



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA APRIL 2020

* = ej lagerförda produkter

☒ = utgående produkter

ARTIKEL **PRIS**

1. FRITERA STEKA KOKA

FRITÖSER

SM-KLG110	BORDSFRITÖS , 4L; GN1/3-150; 2,65 kW 16A NYHET!	1.800
SM-KLG112	BORDSFRITÖS , 7L; GN1/2-150; 2,65 kW 16A NYHET!	2.200
*SM-KLG113	BORDSFRITÖS , 2x7L; 2xGN1/2-150; 2x 2,65 kW 16A NYHET!	3.300
☒ 205808	BORDSFRITÖS , 4L , Blueline; 3 kW 16A	2.300
☒ 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 **NYHETER!**

SM-RN101A	KLÄMGRILL "panini", räfflad/räfflad; stekyta: 380x280 mm; 230V/ 2,25 kW	4.000
* 263655	KLÄMGRILL "panini" räfflad/räfflad; stekyta: 340x230 mm, 230V/2,2 kW	4.000
* SM-RN101B	KLÄMGRILL "panini"; slät/räfflad; stekyta:380x280 mm; 230V/2,2 5kW	4.000
☒ 263662	KLÄMGRILL "panini" slät/räfflad; stekyta: 340x230 mm, 230V/2,2 kW	4.000
* SM-RN101C	KLÄMGRILL "panini"; slät/slät; stekyta: 380x280 mm, 230V/2,25 kW	4.000
SM-RN103A	KLÄMGRILL Dubbel: räfflad /räfflad; stekyta 520x280 mm; 230V/3,2 kW-16A	5.700
*SM-RN103B	KLÄMGRILL Dubbel: 1/2 räff, 1/2 slät ; stekyta: 520x280 mm; 230V/3,62 kW-16A	5.700

RULLGRILLAR **NYHETER!**

*268506	RULLGRILL 7 rullar; teflon; 560x230x180mm; 1 termostat 230V/ 0,56 kW	6.100
*268605	RULLGRILL 9 rullar; teflon; 560x300x180mm; 1 termostat 230V/ 0,72 kW	7.100
*268704	RULLGRILL 11 rullar; teflon; 560x375x180mm; 2 termostater 230V/0,88 kW	8.400
*268735	RULLGRILL 14 rullar; teflon; 560x570x180mm; 2 termostater 230V/ 1,12 kW	9.400

ELGRILLAR

EG6C400	ELGRILL grillar direkt på element ; 415x600x150 mm 230V/3,6 kW-16A	10.100
*EG6C800	ELGRILL grillar direkt på element; 795x600x150 mm 400V/7,2 kW	15.900
*EG6C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1166x600x150 mm 400V/10,8 kW	24.290
*EG7C400	ELGRILL grillar direkt på element; 415x700x150 mm 400V/4,5 kW	11.500
EG7C800	ELGRILL grillar direkt på element; 795x700x150 mm 400V/ 9 kW	18.080
*EG7C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1166x700x150 mm 400V/13,5 kW	27.630
*EG8C400	ELGRILL grillar direkt på element; 415x800x150 mm 400V/5,4 kW	12.900
*EG8C800	ELGRILL grillar direkt på element; 795x800x150 mm 400V/10,8 kW	20.230
*EG8C1200	ELGRILL grillar direkt på element; 1166x800x150 mm 400V/16,2 kW	30.980
*EG-Souvlaki	ELGRILL grillar direkt på element; 750x280x130 mm 230V/3 kW-16A	7.200
EG-MINI	ELGRILL grillar direkt på element; 270x550x150 mm 230V/3 kW-16A	6.900

VÄFFELJÄRN

SM-WFL10	VÄFFELJÄRN enkel, hjärta 16 cm diam. 250x420x270mm; 230V/1,2 kw	3.180
SM-WFL20	VÄFFELJÄRN dubbel, hjärta, 2x16 cm diam.; 530x420x270 mm 230V/2,4 kW	6.650
*SM-WFL40	BUBBLEVÄFFELJÄRN; mönster m 25 bubblor; 300x350x245 mm, 230/2 kW	3.350
☒ 212103	VÄFFELJÄRN, Belgiska väfflor; 4x6 hål, 230V/ 1,5 kW	5.670

INDUKTIONSPLATTA/HÄLL

☒ 239698	INDUKTIONSHÄLL; för kÄrl 14-32 cm: 390x500x120mm; 230V/3,5 kW 16A	4.300
☒ 239285	INDUKTIONSHÄLL ; dubbel; 2kW +1,7kW; 608x370x61mm; 230V/16A	5.500

INDUKTIONSWOK

☒ 239766	INDUKTIONSWOK, reglerbar termostat; 340x450x120mm; 230V/3,5 kW 16A	7.000
☒ 239773	WOKPANNA i rostfritt induktionsmaterial passande ovan 40 Ø cm	1.600

