



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA JULI 2017

* - ej lagerförda produkter

ARTIKEL **PRIS**

1-FRITERA STEKA KOKA

FRITÖSER

205808	BORDSFRITÖS 4L , Blueline; 3 kW 16A	2.300
205846	NYHET! BORDSFRITÖS 2x4L; Blueline; 2x3,3 kW 16A	4.150
205815	BORDSFRITÖS 6L; Blueline, 3,3 kW 16A	2.515
205822	BORDSFRITÖS 8L; Blueline; 3,5 kW 16A	2.835
205839	BORDSFRITÖS 2x8L; Blueline; 2x3,5 kW 16A	5.085

KLÄMGRILLAR

263501*	KLÄMGRILL enkel; räfflad /räfflad; stekyta: 220x230mm; 230V/ 1,8 kW	3.500
263600*	KLÄMGRILL enkel, slät/räfflad; stekyta: 220x230 mm; 230V/ 1,8 kW	3.500
263655	KLÄMGRILL Panini; räfflad/räfflad; stekyta: 360X230 230V/2,2 kW	4.000
263662	KLÄMGRILL Panini; räfflad/slät; stekyta: 360X230, 230V/2,2 kW	4.000
263709	KLÄMGRILL Dubbel; räfflad under/räfflad över; 230V/3,6 kW 16A	5.700
263907	KLÄMGRILL Dubbel; 1/2 räff; 1/2 slät under /räff. över; 230V/3,6 kW 16A	5.700
SM2095	KLÄMGRILL/VARMLUFTSUGN, glaskeramisk, 1,68 Kw	34.000
TECHNY	Helautomatisk clamshell; golvmmodell; 45 hamburgare/minut	205.000

RULLGRILLAR

268506	RULLGRILL 7 rullar; teflon; 1 värmezoon; 230V/ 0,56 kW	6.100
268605	RULLGRILL 9 rullar; teflon; 1 värmezoon; 230V/ 0,72 kW	7.100
268704*	RULLGRILL 11 rullar; teflon; 2 värmezoner; 230V/ 0,88 kW	8.400
268735*	RULLGRILL 14 rullar; teflon; 2 värmezoner; 230V/1,12 kW	9.400

STEKHÄLLAR

203163*	STEKHÄLL 2/3 slät, 1/3 räfflad; 720x460x240 230V/3,5 kW	7.800
---------	---	-------

ELGRILLAR **NYHET!**

EG6C400	ELGRILL grillar direkt på element; 400x600x150 mm 230V/3,6 kW 16A	10.100
EG6C800	ELGRILL grillar direkt på element; 800x600x150 mm 400V/7,2 kW	15.700
EG6C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1200x600x150 mm 400V/10,8 kW	23.900
EG7C400	ELGRILL grillar direkt på element; 400x700x150 mm 400V/4,5 kW	11.500
EG7C800	ELGRILL grillar direkt på element; 800x700x150 mm 400V/ 9 kW	18.000
EG7C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1200x700x150 mm 400V/13,5 kW	27.000
EG8C400	ELGRILL grillar direkt på element; 400x800x150 mm 400V/5,4 kW	12.900
EG8C800	ELGRILL grillar direkt på element; 800x800x150 mm 400V/10,8 kW	19.700
EG8C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1200x800x150 mm 400V/16,2 kW	29.300
EG-Souvlaki	ELGRILL grillar direkt på element; 730x260x130 mm 230V/3 kW 16A	7.200

VATTENGRILL

155103	VATTENGRILL GN 1/1 640x335x181mm 230V/3,4 kW 16A	UTGÅR!	11.665
--------	--	---------------	--------

VÅFFELJÄRN, CRÉPEHÄLL

VÅF	VÅFFELJÄRN dubbel, hjärta, 2x16 cm diam; 230V /3kW 16A	9.500
EB-Q5	VÅFFELJÄRN enkel; hjärta; 21 cm diam.; 230V/ 1,5 Kw	5.700
212103	VÅFFELJÄRN, Belgiska våfflor; 4x6 hål, 230V/ 1,5 kW	5.670
212004*	CRÉPEHÄLL enkel; 400mm diam.; 450x485x220mm; 230V/3 kW	6.000
212011*	CRÉPEHÄLL dubbel; 2x400 mm diam.; 900x485x220; 2x230V/2x3 kW	9.800
SM-KB1290*	VÅFFELKARUSELL för 6st våffeljärn; 1290 mm diam.	

BEGÄR OFFERT

INDUKTIONSPLATTA/HÄLL

239711	DENNA MODELLUTGÅR OCH ERSÄTTTS AV MODELL 239698	
239698 NY!	INDUKTIONSHÄLL med effekt ; större! ; 390x500x120mm;230V/3,5 kW 16A	4.300
239209*	INDUKTIONSHÄLL;315x345x70mm; 230V/1,8 kW OBS! KONSUMENTMODELLUTGÅR!	1.300

INDUKTIONSWOK

239766	INDUKTIONSWOK, reglerb. termostat;340x450x120mm; 230V/3,5 kW 16A	7.000
239773	WOKPANNA i rostfritt induktionsmaterial passande ovan 40 Ø cm	1.600
239728	INDUKTIONSWOK inkl. panna; 2,25 kW230V OBS! KONSUMENTMODELL UTGÅR!	3.040
239735	INDUKTIONSPANNA passande 239728 OBS! KONSUMENTMODELL UTGÅR!	560

SPIS MED KONVEKTIONSUGN

SM-SPT60	SPIS med ugn;GN1/1;runda plattor,660x600x806/940 mm;400V/11,13 kW 3-Fas	18.200
SM-SPLT780-11E	SPIS med ugn, GN 1/1; fyrkantiga plattor 2,6kW; 400V/15,1kW 3-Fas	35.500

1.2 GRILLSERIE SMAKY

STEKHÄLLAR

SM-FTH30EL	STEKHÄLL slät; 330x600x290/450 mm; 230V/3 kW	5.050
SM-FTH60EL	STEKHÄLL slät; 660x600x290/450 mm; 400V/6 kW 3-Fas	7.900
SM-FTR30EL*	STEKHÄLL räfflad; 330x600x290 mm; 230V/3kW	5.850
SM-FTHR60EL	STEKHÄLL, slät/räfflad 660x600x290/450 mm; 400V/6 kW 3-Fas	8.850
SM-FTH90EL	STEKHÄLL slät; 990x550x290 mm; 400V/9 kW 3-Fas	12.500
SM-EFT66LR	STEKHÄLL räfflad/slät 600x600x270/460 mm; 400V/7,5 kW 3-Fas UTGÅR!	13.900
SM-FTH30GL*	STEKHÄLL slät; 330x600x290 mm; GAS	6.200
SM-FTR30GL*	STEKHÄLL räfflad; 330x600x290 mm, GAS	7.100
SM-FTH60GL*	STEKHÄLL slät; 660x600x290 mm; GAS	10.150
SM-FTHR60GL*	STEKHÄLL 1/2 slät, 1/2 räfflad; 660x600x290; GAS	11.150
SM-FTH90GL*	STEKHÄLL slät, 990x600x290 mm; GAS	16.900
SM-KD30T	KLÄMÖVERDEL till stekhällar ovan; 280x400 mm; 230V/3 kW 16A	9.600

