  
timer** >>>



**CENA 1653 PLN**

Kod	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Wymiary dzieży (mm)	Maks. masa ciasta (kg)	Moc/napięcie (W/V)	Waga netto/brutto (kg)	Cena (PLN)
999440	10	730x300x(H)635	Ø300x(H)210	6	400/230	70/82	<b>1653,-</b>

# Syfon i naboje do bitej śmietany

## Syfon do bitej śmietany

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami do syfonów do bitej śmietany (N<sub>2</sub>O), naboje nie są dołączone

## Naboje do syfonu do bitej śmietany

- N<sub>2</sub>O
- Jeden nabój wystarcza do ubicia 0,5 l śmietany
- Data ważności na opakowaniu
- Pasują do wszystkich syfonów na rynku

CENA  
OD **36** PLN

*Jeden nabój wystarcza  
do ubicia 0,5 l śmietany*



**3 końcówki  
z polipropylenu**

**Wykonany w całości  
z aluminium**



## Syfon do bitej śmietany

Kod	Pojemność (l)	Kolor	Cena (PLN)
975916	0,5	czerwony	<b>47,-</b>

## Naboje do syfonu do bitej śmietany

Kod	Ilość w opakowaniu (szt.)	Kolor	Cena (PLN)
975794	50	szary	<b>36,-</b>



# GASTRO

Podane ceny promocyjne są ostatecznymi cenami zakupu dla Dystrybutora. Do podanych cen należy doliczyć podatek VAT 23%.  
Wszelkie prawa zastrzeżone, naruszenie ich bez zezwolenia jest zabronione. Zdjęcia produktów mają charakter poglądowy.  
Produkty mogą nieznacznie różnić się od tych przedstawionych na fotografiach. Hendi Polska Sp. z o.o. nie odpowiada za pomyłki o raz błędy.

---

Szczegółowych informacji udziela Dział Handlowy GASTRO: tel. 58 559-22-07, 601 060 169, 605 32 88 99