SPIS MED KONVEKTIONSUGN

▣ SM-SPT60 SPIS med ugn;GN1/1;runda plattor,660x600x806/940 mm;400V/11,13 kW 25.200

STEKHÄLLAR GRILLSERIE

SM-GF4060E STEKHÄLL; slät, 400x600x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 3,9 kW 10.100
SM-GF6060E STEKHÄLL; slät, 600x600x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 5,2Kw 12.100
SM-GG4060E STEKHÄLL; räfflad, 400x600x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 3,9 kW 10.800
SM-GG6060E STEKHÄLL; räfflad, 600x600x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 5,2Kw 12.750
SM-GS6060E STEKHÄLL; slät/räff, 600x600x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 5,2Kw 14.500
SM-GF10705E STEKHÄLL; slät, 1000x700x300 mm; 400V/50Hz/3-fas; 7,2Kw 19.700
SM-KD30T KLÄMÖVERDEL; 280x400 mm; 230V/3 kW 16A 10.280

FRITÖSER GRILLSERIE

SM-F4060E FRITÖS; 11 liter; 400x600x30 mm; 380V/50Hz/3-fas; 9 Kw 11.300
SM-F6060E FRITÖS, 2x11 liter; 600x600x300 mm; 380V/50Hz/3-fas; 2x9Kw 19.600

VATTENBAD

SM-BM4060E VATTENBAD; 3x1/4GN; 400x600x300 mm; 230V/1,5 Kw 6.950

POMMESFRITES/TORRVÄRMER

SM-CS4060E POMMESFRITESVÄRMER; 3x 1/4GN; 400x600x300 mm; 230V/1 kW 6.350

PASTAKOKERI

SM-PC4060E PASTAKOKERI 4 korgar; med kran; 400x600x300 mm; 400V/4,5 kW 16.500
*SM-VT30EL PASTAKOKERI 2 korgar; m. kran;330x600x290/450 mm;230V/3 kW16A 7.090
SM-KORG1/2 KORG 1/2 till Pastakokeri passar SM-VT30EL 940
SM-KORG1/4 KORG 1/4 till Pastakokeri passar SM-VT30EL 650

SPIS

SM-C4060E SPIS bänkmodell; 2 runda plattor; 400x600x300 mm; 400V/4 kW 3 Fas 6.600
* SM-C6060E SPIS bänkmodell; 4 runda plattor; 600x600x300 mm; 400V/7 kW 3 Fas 8.600

2-GRILLA

KEBABGRILLAR

*E3 KEBABGRILL med keramiska reflektorer max. 50 kg; 400V/ 9 kW 3-Fas 14.950
*E4 KEBABGRILL med keramiska reflektorer max. 80kg 400V/ 10,5 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 26.950
*E-12P KYCKLINGGRILL 10 kycklingar/3 spett ; 400V/5,7 kW 3-Fas 32.250
*P7/5 EL KYCKLINGGRILL 20 kycklingar/5 spett; planetarisk rot.; 400V/7,3 kW 3-Fas 60.900
*P10/4 EL KYCKLINGGRILL 24 kycklingar/4 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas 79.800
*P10/5 EL KYCKLINGGRILL 30 kycklingar/5 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas 86.450
*P10/6 EL KYCKLINGGRILL 36 kycklingar/6 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas 94.100
*P10/8 EL KYCKLINGGRILL 48 kycklingar/8 spett; planetarisk rot.; 400V/9,5 kW 3-Fas 103.850

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

BEGÄR OFFERT

BANDROST

SM-RN125 BANDROST, 460x600x410mm; 90-120Kg kap.:3,85kW/230V-16A **NYHET!** 7.210

SALAMANDER

SM-KLG30045	SALAMANDER, höj-och sänkb.,450x535x535mm; 230V/3 kW- 16A	9.080
SM-KLG30060	SALAMANDER, höj- och sänkb.;600x535x535mm;230V/3 kW-16A	10.250
SAL-KONS	KONSOLL för upphängning av salamander; 2 st	860
*SM-SE40S	SALAMANDER fast;3 gejdrrar, 600x370x380 mm; 230V/2,2 Kw	4.800
▣ 264119	SALAMANDER fast; väggmont. 610x310x340 mm; 230V/2 kW	3.780

GASOLGRILLAR/TILLBEHÖR

▣ 148105	POWERGRILL,XENON ; m.handtag; hjul;1120x410x900mm;4,5 kW	7.240
▣ 149508	GREEN FIRE;2 bränn; 1gjutjärn+1rf gallerGN1/1;740x612x825 mm; 11,6 kWh	8.820
▣ 149515	ROLL TOPP lock; passar 149508	4.180