GRILLAR, Lavasten

SM-GL30GLS*	LAVASTENSGRILL 330x60x290 mm; 6,5kW; GAS	8.550
SM-GL60GLS*	LAVASTENSGRILL 660x600x290 mm; 13kW; GAS	14.660

SPISAR

SM-SP30-ELS	SPIS bänkmmodell; 2 runda plattor; 330x600x290/450 mm; 400V/4 kW 3 Fas	4.500
SM-SP60-ELS*	SPIS bänkmmodell; 4 runda plattor; 660x600x290/450 mm; 400V/8 kW 3-Fas	7.400

FRITÖSER

SM-FE30ELT	FRITÖS 8L; med kran; 330x600x290/450 mm; 400V/6 kW 3-Fas	7.875
SM-FE60ELT	FRITÖS 2x8L; med kran; 660x600x290/450 mm; 400V/2x6 kW 3-Fas	13.500

VATTENBAD

SM-BM30EL	VATTENBAD med kran; 1/1 G-150: 330x600x270/460 mm; 230V/1,5 kW	5.080
SM-BM60EL	VATTENBAD med kran; 2x 1/1GN-150, 660x600x290/460 mm; 230V/3 kW 16A	8.230

PASTAKOKERI

SM-VT30EL	PASTAKOKERI 2 korgar; med kran; 330x600x290/450 mm; 230V/3 kW 16A	6.500
SM-VT60EL*	PASTAKOKERI 4 korgar; med kran; 660x600x290/450 mm; 400V/6 kW 3-Fas	10.000
SM-KORG1/2	KORG 1/2 till Pastakokeri	850
SM-KORG1/4	KORG 1/4 till Pastakokeri	550

POMMESFRITES/TORRVÄRMER

SM-UH-30EL*	POMMESFRITESVÄRMER 330x600x290/450 mm; 230V/0,85 kW	7.550
-------------	---	-------

STEKLÅDA

SM-EBR6	STEKLÅDA 600x600x270/460 mm; 400V/4,5 kW 3-Fas UTGÅR!	13.000
---------	--	--------

STATIV/AVSTÄLLNING TILL GRILLSERIE

SM-PO30EL	STATIV med hyllplan; rostfri, 330x600x600 mm	3.000
SM-PO60EL	STATIV med hyllplan; rostfri; 660x600x600 mm	3.500
SM-N46C	AVSTÄLLNING, neutral bänk med 1 låda; rostfri; 400x600x600 mm UTGÅR!	4.950
SM-N66C	AVSTÄLLNING, neutral bänk med 1 låda; rostfri; 600x600x600 mm UTGÅR!	5.650

2-GRILLA

KEBABGRILLAR

E3*	KEBABGRILL med keramiska reflektorer max. 50 kg; 400V/5,3 kW 3-Fas	14.950
E4*	KEBABGRILL med keramiska reflektorer max. 80kg 400V/6,8 kW 3-Fas	16.400

KEBABKNIVAR

S150*	KEBABKNIV med motor i handtaget; 7500 RPM 90 kg/tim	8.940
S180*	KEBABKNIV med motor i handtaget; 8500 RPM 120 kg/tim	11.160

KYCKLINGGRILLAR

E-8P*	KYCKLINGGRILL 8 kycklingar/ 2 spett ; 400V/4 kW 3-Fas	26.850
E-12P*	KYCKLINGGRILL 10 kycklingar/3 spett ; 400V/5,7 kW 3-Fas	31.600
P7/5 EL*	KYCKLINGGRILL 20 kycklingar/5 spett; planetarisk rot.; 400V/7,3 kW 3-Fas	59.600
P10/4 EL*	KYCKLINGGRILL 24 kycklingar/4 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas	73.500
P10/5 EL*	KYCKLINGGRILL 30 kycklingar/5 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas	79.500
P10/6 EL*	KYCKLINGGRILL 36 kycklingar/6 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas	84.500
P10/8 EL*	KYCKLINGGRILL 48 kycklingar/8 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas	93.000

VI KAN LEVERERA GRILLAR MED KAPACITET UPP TILL 96ST KYCKLINGAR! **BEGÄR OFFERT**

TILL KYCKLINGGRILLARNA FINNS VÄRMEVITRIN, STATIV, STORT URVAL AV
TILLBEHÖR AV SPETT OCH KORGAR, FÖRSTÄRKNINGSKIT TILL 12kW, TIMER **BEGÄR OFFERT**

BANDROST

261309*	BANDROST 418x368x387 mm; 230V/2,24 kW	7.200
---------	---------------------------------------	-------

TOASTER/SALAMANDER

264119 NYHET	SALAMANDER fast; väggmont. 610x310x340 mm; 230V/2 kW ersätter 264102	3.425
264201	SALAMANDER fast; 580x390x390 mm; 230V/2,2 kW	4.900
264300	SALAMANDER fast; 800x450x470 mm; 230V/3,6 Kw	5.900
264607	SALAMANDER höj- och sänkbar; 480x520x530 mm; 230V/2,8 kW 16A	8.150
264706	SALAMANDER höj- och sänkbar; 600x520x530 mm; 230V/3,6 kW 16A	10.250
SAL-KONS NYHET!	KONSOLL för upphängning av salamander; 2 st	800

GASOLGRILLAR/TILLBEHÖR

154700	GASOLGRILL Mini; 1 bränn. 1krom.galler+ 1 emalj.steklåda; 340x540x840mm; 5,8 kWh	2.450
149508	GASOLGRILL Green Fire; 2 bränn; 1gjutjärn+1rf gallerGN1/1; 740x612x825 mm; 11,6 kWh	7.300
149591*	GASOLGRILL Green Fire; 3 bränn; 1gjutjärn+2rfgaller G1/1; 1078x612x825 mm; 17,3 kWh	10.600
149607*	GASOLGRILL Green Fire; 4 bränn; 2gjutjärn+2rfgaller G1/1; 1400x612x825mm; 22 kWh	13.250
149614*	GASOLGRILL Green Fire; samma som 149607 + ställning med 4 hjul; 22 kWh	16.900
149515	GASOLGRILL roll topp lock; passar 149508	3.900
149522*	GASOLGRILL Green Fire sidohylla	990
149539*	GASOLGRILL Green Fire avlastningshylla	1.200
148105	GASOLGRILL Xenon powergrill; m. handtag; hjul; 1120x410x900mm; 4,5 kW	6.640

TRÄKOLSGRILLAR

150603*	KOLGRILL; rostfritt; 2 galler; löst.bara ben "PATIO" 390x840x850mm	2.550
150801*	KOLGRILL; rostfritt; 3 galler löst.bara ben "RESTO" 390x1140x850mm	2.900

3-VARMHÅLLA

VATTENBAD

238912	VATTENBAD MED KRAN; FÖR GN1/1-150MM; 230V/1,2 KW	2.515
SM-BM30EL	VATTENBAD med kran; 1/1 G-150: 330x600x270/460 mm; 230V/1,5 kW	5.080
SM-BM60EL*	VATTENBAD med kran; 2x 1/1GN-150 , 660x600x290/460 mm; 230V/3 kW 16A	8.230
BMP212*	VATTENBAD golv; 2 bad; rf underhylla; hjul; 850x700x900 mm; 230V/1,4 kW	12.150
BMP312*	VATTENBAD golv; 3 bad; rf underhylla; 4 hjul; 1250x700x900 mm; 230V/2,1 kW	14.950
BMP212CSH*	VATTENBAD golv; 2 bad; underskåp värme; hjul; 850x700x900 mm; 230V/2,2 Kw	18.500
BMP312CSH*	VATTENBAD golv; 3 bad; underskåp värme; hjul; 1250x700x900 mm; 230V/3,6 kW 16A	21.900