3-VARMHÅLLA

VÄRMELÅDOR- **NYHET!** –Varje draglåda med egen termostat

*EMP1	VÄRMELÅDA; GN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x405 mm;2 Kw	13.500
*EMP2	VÄRMELÅDA; 2xGN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x680 mm; 4 Kw	20.700
*EMP3	VÄRMELÅDA; 3xGN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x960 mm; 6 Kw	28.300

VATTENBAD

▣ 238912	VATTENBAD MED KRAN; FÖR GN1/1-150MM; 230V/1,2 KW	2.515
*SM-BMV115	VATTENBAD MED KRAN; GN 1/1-150MM; 330X540X220MM; 230V/1,5 KW	3.000
SM-BM4060E	VATTENBAD; 3x1/4GN; 400x600x300 mm; 230V/1,5 Kw	6.950
▣SM-BM30EL	VATTENBAD; 1/1GN; 330x600x300 mm; 230V/1,5 Kw	5.630
*BMP212	VATTENBAD golv;2 bad;rf underhylla;hjul;850x700x900 mm;230V/1,4 kW	13.600
*BMP312	VATTENBAD golv;3 bad;rf underhylla;4 hjul;1250x700x900 mm;230V/2,1 kW	17.900

SAMTLIGA VATTENBAD I GOLVODELL KAN ÄVEN BESTÄLLAS MED PANEL PÅ KORTSIDAN

BUFFÉVAGNAR, VÄRME GN-kapacitet,digital termostat, mahogny eller valnöt; med hjul

*SHBM3	GN 3/1; r.f.brunn,brickbana granit;30° -90°C,hostskydd m.belysn;1185x900x870/1320mm	19.450
*SHBM4	GN 4/1; r.f.brunn,brickbana granit;30° -90°C,hostskydd m.belysn;1505x900x870/1320mm	22.050
*SHBM6	GN 6/1; r.f.brunn,brickbana granit;30° -90°C,hostskydd m.belysn;2150x900x870/1320mm	32.100

KORVVÄRMERIER

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

VÄRMEDISPLAY

*SM-VEC510	VÄRMEDISPLAY; BÄNKMODELL; 500X350X270 MM; 230V/0,4 KW	4.330
* PZDISPLAY	PIZZADISPLAY, roterande;3 runda hyllplan, glasvägg,belysn;.465x430x590mm	12.050

RISKOKARE & SOPPVÄRMERI

▣ 240403	RISKOKARE /VÄRMARE 5,4L 455X455X380 230V/1950W	2.410
▣ 860083	SOPPKITTEL 18L; svart med rostfri insida; 340x360 230V/0,435 kW	1.410

VÄRMELAMPOR

273890	VÄRMELAMPA m. hiss;250W lampa;kopparskärm,cylinderformad;Ø175 mm	1.600
273883	VÄRMELAMPA m. hiss;250W lampa;silverskärm, cylinderformad; Ø175 mm	1.600
273852	VÄRMELAMPA m. hiss;250W lampa;svart skärm,cylinderformad;Ø175 mm	1.600
*273876	VÄRMELAMPA m. hiss;250W lampa;kopparskärm, konformad; Ø275 mm	1.600
273869	VÄRMELAMPA m. hiss;250W lampa; silverskärm ; konformad; Ø275 mm	1.600

VÄRMEBRYGGA

▣ SM-9566T	VÄRMEBRYGGA m. övernärme;2st. 250W lampor; 700x530x700mm;230V 0,5Kw	5.300
------------	---	-------

ÖVRIGA VÄRMERIER

SM-9080	VÄRMEPLATTA GN 1/1; rostfri yta; termostat; 330x530x60 mm230V/0,35 kW	2.140
69060002	SOFT COOKER cirkulator,50/80L;Y09; 130x340x260 mm; 230V/2 Kw	11.270

4-UGNAR

KONVEKTIONSUGNAR - **NYHET!**

automatisk ånga, revers. fläkt, kärntemp.givare, 80 mm gejderavstånd, plåtar/galler ingår ej

FEM04	MANUELL; Varmluft, 4 gejderpar GN1/1; 686x660x580mm; 230V/3, 15Kw-16A	11.200
6NEMID	DIGITAL; 6 gejderpar GN1/1 alt. 60x40; kärntemp.giv. 840x910x830mm; 380V/ 7,65kW	33.100
10NEMID	DIGITAL; 10 gejderpar GN1/1 alt. 60x40; kärntemp.giv. 840x910x1150mm; 380V/ 12,7Kw	42.100

TILLBEHÖR- **NYHET!**

MID	STATIV till ovan 6&10 ugnar; 8 gejderpar för GN alt. 600x400 plåt; 840x770x850mm	7.450
NERGN	GALLER, kromad, GN-storlek: 530x325mm	350
*NER600400	GALLER, kromad, bageristorlek; 600x400 mm	350
*STENGN	UGNSSTEN; GN-storlek: 530x325x15mm	2.200
*STEN600400	UGNSSTEN; bageristorlek: 600x400x15 mm	3.060

VED-ELLER KOLELDADE UGNAR OCH GRILLAR **NYHET!**

*ROASTER56	Utvändiga mått: 765x710x1110 mm; grillgaller: 530x600 mm; vikt: 200 Kg	95.500
*ROASTER76	Utvändiga mått: 965x710x1110 mm; grillgaller: 730x600 mm; vikt: 280 Kg	112.000
*ROASTER96	Utvändiga mått: 1165x710x1110 mm; grillgaller: 930x600 mm; vikt: 305 Kg	134.000

Ovanstående levereras med gnistfångare, luftregulator för värme kontroll, 2 rostfria grillgaller, 2 rostfria tänger.

*LAVA45	KOLGRILL, utvändiga mått: 670x510x1650 mm; grillgaller: 530x400 mm	75.600
*LAVA110	KOLGRILL, utvändiga mått: 870x710x1650 mm; grillgaller: 730x600 mm	94.400

Ovanstående levereras med gnistfångare, luftregulator för värme kontroll, 2 rostfria grillgaller, 2 rostfria tänger.

*PW4	PIZZAUGN vedeldad, bänkmodell; kap. 62 pizzor/tim; 4x30cm pizzor; 1140x815x635 mm	63.900
*PW6	PIZZAUGN vedeldad, bänkmodell; kap. 62 pizzor/tim; 6x30cm pizzor; 1390x815x635 mm	74.500
*PW4S	UNDERSKÅP till PW4 i rostfritt; 1140x815x625 mm	16.900
*PW6S	UNDERSKÅP till PW6 i rostfritt; 1390x815x625 mm	17.900

*PWG4S	PIZZAUGN gaseldad, med underskåp; kap. 62 pizzor/tim; 4x30cm pizzor; 1140x815x1680mm	101.000
*PWG4S	PIZZAUGN gaseldad, med underskåp; kap. 62 pizzor/tim; 6x30cm pizzor; 1390x815x1680mm	112.000

Ovanstående ugnar i rostfritt invändigt, med stenbotten, levereras med 1 pizzaspade och 1 vedhållare.

*ROBATA80	ROBATAGRILL m grilllyta 320x380x2 mm; utvändiga mått: 800x450x300(+750)mm	55.000
*ROBATA110	ROBATAGRILL m grilllyta 470x380x2 mm; utvändiga mått: 110x450x300 (+750) mm	58.700

Ovanstående robotagrillar levereras med elfasta tegel, krokar för rökning, 2 grillgaller och spett i rostfritt.

*GP95	PARILLAGRILL, koleldad, m grilllyta 800x655 mm; utvändiga mått: 950x700x1020 mm	53.400
*GP95S	UNDERREDE i rostfritt på hjul; utvändiga mått: 950x700x740 mm	5.200

Ovanstående parillagrill levereras med elfast tegel, eldskorsten för att göra eld, 2 st grillgaller, krokar för rökning, 2 grillgaller i rostfritt.

*CGS1	HIBACHIGRILL, koleldad; i rostfritt stål; 500x500x270 mm	5.100
*CGS2	HIBACHIGRILL, koleldad; i rostfritt stål; 800x500x270 mm	6.350
*CGS4	HIBACHIGRILL, koleldad; i rostfritt stål; 1200x500x270 mm	7.550
*CGS6	HIBACHIGRILL, koleldad i rostfritt stål; 1800x500x270 mm	10.800
*CGS7	HIBACHIGRILL, koleldad i rostfritt stål; 2000x500x270 mm	11.950

Ovanstående hibachigrillar kan, mot tillägg, erhållas med elfast tegel i botten och på sidorna samt asklåda

MIKROVÅGSUGNAR

OBS! Elektronikskatt tillkommer på mikrovågsugnarna

▣ 281369	MIKROVÅGSUGN rf programmerbar 20pl upp till 99 program 2 magn., 230V/1800W	12.520
	Elektronikskatt: 11:- / Kg á 32Kg:	352
▣ SM1800	MIKROVÅGSUGN, programmerbar 20pl/10effektsteg; 510x415x335mm; 230V/1,8kW	10.900
	Elektronikskatt: 11:- / Kg á 32Kg:	352

PIZZAUGNAR

*CB4	PIZZAUGN 4 pizzor; 870x720x280 400V/4 kW	17.500
*SCN4 NYHET!	PIZZAUGN, TYP VEDUGN; kap; 4 pizzor; inv.mått: 750x820mm; 1100x1030x1730mm; 500Kg; 12 kW	155.000
*SCN6 NYHET!	PIZZAUGN, TYP VEDUGN; kap; 6 pizzor; inv.mått: 750x1130mm; 1100x1350x1730mm; 580Kg; 14 kW	170.000

*SCN9 **NYHET!** PIZZAUGN,TYP VEDUGN;kap;9 pizzor;inv.mått:750x1130mm;1450x1510x1940mm;880Kg;16,5 kW197.000
Levereras med underskåp, färdigmonterade.