SAMTLIGA VATTENBAD I GOLV MODELL KAN ÄVEN BESTÄLLAS MED PANEL PÅ KORTSIDAN

KORVVÄRMERIER

SM-HD03K*	HOTDOG MASKIN m glascylinder;korg;3 spjut; 480x300x350 mm 230V/1,1 kW	4.900
SM-HD-1*	HOT-DOG MASKIN m glascylinder;korg;utan spjut; 260x300x350 mm; 230V/1 kW	3.650
SM-H03*	HOT-DOG brödvärmare med 3 spjut; 220x220x250 mm; 230V/0,1 kW	3.250
SM-12	KORVVÄRMERI /ÅNGERI m. Delat lock, avtappning, 265x330x220 1 kW	4.250
KBMV1	KORV/MOS/BRÖDVÄRMERI NEDFÄLLBAR; ABC KANTIN; 230V/1 KW	5.600
KORVMODUL*	KOMPLETT KORVMODUL	BEGÄR OFFERT

BUFFÉVAGNAR, VÄRME (Buffévagnar kyla,se: 7-Kylbänkar,kyldiskar,exponering)

SHBM3*	BUFFÉVAGN GN 3/1;värme;brickavst.;belys; 1190x900x870/1320 mm;230V/1,6 kW	18.500
SHBM4*	BUFFÉVAGN GN 4/1;värme;brickavst.;belysn.;1520x900x870/1320 mm;230V/2,4kW	20.900
SHBM6*	BUFFÉVAGN GN6/1; med värme, brickavställn., belysning; 2150x900x870/1320 mm	30.700

RISKOKARE & SOPPVÄRMERI

240403	RISKOKARE /VÄRMARE 5,4L 455X455X380 230V/1950W	2.110
201107*	SOPPVÄRMERI 4,2L rund behållare; 265x265x245 mm; 230V/0,2 kW	2.670
201206*	SOPPVÄRMERI 2X4,2L;runda behållare;505x265x245 mm; 230V/0,4kW	4.430
201404	SOPPVÄRMERI 4x4,2L runda behållare; 505x505x245 mm; 230V/0,8 Kw UTGÅR	8.220
860083	SOPPKITTEL 10L; svart med rostfri insida; 340x360 230V/0,40 kW	1.180
860502*	SOPPKITTEL 8L ; svart ; 370x300 mm; 230V/0,45 kW	1.990

VÄRMELAMPOR NYHET!

SM-9510 *	VÄRMELAMPA med hiss; infraröd 250W lampa; aluminiumskärm Ø25 cm; 230V	3.100
SM-9511 *	VÄRMELAMPA med hiss; infraröd 250W lampa; krom.elox.skärm Ø25 cm; 230V	3.300
SM-9512 *	VÄRMELAMPA med hiss; infraröd 250W lampa; kopparelox.skärm Ø25 cm; 230V	3.300

VÄRMELIST MED KEDJEUPPHÄNGNING NYHET!

SM-9566S*	VÄRMELIST 2 st 250W lampor;hostskydd; 710x530x240mm; 230V /0,5kW	4.500
SM-9568S *	VÄRMELIST 3 st 250W lampor;hostskydd; 10400x530x240mm; 230V /0,75kW	5.730
SM-9570S *	VÄRMELIST 4 st 250W lampor;hostskydd; 1370x530x240mm; 230V /1kW	6.870

VÄRMEBRYGGOR NYHET!

273906*	VÄRMEBRYGGA med 2 st infravärmelampor; 495x355x590 mm; 230V/0,5 kW	1.650
SM-9566T*	med övervärme;2 st 250W lampor; 700x530x700mm; 230V /0,5kW	5.300
SM-9568T*	med övervärme;3 st 250W lampor; 1030x530x700mm; 230V /0,75kW	6.500
SM-9570T *	med övervärme;4 st 250W lampor; 1360x530x700mm; 230V / 1kW	8.200
SM-9566 *	över- och undervärme;2x1/1GN;2 lampor 250W;700x530x700mm; 230V /1,15kW	6.520
SM-9568 *	över- och undervärme;3x1/1GN;3 lampor 250W;1030x530x700mm; 230V /1,75kW	8.220
SM-9570 *	över- och undervärme;2x1/1GN;2 lampor 250W;1360x530x700mm; 230V /2,3kW	9.700

ÖVRIGA VÄRMERIER

SM-9080 NYHET!	VÄRMEPLATTA GN 1/1; rostfri yta; termostat; 330x530x60 mm230V/0,35 kW	2.090
SM-9082 NYHET!	VÄRMEPLATTA GN 2/1; rostfri yta; termostat; 660x530x60 mm 230V/0,65 kW	2.990
204900	CHAFING DISH 1/1 GN ROSTFRI; 230V/1 KW	1.950
SM-VEC510 NYHET	VÄRME DISPLAY BÄNKMODELL; 500X350X270 MM; 230V/0,4 KW	3.880
SM-OTS48*	TALLRIKSVÄRMARE FÖR 60 TALLRIKAR; 400X460X870 MM; 230V/0,7 KW	8.185

SOUS-VIDE COOKING

225448* NYHET!	SOUS-VIDE system; 20L; 600x300x300 mm; 230V/0,6 kW	6.350
69060002 NYHET!	SOFT COOKER cirkulator,50/80L;Y09; 130x340x260 mm; 230V/2 kW	10.795

4-UGNAR

BAKE-OFF UGN

225950	BAKE-OFFUGN; inkl.2 galler+1 plåt 45x33; 580x560x420xmm; 230V/2,5Kw	8.350
--------	---	-------

UGNAR MED DIREKT ÅNGA

228227	UGN för 600x400 mm plåtar; 2st ingår; 800x760x535 mm; 400V/ 6,2 kW UTGÅR	15.950
228210	UGN för GN1/1;alt 600x400 mm plåtar, 2 st ingår;800x760x505 mm;400V/6,4 kW	17.000
228203*	UGN för GN1/1;alt.600x400 mm plåtar;2 st ingår;800x760x505 mm;230V/3,4KW/16A	15.515

KOMBIUGNAR

KME6	KOMBIUGN m.direktinsprutning;6 bleck GN1/1; inkl. kärntemp.givare;400V/6,7 kW	53.500
OBS! KME UGN LEVERERAS UTAN GALLER.		
6.10-ESIN	KOMBIUGN ALTO-SHAAM 6.10, 400V 3FAS	128.400
750-S	COOK AND HOLD UGN ALTO-SHAAM 750-S; 230V/1 kW	36.700

EXTRA TILLBEHÖR OCH TILLVAL TILL UGNARNA

PK6	STATIV till kombiugn KME6	3.700
KME-SH	HANDDUSCH till kombiugn KME PLÅT till kombiugn KME	2.400
5005718	STATIV till kombiugn ALTO-SHAAM	11.500

BEGÄR OFFERT

SLOW COOKING

225479*	NYHET! LÅGTEMPERATURUGN GN1/1 alt.600x400mm plåt;494x690x415xmm;230V/1,2 kW	16.900
225905	Steamer/ångugn; skonsam tillagning med ånga; 450x400x290mm; 230V/2kW	5.400

MIKROVÅGSUGNAR- OBS! Elektronikskatt tillkommer på mikrovågsugnarna

281406	MIKROVÅGSUGN programmerbar 20pl/10effektsteg;520x380x310 mm, 230V/1 kW	4.950
	Elektronikskatt:	136
281369	NYHET! MIKROVÅGSUGN rf programmerbar 20pl upp till 99 program2 magn., 230V/1800W	10.500
	Elektronikskatt:	256
SM1800	MIKROVÅGSUGN programmerbar 20pl/10effektsteg;510x415x335 mm;230V/1,8 kW	10.900
	Elektronikskatt:	256