*PM731E PIZZAUGN enkel; 6 pizzor; manuell display; 9,5 kW 40.226
*PM732E PIZZAUGN dubbel; 12 pizzor; manuell display 2 x 9,5 kW 60.248

VI FÖR HELA PIZZAMASTERSORTIMENTET. Prisex.ovan. Övriga storlekar BEGÄR OFFERT

5-BEREDNING

BLANDNINGSMASKIN

SM-500A 5 Qrt (4,7L); bänkmmodell; 10 hastigheter, 230V/0,75 kW **HUSHÅLLSMODELL** 7.860

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER

3 HASTIGHETER INKL. 3 VERKTYG: Krok, visp, spade

SM-800A 8 Qrt (7,5L); bänkmmodell; 3 växlar; 230V/0,18 kW230V 12.380
SM-100 B 10 Qrt (9,5L); **ej golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar; 230V/0,245 kW 20.000
SM-200 B 20 Qrt (19L); **ej golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar; 230V/0,368 kW 28.500
SM-30HI 30 Qrt (28L); **golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar; 400V/0,735 kW 3-Fas 41.500
SM-40HI 40 Qrt (38L); **golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar; 400V/1,1 kW 3-Fas 51.400
SM-60HI 60 Qrt (58L); **golvmmodell**; kraftuttag; vagn; 3 växlar; 400V/2,2 kW 3-Fas 61.100
*SM-62P **Pizzablandare,m bara krok** 60 Qrt,(58L) **golvmmodell**;kraftuttag;2 växlar;400V/3-Fas 70.000
SM-80HI-M 80 Qrt (76L); **golvmmodell**.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; manuell;400V/2,2 kW 3-Fas 91.560
SM-80HI-E 80 Qrt (76L); **golvmmodell**.;kraftuttag; vagn; 4 växlar; el-lift; 400V 3-Fas 118.000

TILLBEHÖR till ovanstående blandningsmaskiner

SP-KIT10/20 **REDUCERSET** inkl. 10 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-200 8.530
SP-KIT20/40 **REDUCERSET** inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp,adapterring till modell SM-40HI 16.020
SP-KIT30/60 **REDUCERSET** inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp,adapterring till modell SM-60HI 20.510
SP-KIT40/80 **REDUCERSET** inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp,adapterring till modell SM-80HI 25.180
SP-VAGN40 **KITTELVAGN**; aluminium; till modell SM-40HI 3.630
SP-VAGN60 **KITTELVAGN**; aluminium; till modell SM-60H 3.330
SP-VAGN40-H **KITTELVAGN**; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-40HI 5.550
SP-VAGN60-H **KITTELVAGN**; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-60HI 5.250
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-VH **VERKTYGSHÅNGARE**; rostfritt med 3 krokar 3.410
VH-12 **KÖTTKVARN** för montering på kraftuttag; inkl. kniv och hålskiva; 4,7 mm 6.610
V99S **GRÖNSAKSSKÅRARE** för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg 12.180

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER- NYHET!!

STEGLÖS HASTIGHET INKL. 3 VERKTYG: Krok, visp, spade

SM-IBT20VE 20 L kittel; timer, nödstopp; 230V / 50Hz; 1,5 kW 30.300
SM-IBT40VE 40 L kittel; timer; nödstopp; 380V / 50Hz; 3 kW 52.000
SM-IBT60VE 60 L kittel; timer; nödstopp; 380V / 50Hz; 3 kW 64.000

TILLBEHÖR till SM-IBT- blandningsmaskiner

*SM-IBTKIT2010 **REDUCERKIT** 10L kittel, inkl 3 verktyg till SM-IBT20VE 9.650
*SM-IBTKIT4020 **REDUCERKIT** 20L kittel, inkl 3 verktyg till SM-IBT40VE 18.250
*SM-IBTKIT6030 **REDUCERKIT** 30L kittel, inkl 3 verktyg till SM-IBT60VE 21.600
*SM-IBTKIT6040 **REDUCERKIT** 40L kittel, inkl 3 verktyg till SM-IBT60VE 24.900
*SM-IBTKIT8040 **REDUCERKIT** 40L kittel, inkl 3 verktyg till SM-IBT80VEL 26.200
*SM-IBTKIT8060 **REDUCERKIT** 60L kittel, inkl. 3 verktyg till SM-IBT80VEL 29.600

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER ÖVER 100L. NYHET!!

STEGLÖS HASTIGHET INKL. 3 VERKTYG: Krok, visp, spade, degskrapa, kittel med hjul, touchscreen panel

*SM-IBT80VEL 80 L kittel; automatisk kittellyft, timer;nödstopp;degskrapa;380V/50Hz;4 kW+0,55 kW 120.500
*SM-IBT100VEL 100L kittel; automatisk kittellyft;timer;nödstopp;degskrapa;380V/50Hz;5,5 kW+0,55 kW 198.300
*SM-IBT140VEL 140L kittel; automatisk kittellyft; timer;nödstopp;degskrapa;380V /50Hz;7,5kW+0,55 kW 295.400
*SM-IBT200VEL 200L kittel; automatisk kittellyft; timer;nödstopp;degskrapa;380V /50Hz;11 kW+0,55 kW 710.300
*SM-IBT300VEL 300L kittel; automatisk kittellyft; timer;nödstopp;degskrapa;380V /50Hz;15kW+0,55 kW 785.200

DEGLANDARE, 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	31.705
*KITTEL	TILLÄGG för löstagbar kittel	6.590
*HJUL	HJULSET	960

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

PIZZAPRESS

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 410x550x780 mm; 400V/3,25 kW	45.000
*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 520x580x780 mm; 400V/ 3,97kW	59.000
*SM-PFStativ	STATIV till pizzapress ovan	9.930

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

▣ 210000	SKÄRMASKIN snedställd 250 mm klinga; ej för ost; 380x490x380mm; 230V/0,32 Kw	6.610
▣ 210017	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 500x620x435 mm;230V/0,42 kW	10.830
*MIRRA250	SKÄRMASKIN snedställd 250 mm klinga; ej för ost; 500x560x370mm; 230V/0,147kW	9.380 NYHET!
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147kW	13.150 NYHET!

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

*PALLA300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 615x547x455mm; 230V/0,275kW	23.950 NYHET!
*CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 640x495x495mm; 230V/0,21kW	19.550 NYHET!

*MANTE300TOP	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent.;IP67;677x652x520;0,275kW	28.050 NYHET!
--------------	---	----------------------

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

*ANIVERS 300	SKÄRMASKIN med handdrivet hjul; 300 mm klinga;855x625x590mm (Finns även m. 350 klinga).	52.500
*ANIVERS-STAT	PELARE till ovan ANIVERS modeller	11.180

HELAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

*PALAUTMEC300	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 300 mm klinga; 751x465x630mm;0,275kW	35.150
*PALAUTMEC350	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 350 mm klinga;756x690x630mm; 0,37kW	40.400
*RUB VV	TILLÄGG för steglöst hastighetsreglage	6.860

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 Bänkmodell, inkl. 1 kniv, 1 st.5,5mm hålskiva 230V/1-Fas	8.430
UH-22-MEC	KÖTTKVARN Bänkm.;1/2 unger, interprise(dubbeleggad kniv;2 hålskivor)400V/3-Fas	15.000
*TC22BARCE	KYLD KÖTTKVARN, HEL UNGER,termoelektriskylning, (ingen kompressor)	33.500

GRÖNSAKSSKÄRARE

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

6-DRYCKESAPPARATER

CITRUSPRESSAR, APELSINPRESSAR

▣ 221204	CITRUSPRESS halvautomatisk; inkl. 3 storlekar presshuvuden; 230V/0,25 kW	2.450
▣ 221099	CITRUSPRESS med handtag; presshuvud i rostfritt; 980 RPM; 230V/0,23 kW	5.200

BLENDER

▣ 230718	BLENDER 2,5 L; hög effekt; även is; 25000 RPM; 230V/1,5 kW	3.450
----------	--	-------

SLUSH/GRANITAMASKIN

* STSM-24	Slush/Granitamaskin 1x10 liter; 200x510x830 mm;230V/ 0,3 kW	15.250
* STSM-26	Slush/Granitamaskin 2x10 liter; 400x510x830 mm;230V/ 0,4 kW	20.890
* STSM-27	Slush/Granitamaskin 3x10 liter; 600x510x830 mm;230V/ 0,5 kW	27.800

JUICEKYL

STSM-15	JUICEKYL 17 liter; 320x470x760mm; 230V/0,64kW	7.950
STSM-14	JUICEKYL 2x120 liter;435x480x760 mm; 230V/0,84 kW	10.200
▣ 34-2	JUICEKYL, SANTOS,2x12 liter; 230V/0,26 kW	14.400

FÖR SANTOS ÖVRIGA SORTIMENT, BEGÄR PRISER

7-KYLBÄNKAR,KYLDISKAR,EXPONERING-med nya köldmedium R290, R600a [SE ÄVEN LÄNKEN TILL FRENOX PÅ VÅR HEMSIDA](#)