PIZZAUGNAR/DISPLAY

CB4*	PIZZAUGN 4 pizzor; 870x720x280 400V/4 kW	17.500
VI FÖR HELA PIZZAMASTERSORTIMENTET. Prisex.nedan. Övriga storlekar		
PM721E*	PIZZAUGN enkel; 4 pizzor; 6,7 kW	30.900
PM731E*	PIZZAUGN enkel; 6 pizzor; 9,5 kW	34.330
	TILLÄGG VID KÖP AV PIZZAMASTER DUBBELUGN	18.000
PZDISPLAY*	PIZZADISPLAY, roter. M 3 hyllplan, glasvägg, belysn.; 230 V/0,45 kW	10.500
SM-PF350	PIZZAPRESS,med värme; 35 cm Ø; 520x580x780 mm; 400V/ 3,97kW	54.000

BEGÄR OFFERT

TILLBEHÖR till pizza

709818*	VÅSKA isolerad; för pizzabud; 450x450 mm	675
617403*	PIZZAFORM för panpizza; finns i storlek: 20,26,28,30,32,36 och40 cm	BEGÄR OFFERT
617564*	PIZZANÅT för panpizza finns i storlek: 45, 50, 60 cm	BEGÄR OFFERT

5-BEREDNING

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER, inkl. kittel, krok, visp och spade

SM-500A	5 Qrt (4,7L); bänkmödel; 10 hastigheter, 230V/0,75 kW	7.500
SM-800A	8 Qrt (7,5L); bänkmödel; 3 växlar; 230V/0,18 kW	11.900
SM-100 B	10 Qrt (9,5L); ej golvmödel; kraftuttag; 3 växlar; 230V/0,245 kW	18.400
SM-200NH	20 Qrt (19L); ej golvmödel; ej kraftuttag ; 3 växlar; 230V/0,368 kW	24.500
SM-200 B	20 Qrt (19L); ej golvmödel; kraftuttag; 3 växlar; 230V/0,368 kW	26.200
SM-30HI	30 Qrt (28L); golvmödel; kraftuttag; 3 växlar; 400V/0,735 kW 3-Fas	39.600
SM-40HI	40 Qrt (38L); golvmödel; kraftuttag; 3 växlar; 400V/1,1 kW 3-Fas	49.400
SM-60HI	60 Qrt (58L); golvmödel; kraftuttag; vagn; 3 växlar; 400V/2,2 kW 3-Fas	58.700
SM-62P*	Pizzablandare, m bara krok 60 Qrt, (58L) golvmödel; kraftuttag; 2 växlar; 400V/3-Fas	66.000
SM-80HI-M	80 Qrt (76L); golvmödel.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; manuell; 400V/2,2 kW 3-Fas	88.000
SM-80HI-E	80 Qrt (76L); golvmödel.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; el-lift; 400V 3-Fas	112.000

UTGÅR!

TILLBEHÖR TILL VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER

SP-VAGN40	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-40HI	3.195
SP-VAGN60	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-60H	3.195
SP-200ST-H	STATIV; rostfritt med fällbar avlastningshylla, underhylla till modell SM-200NH och B	5.900
SP-200ST	STATIV;rostfritt med underhylla till modell SM-200NH och B samt SM-100 B	5.500
SP-KIT10/20	REDUCERSET inkl. 10 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-200	8.195
SP-KIT20/40	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp,adapterring till modell SM-40HI	15.400
SP-KIT30/60	REDUCERSET inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp,adapterring till modell SM-60HI	19.720
SP-KIT40/80	REDUCERSET inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp,adapterring till modell SM-80HI	24.210
SP-VH	VERKTYGSHÄNGARE; rostfritt med 3 krokar	3.410
VH-12	KÖTTKVARN för montering på kraftuttag; inkl. kniv och hålskiva; 4,7 mm	6.350
V99S	GRÖNSAKSSKÄRARE för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg	11.705

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER- Säljes med 3 mån. garanti

KT705	7Qrt.; 5 växlar; steglös; med timer; 230V/1-Fas	UTGÅR!	9.600
KT20BM	20 Qrt.; 3 växlar; ej steglös; med timer 230V/1-Fas	UTGÅR!	21.900
KT20AT	20 Qrt.; 3 växlar; steglös; med timer; 230V/1-Fas	UTGÅR!	25.800
KT40HAT	40 Qrt.; 3 växlar; steglös; 400V/3-Fas	UTGÅR!	46.800
KT60HAT	60 Qrt.; 3 växlar; steglös, 400V 3-Fas	UTGÅR!	92.500

DEGBLANDARE, inkl. kittel och 1 krok/TILLBEHÖR

KL40*	DEGBLANDARE 41L. Kittel med 1 krok; 2 växlar; max 35 kg deg ; 400V 3-Fas	24.970
KL60*	DEGBLANDARE 64L. Kittel med 1 kro.; 2 växlar; max. 50 kg deg, 400V 3-Fas	29.770
KITTEL	TILLÄGG för löstagbar kittel	4.750
HJUL*	HJULSET	800

VI HAR DEGBLANDARE I STORLEKAR MELLAN 20L-390

BEGÄR OFFERT

BULLRIVARE

HL-2136L	BULLRIVARE 36 del; för bageri, typ "ERICA" ; semiautomatisk	57.600
SM-BMASAST *	BULLRIVARE bordsmodell; inkl. 1 st. rivplatta	25.900
OMSU107 *	STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad	2.985
OMAC210 *	HJULSET till stativ ovan; 2 låsbara hjul	1.180
BM2AS *	KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE	116.000

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

210000	SKÄRMASKIN snedställd 250 mm klinga; ej för ost; 380x490x380mm; 230V/0,32 Kw	6.570
210017	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 500x620x435 mm;230V/0,42 kW	10.750
SM-W300*MANTE	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent: IP67	NYHET! 21.800
CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; vattenresistent: IP67	NYHET! 16.750
PALLADIO 300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; vattenresistent IP67	NYHET! 20.100

FINNS ÄVEN MED 330, 350, 370 OCH 385MM KLINGA

SKÄRMASKINER MED ELPANEL UPP TILL IP67 PANEL- STRILSÄKER-

ANIIVERS 300*	SKÄRMASKIN med handdrivet hjul; 300 mm klinga stativ.(Finns även m. 350 klinga).	48.000
---------------	--	--------

HELAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

PALAUTMEC300*	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 300 mm klinga	31.600
PALAUTMEC350*	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 350 mm klinga	40.400
RUB VV*	TILLÄGG för steglöst hastighetsreglage	5.200

FÖR HELAUTOMATISKA MASKINER MED 370 KLINGA BEGÄR OFFERT!

Vår leverantör SIRMAN har 131 olika skärmaskiner i sitt program fr 4.600 till 300.000 kr.

Du hittar säkert en skärmaskin som passar din kund. Kontakta oss.

KÖTTKVARN

UH-12MEC	KÖTTKVARN Bänkmmodell, inkl. 1 kniv, 1 st.5,5mm hålskiva 230V/1-Fas	8.100
UH-22-MEC	KÖTTKVARN Bänkm.;1/2 unger, interprise(dubbeleggad kniv;2 hålskivor)400V/3-Fas	14.400
TC22BARCE*	KYLD KÖTTKVARN, HEL UNGER,termoelektrisk kylning,(ingen kompressor)	33.500

GRÖNSAKSSKÄRARE

231852*	högeffektiv; 300rpm; dubbelt matarör; inkl. 5 skärverktyg 230V/0,75 kW	14.600
---------	--	--------

6-DRYCKESAPPARATER

CITRUSPRESSAR, PELESINPRESSAR

221204	CITRUSPRESS halvautomatisk; inkl. 3 storlekar presshuvuden; 230V/0,25 kW	2.450
221037 NYHET!	CITRUSPRESS med handtag; presshuvud i rostfritt; 900 RPM; 230V/0,350 kW	8.730
10C*	CITRUSPRESS med handtag; presshuvud i rostfritt; 230V/0,189 kW	6.800
10CC*	CITRUSPRESS med handtag; presshuvud i rostfritt; i övrigt i krom; 230V/0,18 kW	8.130
11N*	CITRUSPRESS halvautomatisk; "Pjäxan"; inkl1 storlek presshuvud;grön/gul; 30L/TIM	4.500
11CC*	CITRUSPRESS "halvautomatisk; "Pjäxan" inkl 1 storlek presshuvud; krom 30L/TIM	5.000
52*	CITRUSPRESS "high output" 40L/tim	6.300
70*	CITRUSPRESS "Evolution" 50L/tim	8.700
32*	APELSINPRESS helautomatisk; 100L/tim	69.000
SM-8320	APELSINPRESS helautomatisk; manuell inmatning; 365x395x630 mm; 230V UTGÅR!	35.000

Sid.6

SLOWJUICER/FRUKTPRESS

EKTOR37 NYHET!	SLOWJUICER, liten, 37 r.p.m.;145x240x530 mm; 230V/0,25kW	4.700
65* NYHET!	SLOWJUICER,högeffekt;5-80 rpm;med indukt.motor;200x350x650 mm;230V/0,65kW	42.400
SM9527	FRUKTPRESS SOMATIC i rostfritt för alla saftiga frukter, grönsaker 230V/0,38 kW	18.600

RÅSAFTCENTRIFUGER

50*	RÅSAFTCENTRIFUG svart polycarbonat/rostfritt; 100L/tim; 230V/0,6 kW	15.900
28*	RÅSAFTCENTRIFUG rostfritt; 100L/tim, 3000 RPM; 230W 0,74 Kw	27.600
68*	RÅSAFTCENTRIFUG rostfritt;140L/tim; "MIRACLE EDITION" ;230V/1,30 kW	30.000

BLENDER

230718 NYHET!	BLENDER 2,5 L; hög effekt; även is; 25000 RPM; 230V/1,5 kW	3.450
62	BLENDER BRUSHLESS 2,4L 230W/50Hz 8NM	18.100
37C*	KITCHEN BLENDER 2L transparent behållare	11.800

JUICEKYLARE

34-1*	JUICEKYLARE 12L behållare; 230V/ 0,16 kW	9.990
34-2*	JUICEKYLARE, 2x12L behållare;230V/ 0,26 kW	14.400

ISKROSS/ISSHAVER

9 MONO*	ICE SHAVER/ISKROSS 1,2Kg/30 min. rostfri 230V/0,37 kW	9.100
53*	ISKROSS AUTOMATISK 1,2 kg på 30 sek. 230V/0,13 kW	11.400

SLUSH/GRANITAMASKIN/ICE BEER

SSM52	SLUSHMASKIN 2x5L behållare; 420x380x705 mm; 230V/0,5 kW	18.900
SSM180	SLUSHMASKIN 9L behållare; 213x475x833 mm; 230V/0,32 kW	13.400
SSM280	SLUSHMASKIN 2x9L behållare; 400x480x895 mm; 230V/1,02 kW	22.900
ISM-52	ICE BEER (FROZEN BEER) MACHINE 2X5L 230V/500W	18.400

7-KYLBÄNKAR, KYLDISKAR , EXPONERING

[SE ÄVEN LÄNKEN TILL FRENOX PÅ VÅR HEMSIDA](#)

GRILLKYLBÄNKAR

UGN2	4 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 135L; 1400x700x600 mm; 230V/0,17 kW	20.880
UGN3	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 210L; 2000x700x600 mm; 230V/0,23 kW	25.500
UGN4*	8 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 310L; 2400x700x600 mm; 230V/0,35 kW	32.600

GRILLKYLBÄNKAR smalare aggregat **NYHET!**

UGN2-SH*	4 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 125L; 1200x700x600 mm; 230V/0,17 kW	20.880
UGN3-SH	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 160L; 1600x700x600 mm; 230V/0,23 kW	25.500
UGN4-SH*	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 200L; 2130x700x600 mm; 230V/0,35 kW	32.600

KYLBÄNKAR

Grundutförande är med dörrar, går att byta till draglådor mot tillägg nedan

BGN2*	2 dörrar; rostfritt in-och utvändigt; 281L; 1400x700x850 mm; 230V/0,16 kW	16.500
BGN3*	3 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 474L; 1865x700x850 mm; 230V/0,23 kW	19.350
BGN4*	4 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 632L; 2330x700x850 mm; 230V/0,35kW	23.500

KYLBÄNKAR med helbrunn för 1/1-100 GN-kantiner samt hostskydd i glas

BGN2-SGC*	2dörrar, rostfritt in-och utvändigt;4 GN; 1400x700x850 mm; 230V/0,3kW	NYHET! 18.900
BGN3-SGC*	3 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 5 GN; 1865x700x850 mm; 230V/0,4 kW	NYHET! 24.900
BGN4-SGC*	4 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 6 GN; 2330x700x850 mm; 230V/0,5 kW	NYHET! 28.300

TILLÄGG/UTBYTE TILL KYLBÄNKAR OVAN

BGN-B*	Set om 3 x 1/3 draglådor	3.550
BGN-C*	Set om 2 x 1/2 draglådor	2.790
BGN-D*	Ho ovanför kompressorenhet	6.600
BGN-E*	Kyld draglåda ovanför kompressorenheten	3.200
BGN-F*	Glasdörr, 1 st.	1.400

MRG150	KYLBÄNK 2 dörrar; ej utbytbar 1345x700x850/900 GN1/1 hyllor 350W	UTGÅR 21.200
--------	--	---------------------

Sid. 7

KALLSKÄNKSKYLBÄNK för 1/3-150 GN-kantiner

MGN2*	2 dörrar, 7 GN; rostfri in-och utvändigt; 1400x700x1090mm230V/0,30 kW	22.300
MGN3*	3 dörrar, 10 GN; rostfri in-och utvändigt; 1865x700x1090mm230V/0,35 kW	24.250
MGN4*	4 dörrar, 12 GN; rostfri in-och utvändigt; 2330x700x1090mm230V/0,4 kW	30.900

Finns i flera längder och modeller

PIZZAKYLBÄNKAR KOMPLETT MED INFÄLLD KYLRÄNNA, LAMINATSKIVA

BMN164*	2 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 1640x830x1280 mm,ränna för 10x1/4 GN	NYHET! 29.100
BMN223	3 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 2230x830x1280 mm,ränna för 13x1/4 GN	NYHET! 38.000

PIZZAKYLBÄNKAR MED SEPARAT FÖRHÖJD KYLRÄNNA

P164-YM-M*	2 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 800 mm djup toppskiva, 1640x830x1280 mm	NYHET! 30.900
P223-YM-M*	3 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 800 mm djup toppskiva, 2230x830x1280 mm	NYHET! 38.400