GRILLKYLBÄNKAR

*UGN2	4 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 180L; 1400x700x600 mm; 230V/0,17 kW	24.890
*UGN3	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 280L; 1865x700x600 mm; 230V/0,23 kW	31.600
*UGN4	8 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 360L; 2330x700x600 mm; 230V/0,35 kW	40.330

GRILLKYLBÄNKAR smalare aggregat

*UGN2-SH	4 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 180L; 1200x700x600 mm; 230V/0,17 kW	25.110
*UGN3-SH	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 280L; 1600x700x600 mm; 230V/0,23 kW	31.880
*UGN4-SH	8 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 360L; 2200x700x600 mm; 230V/0,35 kW	40.820

KYLBÄNKAR – [Grundutförande är med dörrar, går att byta till draglådor mot tillägg nedan](#)

*BGN2	2 dörrar; rostfritt in-och utvändigt; 281L; 1400x700x850 mm; 230V/0,18 kW	18.400
*BGN3	3 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 474L; 1865x700x850 mm; 230V/0,23 kW	21.780
*BGN4	4 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 632L; 2330x700x850 mm; 230V/0,35kW	26.770

KYLBÄNKAR smalare aggregat **NYHET!**

*CGN2-SH	4 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 281L; 1200x700x850 mm; 230V/0,18kW	22.600
*CGN3-SH	6 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 474L; 1600x700x850 mm; 230V/0,23 kW	25.600
*CGN4-SH	8 draglådor; rostfritt in-och utvändigt; 200L; 2130x700x850 mm; 230V/0,45 kW	40.820

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	22.000
*BGN3-SGC	3 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 5 GN; 1865x700x850 mm; 230V/0,4 kW	29.010
*BGN4-SGC	4 dörrar; rostfri in-och utvändigt; 6 GN; 2330x700x850 mm; 230V/0,5 kW	32.390

TILLÄGG/UTBYTE TILL KYLBÄNKAR OVAN

*BGN-B	Set om 3 x 1/3 draglådor	3.920
*BGN-C	Set om 2 x 1/2 draglådor	3.070
*BGN-F	Glasdörr, 1 st.	2.230

[KAN BESTÄLLAS MED HO ELLER KYLD DRAGLÅDA OVANFÖR KOMPRESSORENHET MOT TILLÄGG.](#)

KALLSKÄNKSKYLBÄNK för 1/3-150 GN-kantiner

*MGN2	2 dörrar,7 GN; rostfri in-och utvändigt; 1400x700x1090mm230V/0,30 kW	23.630
*MGN3	3 dörrar,10 GN; rostfri in-och utvändigt; 1865x700x1090mm230V/0,35 kW	27.820
*MGN4	4 dörrar,12 GN; rostfri in-och utvändigt; 2330x700x1090mm230V/0,4 kW	35.530

[Finns i flera längder och modeller](#)

PIZZAKYLBÄNKAR KOMPLETT MED INFÄLLD KYLRÄNNA GN 1/4, LAMINATSKIVA

*BMN164	2 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 1640x830x1280 mm,ränna	31.900
*BMN223	3 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 2230x830x1280 mm,ränna	38.710

PIZZAKYLBÄNKAR KOMPLETT MED INFÄLLD KYLRÄNNA GN 1/6

*BMP164	2 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 1640x830x1280 mm,ränna	29.655
*BMP223	3 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 2230x830x1280 mm,ränna	35.500

PIZZAKYLBÄNKAR MED SEPARAT FÖRHÖJD KYLRÄNNA GN 1/3

*P164-YM-M	2 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 800 mm djup toppskiva, 1640x830x1280 mm	34.010
*P223-YM-M	3 dörrar; för 45x60 plåt; rostfri, 800 mm djup toppskiva, 2230x830x1280 mm	40.600

PIZZAKYLBÄNKAR "KONTINENTALMODELL MED SEPARAT KYLRÄNNA

*PZT155	2 dörrar; för.40x60 plåt; granit topp; sep. kylränna. 1550x800x1090 mm	42.360
*PZT210	3 dörrar; för.40x60 plåt; granit topp; sep. kylränna. 2100x800x1090 mm	48.130

KYLDISKAR- begär priser [Finns i flera längder och modeller](#)

BUFFÉVAGNAR-KYLA-GN-kapacitet,digital termostat, mahogny eller valnöt; med hjul

*SBM3	GN 3/1; r.f.brunn,brickbana granit; +2 ^P +10°C,hostskydd m.belysn;1190x900x870/1320mm	21.000
*SBM4	GN 4/1; r.f.brunn,brickbana granit; +2 ^P +10°C,hostskydd m.belysn;1520x900x870/1320mm	24.750
*SBM6	GN 6/1; r.f.brunn,brickbana granit; +2 ^P +10°C,hostskydd m.belysn;2150x900x870/1320mm	35.660