PIZZAKYLBÄNKAR "KONTINENTALMODELL MED SEPARAT KYLRÄNNA

PZT155*	2 dörrar; för 40x60 plåt; granit topp; sep. kylränna. 1550x800x1090 mm	34.500
PZT210*	3 dörrar; för 40x60 plåt; granit topp; sep. kylränna. 2100x800x1090 mm	38.850

KYLRÄNNOR MED GLASÖVERDEL FÖR GN1/4 150

232903*	KYLRÄNNA, 5x GN1/4 med glas; 1200x335x425 mm; 230V/0,17 kW	8.400
232910*	KYLRÄNNA 7x GN 1/4 med glas; 1500x335x425 mm; 230V/0,17 kW	10.595
232927*	KYLRÄNNA 9x GN1/4 med glas; 1800x335x425 mm; 230V/0,17 kW	11.665

KYLDISKAR

Gemini1.5	KYLDISK 1500x800x1235 mm; lätt välvat glas, belysning; automatisk avfrostning	21.800
-----------	---	--------

Finns i flera längder och modeller

KONDITORIMONTRAR

Carina 02*	KYLDISK med 3 hyllor; böjt frontglas, 940mm	NYHET! 37.800
Finns även i längd 600 mm och 1440 mm samt för självtåg		
Carina 04*	KYLDISK med 3 hyllor; raka glas; 970mm.	NYHET! 39.800
Finns även i längd 1470mm		

SPECIAL GLASMONTRAR -MED RAKA GLAS- FÖR KONDITORI/CAFÉLINJER.

VI KAN ÄVEN LEVERERA KÖTTVITRINER HELT I GLAS FÖR HÄNGNING OCH MÖRNING.

BUFFÉVAGNAR, KYLA

SBM3*	GN 3/1; med kyla; brickavst.; belysning; 1190x900x870/1320 mm; 230V/0,15 kW	22.500
SBM4*	GN 4/1; med kyla; brickavst.; belysning; 1520x900x870/1320 mm; 230V/0,15 kW	24.000
SBM6*	GN 6/1; med kyla; brickavst.; belysning; 2150x900x870/1320 mm	34.000

8-KYL- OCH FRYSSKÅP

KYL-och FRYSSKÅP

F390GSF	KYL MED GLASDÖRR dryckeskyl, 5 hyllor; 390L 590x610x1885 mm 0,31 kW	6.400
OBS! STOR VOLYM!		
BN7	NYHET! KYL 1 dörr; rostfritt in-och utvändigt; -2/+8 C;700L;700x810x2050 mm ;230V/0,2 kW	16.200
BN14*	NYHET! KYL 2 dörrar; rf in-och utvändigt; -2/+8 C;1400L;1400x810X2050 mm;230V/0,25 kW	24.100
BL7	NYHET! FRYSS, 1 dörr; rostfritt in-och utvändigt; -10/-22 C;700L;700x810x2050 mm; 230V/0,57 kW	19.900
BL14*	NYHET! FRYSS, 2 dörrar; rf in- och utvändigt; -10/-22 C;1400L;1400x810X2050 mm; 230V/0,87 kW	29.300

BEGÄR OFFERT FÖR CENTRAKYLDA ENHETER

APR-750	BAGERIKYL, 1 dörr; 610L; 695x830x2010mm; 230V/0,484 kW	28.800
AER-401	KYL, 1 dörr; 400L; 600x650x1880 mm; 230V/0,3 kW	21.000
AEC-401	FRYS, 1 dörr; 400L; 600x650x1880 mm; 230V/0,3 kW	24.400

BLASTCHILLER-FREEZER **NYHET!**

232163*	3 bleck; GN1/1 alt.40x60cm; rf in-och utvändigt; 750x740x750 mm ;230V/1,15 kW	26.200
232170*	5 bleck; GN1/1 alt.40x60cm; rf in-och utvändigt; 750x740x880 mm ;230V/1,42 kW	36.500
232194*	7 bleck; GN1/1 alt.40x60cm; rf in-och utvändigt; 750x740x1290 mm ;230V/1,49 kW	44.000
232187*	10 bleck; GN1/1 alt.40x60cm; rf in-och utvändigt; 750x740x1290 mm ;230V/1,49 kW	54.000

MÖRNINGSSKÅP NYHET!

DR6-G*	600L; rostfria hyllor, fuktkontroll, ledbelysning; 800x800x2050mm 230V/0,4 kW	47.700
DR13-G*	1300L; 2 dörr; rostfria hyllor; fuktkontroll, ledbelysning 1400x800x2050mm 230V/0,76kW	64.000

[Stång med krokar för upphängning av kött finns att köpa till](#)

KYL OCH FRYSRUM NYHET! Se separat prislista samt på hemsidan

SM-CR*	KYLRUM / FRYSRUM finns i 150 olika varianter från 1,8 m3 TILL 14,9 m3	Från 33.580
--------	---	-------------

[SE www.smaky.se](http://www.smaky.se) **FÖR UTFÖRLIG INFORMATION ELLER KONTAKTA OSS**

9-ÖVRIGA MASKINER**GLASSMASKINER**

274200	NYHET GLASSMASKIN bänkmodell autom.; självkylande kompressor; 1,5 lit./sats;150W	5.800
SM-SSI300T*	MJUKGLASSMASKIN; bänkmodell; luftkyld; 1-smak + frozen yoghurt	UTGÅR! 89.000
SM-273SP	MJUKGLASSMASKIN, golvmodell; 2 smak+blandad; självpastöriserande	UTGÅR! 189.000
12182	GRÄDDBLÅSARE MUSSANA PONY 2L behållare; 90L/tim	UTGÅR! 36.000

ISKUBSMASKINER

271757	35 kg/dygn; 15 kg binge; luftkyld; R134A 400x448x798 mm; 230V/0,3 kW	NYHET! 8.750
SD-25	25 kg/dygn; 6 kg binge; luftkyld; R134A; 345x460x587 mm	10.800
SD-30*	28 kg/dygn; 12 kg binge; luftkyld; 376x550x637 mm	13.400
SD-40*	43 kg/dygn; 12kg binge; luftkyld; 485x570x720 mm	16.100
SD-60*	65 kg/dygn; 20kg binge luft/vattenkyld; 485x570x820 mm	19.700
SD-80*	85 kg/dygn; 33 kg binge luft/vattenkyld; 670x570x900 mm	23.700
SD-125*	125 kg/dygn; 50kg binge luft/vattenkyld; 1045x570x1050 mm	27.400
SD-210*	210 kg/dygn; 68kg binge luft/vattenkyld; 1045x570x1050 mm	43.700

BEGÄR OFFERT FÖR STÖRRE MASKINER**ISFLAKEMASKINER**

F80*	80 kg/dygn; 25kg binge; luftkyld; 529x626x797 mm	28.200
F120*	120 kg/dygn; 60 kg binge; luftkyld; 920x590x785 mm	34.600
*F 250	165 kg/dygn; 60 kg binge; luftkyld; 920x590x785 mm	41.750

**BINGE FINNS UPP TILL 613KG SOM BESTÄLLNINGSVARA.
FÖR STÖRRE MASKINER OCH BINGAR BEGÄR OFFERT****DISKMASKINER Vi har 52 olika modeller och kan alltid lösa ditt diskmaskinsbehov**

L305CV*	NYTT HUVVMASKIN ECO WASH; energibesparande värmeåtervinning; med ångkondensator	75.500
DSP1*	GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 35x35 cm;	16.800
MINIBAR*	GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 40x40 cm;	22.800
DSP4	UNDERBÄNK rf in-och utvändigt; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 5,6 kW	27.600
DSP4-P	UNDERBÄNK m. tömningspump; rf in-och utvändigt; 2 korgar 50x50cm; 5,6KW	28.800
DSP5*	HUVVMASKIN rf in-och utvändigt; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 5 kW	39.800
DSP5-P*	HUVVMASKIN m tömningspump; 2st korgar: 50x50cm; disktid: 2min; 5 kW	41.500

FÖR TUNNELMASKINER MED VÄRMEPUMP BEGÄR OFFERT**Obs! 1 års garanti + 1 års reservdelsgaranti på diskmaskiner****KAFFEAPPARATER**

208304	KAFFEBRYGGARE 2 värmeplattor; rostfri filterhållare;2 kannor x 1,8L;230V/0,21 kW	2.840
208793*	KAFFEBRYGGARE med 2 värmeplattor; filterhållare plast, 1 kanna, 1,8L; 230V/0,20 kW	2.350
208502	TERMOBRYGGARE med rf termos 1,5 liter	UTGÅR! 2.290
211106*	PERCULATORBRYGGARE 6L 230V/015 kW	2.035
250600	KOPPVÄRMARE med 2 hyllor, 2 värmezoner	UTGÅR! 3.000
208809	VÄRMEHÅLL dubbel för kaffekannor 1,8L; 230V/0,18 Kw	UTGÅR! 815
445907	KAFFEKANNA glas 1,8L	160
448908	PUMPTERMOS 2,5L; rostfritt	525
446706	TERMOSKANNA 2L rostfri med tryckknapp; 145x260 mm	215

10-ÖVRIG UTRUSTNING**FLEXSIL SILIKONLOCK****SPARA PÅ MILJÖN OCH EKONOMIN MED FLEXSIL SILIKONLOCK FÖR GN KANTINER!**

SM-GN 1	SILIKONLOCK för GN 1/1 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	269
SM-GN 2	SILIKONLOCK för GN 1/2 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	189
SM-GN 3	SILIKONLOCK för GN 1/3 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	145
SM-GN 4	SILIKONLOCK för GN 1/4 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	115
SM-GN 6	SILIKONLOCK för GN 1/6 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	75
SM-GN 9	SILIKONLOCK för GN 1/9 kantiner; vacuumförlutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	65

MUFFINSDISPLAY

MD-2	TORRDISPLAY i snygg design för kakor och muffins 370x370x595 mm	3.500
------	---	-------

BRICKOR

PL2836*	PLASTBRICKA "Cafébricka"; 28x36 cm; välj bland 9 färger. LEV. FRITT FABRIK!	42
PL4333*	PLASTBRICKA "Restaurangbricka" 43x33 cm; välj bland 9 färger.	48

ÖVRIGT

272602	NYHET! TERASSVÄRMARE Gasol; 770x2200mm; 12,7 kWh	3.500
272701*	NYHET! TERASSVÄRMARE Gasol; hög- och sänkbar; 770x1580-2200mm; 12,7 kWh	3.810
570159	NYHET! TOMATSKÄRARE manuell, skivtjocklek 5 mm	4.430
229002	NYHET! DEHYDRATOR; torkskåp, 6 plåtar, för svamp, frukt, mm; 450x345x315mm; 230V/ 0,5 kW	2.050
229002*	NYHET! DEHYDRATOR; torkskåp, 9 plåtar, för svamp, frukt, mm; 450x345x415mm; 230V/ 0,7 kW	2.800
812204	HYLLSTÄLLNING kromad; 5 hyllplan; max 80 kg/hyllplan; 455x910x1830 mm	1.595
810101	SERVERINGSVAGN rostfri; 3 hyllor, 2 låsbara hjul max 75 kg/hyllplan; 900x590x930 mm	2.410
221808	HANDTORK elektrisk; vit epoxy; automatisk start/stop; 240x210x265 mm; 230V/1,5 kW	1.925
271407	TERMOMETER digital; rostfri nålspetsgivare med längd 213 mm : -50C-+300C	1.385
580004	VÅG elektronisk; rostfri/ABS plast; max 5 Kg; Tara; timer; 1g gradering; 170x215x55 mm	770
274019	SKOPUTSMASKIN med 2 borstar; 90W UTGÅR!	855
690000	KONSERVÖPPNARE rostfri för bänkmontage med Bonzerkniv/kugg; maxhöjd: 400 mm	1.155
513705	BONGHÅLLARE aluminium; väggmontering med skruv eller dubbelhäftande tejp: 600 mm	220
826003	SKÄRBRÄDA HACCP: VIT polyethylene HDPE-plast; för ost/bröd; GN 1/1	260
826010	SKÄRBRÄDA HACCP: RÖD polyethylene HDPE-plast; för rå kött; GN 1/1	260
826027	SKÄRBRÄDA HACCP: BLÅ polyethylene HDPE-plast; för fisk; GN 1/1	260
826034	SKÄRBRÄDA HACCP: GRÖN polyethylene HDPE-plast; för frukt och grönt; GN 1/1	260
826041	SKÄRBRÄDA HACCP: BRUN polyethylene HDPE-plast; för tillagat kött; GN 1/1	260
826058	SKÄRBRÄDA HACCP: GUL polyethylene HDPEplast; för rå kyckling; GN 1/1	260
826201	STATIV rostfritt; för 6 st. 1/1GN skärbrädor ovan	210
466902	INDUKTIONSLJUS, laddbara, startkit om laddare + 3 ljus UTGÅR!	900
466919	KIT om 3 st. laddbara ljus UTGÅR!	590
466087	KANDELABER 5-armed H520 mm	690
	KANDELABER FINNS ÄVEN (MM) 380, 780, 960, 1200, 1500	
598955	GIRAFFEN, öltapp, 3 liter	955
598962*	GIRAFFEN, öltapp, 5 liter	1.059
425121	TILLBRINGARE med inre isbehållare 3L	270
557402	MULTI DISPENSER för buffé 3,5L 180x50x385 mm	1.075
561911	KANTINSTÄLLNING för buffé; rostfri inkl. 3xGN1/3 kantiner; vit melamin	1.130
561928	KANTINSTÄLLNING för buffé; rostfri inkl. 3xGN1/6 kantiner; vit melamin	925
561935	KANTINSTÄLLNING för buffé; rostfri inkl. 3x1L runda kantiner; vit melamin	800
871805*	KYLDISPLAY för buffé m rolltopp i ABS plast; inkl. kylklamp; rostfri bricka; 440x320x205 mm	675
871812*	KYLDISPLAY för buffé m rolltopp i ABS plast; inkl. kylklamp; rostfri bricka; 440x320x440 mm	1.200
424186*	KYLDISPLAY för buffé m rolltopp i ABS plast; inkl. kylklamp; 1/1GNbricka; 555x357x175 mm	1.050
561102	BRÖDKORG för buffé; PP polypropylene; GN 1/1; 530x320x90 mm	215
561003	BRÖDKORG för buffé; PP polypropylene; oval; 380x270x90 mm	129
561201	KORGSTÄLLNING för buffé; inkl. 2 brödkorgar PPpolypropylene GN1/2; 360x280x90mm	330

MED RESERVATION FÖR TRYCKFEL.

FÖRSÄLJNINGSVILLKOR

Ovanstående priser är rek.bruttopriser fritt vårt lager i Huddinge eller annat lager som anges ovan.

Prislistan gäller med reservation för kraftiga valutaförändringar.

Moms tillkommer.

✘ **Garantitid är 1 år och gäller för tillverknings- och materialfel** (särskilda villkor gäller för maskiner på högst 35 kg och försäljningsvärde utan moms på 15.000 kr. Se *villkor under "Garanti" nedan)

✘ **Villkor : maskinerna skall vara installerade av behörig tekniker och trasig reservdel ska återlämnas.**

✘ **På visp- och blandningsmaskiner modell: SM-100, SM-200, SM-40HI, SM-60HI samt SM-80HI lämnas utöver första året ytterligare 4-års reservdelsgaranti på transmissionen förutsatt att garantisedeln skickats ifyllt till SMAKY och bruksanvisningen följts noggrant avseende bruk och belastning.**

✘ **Transportskador skall antecknas på fraktsedeln och anmälas omg. till fraktbolaget.**

Allt skadat gods och emballage skall sparas för besiktning.

✘ **Om betalning inte erläggs i tid och ej annat har överenskommits utgår lagstadgad påminnelseavgift.**

✘ **Dröjsmålsränta om 18% debiteras på förfallet belopp fr.o.m. förfallodagen.**

Övriga försäljningsvillkor är återgivna nedan.

Tillämplighet:

Dessa allmänna försäljningsbestämmelser tillämpas när beställning av maskiner/utrustning har muntligen eller skriftligen gjorts till SMAKY RESTAURANG AB, förkortad SMAKY AB.

Broschyrmaterial:

SMAKY AB reserverar sig för ändringar av tekniska uppgifter som finns i broschyrer eller web-sidan och har gjorts av respektive tillverkare.

Beställning / annullering av order:

Beställning/order anses bindande när ordererkännande har utfärdats.

Köparen anses ha fått ordererkännande senast 3dje dagen efter order om denna skickas med post. I annat fall skall köparen meddela SMAKY AB om att orderbekräftelse ännu inte har erhållits.

Om köparen önskar annullera order efter att denna har blivit bindande äger SMAKY AB rätt att kräva fullgörelse av ordern eller ersättning för nedlagda kostnader samt skäligt vinstpåslag.

Ej normalt lagerförda produkter/maskiner och specialbeställningar i övrigt kan ej annulleras efter det att orderbekräftelse har utfärdats.

Godsets beskaffenhet:

Gods som SMAKY AB normalt tillhandahåller köparen skall anses uppfylla samtliga de egenskaper som köparen har beställt. Specifikationer och uppgifter, muntliga som skriftliga, i marknadsföring eller annat om prestanda, kapacitet, användbarhet, ändamålsenlighet och liknande som lämnats av säljare eller annan för SMAKY AB's räkning, är inte bindande för SMAKY AB i vidare mån än vad som uttryckligen framgår av orderbekräftelsen genom utfästelse av SMAKY AB. Köparen fritar SMAKY AB från allt ansvar härför.

Leveranstid:

Godset skall avlämnas till transportör vid den tid som har överenskommits.

Ev. förseningar för importerat gods skall så snart förseningen blir känt meddelas Köparen. Köparen äger ej rätt att yrka skadestånd för ev. förseningar som kan ligga utanför SMAKY AB's kontroll.

Leveranssätt:

Om inget särskilt avtalats sker leverans fritt SMAKY AB's lager exkl. emballage.

Leveransbesiktning och transportskador:

Köparen skall omgående efter godsets mottagande inspektera sändningen. Ev. transportskador skall meddelas omg. och senast inom 7 dgr till fraktföretaget. Skador måste noteras på fraktsedeln vid godsmottagning.

Returer:

Gods som normalt är lagervara och överenskommelse mellan SMAKY AB och köparen träffats om ev retur skall godset vara helt oanvänt, oskadd och i original förpackning. Vid retur debiteras köparen alla frakter samt 20% av godsets värde.

Komponenter såsom kretskort, element, lampor, motorer, pumpar och andra elektriska sådana tas ej i retur.

Garanti:

Om ej annat har överenskommits är garantin för nya maskiner 12 månader från avlämningsdatum.

Garantiarbete utförs av SMAKY AB utsett verkstad/repairatör och på vardagar mellan kl. 7 och 16.

*** Maskiner som väger högst 35 kg och har ett fakturavärde före moms på högst 15.000 kr skall sändas till SMAKY för åtgärd efter att först ha lämnat meddelande härom. SMAKY skall åtgärda garantifelet och återsända maskinen inom skälig tid. SMAKY svarar för fraktkostnaderna i samband med garanti.**

Garantin gäller **enbart** fabriktions- och materialfel.

Garantin omfattar inte handhavande fel (t.ex. maskin som tappas på golvet eller elektrisk utrustning som har blivit utsatt för vatten) och inte normal förslitning och förbrukningsmateriell (lampor, filter, säkringar, lister mm).

Garantin gäller ej om maskin har använts för annat ändamål än vad den är avsedd för. SMAKY AB ansvarar inte för skador som uppstått pga felaktig eller bristfällig installation eller av icke behörig person.

Garantiarbete som vidtages utan att SMAKY AB har underrättats innan ersätts ej.

SMAKY AB skall åtgärda ev. fel under garantitiden inom skälig tid.

Köparen kan häva köpet endast om felet är väsentligt för köparen och SMAKY AB insåg detta och om hävning görs innan avhjälpande eller omleverans av varan. Vid hävning av köp äger köparen inte rätt att göra anspråk till skadestånd.

Om SMAKY AB avhjälpes ev. fel eller omlevererar godset har köparen inte rätt till någon påföljd mot SMAKY AB. Köparen har dock rätt till skadestånd om köparen visar att SMAKY AB's förfarande medfört skada. Skadestånd uppgår till den skada som köparen kan visa och kan aldrig överstiga 5% av försäljningspriset för det gods som pga fel inte kunnat tas i avsett bruk.

Sid.11

SMAKY AB är inte skyldig att pga fel i godset annat än vad som ovan sagts utge ersättning till köparen eller annan för personskada -undantaget av vad som framgår i produktansvarslag-, produktionsbortfall, utebliven vinst eller annan indirekt skada och köparen fritar SMAKY AB för allt ansvar härför

Köparen kan häva köpet om fel i godset kvarstår efter avhjälpande eller omleverans.

Reklamation:

Köparen skall omgående efter det att han upptäckt eller borde ha upptäckt fel som beror på bristfälligheter i konstruktion, material eller tillverkning lämna skriftligt meddelande till SMAKY AB.

Köparen skall ge SMAKY AB möjlighet att fastställa skadans art och uppkomst. SMAKY AB avgör om skadan skall repareras eller godset omlevereras.

Betalning:

Om inte annat avtalats skall betalning erläggas senast 30 dgr. efter faktureringsdatum

Om köparen inte kan ta emot godset på fastställd dag är köparen skyldig att erlagga betalning som om godset ifråga hade levererats.

Köparen svarar för kostnad för lagring av gods som har gjorts klart av SMAKY AB för avlämnande men ej kan omhändertas av köparen.

Om betalning ej erläggs i tid skall dröjsmålsränta utgå med 18%. På räntefakturor tillkommer 60 kr i faktureringsavgift.

Prisändringar:

SMAKY AB har rätt att justera priserna som kan inträffa under avtalet och har föranletts bl.a. pga. kraftiga valutaförändringar eller råvarukostnader.

Äganderättsförbehåll:

Avlämnat gods förblir SMAKY AB's egendom så länge detsamma inte är betalt till fullo. Accept eller annan betalningsförbindelse anses inte som betalning innan den är helt inlöst.