KYL-/FRYSDISPLAY- med köldmedium R600a

▣ 233627	BÄNKKYLSKÅP med antikondens; 2 hyllor LED-belysn; auto-avfrosth. 452x406x816mm	6.600
▣ 233672	KYLDISPLAY; 8x1/6GN alt 4x1/3GN kantiner;välv glaslock;767x612x328 mm;;0,105kW	11.310
▣ 233689	FRYSDISPLAY; 8x1/6GN alt 4x1/3GN kantiner;platt glaslock; 805x666x305 mm;0,162kW	14.100
▣ 233757	SUSHIKYL; 5x1/3GN kantiner;LED-belysn.välv glas; 1307x450x330 mm;0,16 kW	12.000

KONDITORIMONTRAR-raka glas, finns i svart eller vitt, +2 °C / +10 °C

*VTN80	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, fläktkyld; R290, 800x780x1300 mm, 0,35 kW	27.750
*VTN100	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas ,fläktkyld; R290,1000x780x1300 mm, 0,4 kW	30.700
*VTN120	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, fläktkyld; R290, 1200x780x1300 mm, 0,45 kW	32.895
*VTN160	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, fläktkyld; R290,1600x780x1300 mm, 0,5 kW	41.400
*VTN200	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, fläktkyld; R290, 2000x780x1300 mm, 0,55kW	50.220

KONDITORIVITRIN- HÖGA, raka glas runt om, finns i svart eller vitt

*DN4	4 hyllplan + botten, fläktkyld; KYL; +2 °C /+10 °C; R290, 800x660x1870 mm, 0,55 kW	33.840
*DL4	4 hyllplan + botten, fläktkyld; FRYSS; -15 °C /-25 °C; R452, 800x660x1870 mm, 0,7 kW	45.500
*DN4-CK	4 hyllplan + botten,för PRALINER, fläktkyld; +10 °C /+14 °C; R290, 800x660x1870 mm, 0,55 kW	37.800

8-KYL-OCH FRYSSKÅP med nya köldmedium: R290,R600a

KYL-och FRYSSKÅP

KBC390CH	DRYCKESKYL,glasdörr, 5 hyllor;belyst panel, 390L 590x610x1885 mm 0,31 kW	6.900
BN7	KYL 1 dörr; rostfritt in-och utvändigt; -2/+8 C;700L;700x810x2050 mm ;230V/0,2 kW	17.150
*BN14	KYL 2 dörrar; rf in-och utvändigt; -2/+8 C;1400L;1400x810x2050 mm;230V/0,25 kW	24.140
BL7	FRYS, 1 dörr; rostfritt in-och utvändigt; -10/-22 C;700L;700x810x2050 mm; 230V/0,57 kW	22.630
*BL14	FRYS, 2 dörrar; rf in- och utvändigt; -10/-22 C;1400L;1400x810x2050 mm; 230V/0,87 kW	30.280

BEGÄR OFFERT FÖR CENTRALKYLDA ENHETER

BLASTCHILLER-FREEZER TEMP: +90/+3 alt +90/-18; köldmedium: R452A - NYHET!

*VBL5	5 bleck;rostfri ,GN1/1alt.40x60cm;gejderavstånd 50mm;800x750x900 mm;230V/1,4kW	30.510
*VBL7	7 bleck;rostfri ,GN1/1alt.40x60cm;gejderavstånd 50mm;800x750x1210 mm;230V/1,5kW	33.930
*VBL10	10bleck;rostfri ,GN1/1alt.40x60cm;gejderavstånd 50mm;800x750x1410 mm;230V/2,2kW	40.810
*VBL15	15bleck rostfri ,GN1/1alt.40x60cm;gejderavstånd 50mm;800x750x2010 mm;230V/3,5kW	70.830

MÖRNINGSSKÅP-KÖTTVITRIN; Rostfria hyllor, fuktkontroll, led belysning R290- NYHET!

*SY250G-HM	198L; 2 glasdörrar,glassidor, svart; -3 °/+5° C; 920x550x910 mm 230V/0,4 kW	45,720
*DR6-G	600L; 2 glasdörrar, täckta sidor; -3 °/+5° C; 700x800x1980 mm 230V/0,4 kW	51.400
*DR13-G	1300L; 2 glasdörrar, täckta sidor; -3 °/+5° C; 1400x800x1980 mm 230V/0,76 kW	71.500
*DR10G-HM	1300L;2 glasdörrar, glassidor; svart; 0 °/+5° C 1400x900x1980mm;230V/0,76kW	101.500

Stång med krokar för upphängning av kött finns att köpa till

KYL OCH FRYSRUM Se separat prislista samt på hemsidan

*SM-CR KYLRUM / FRYSRUM finns i 150 olika varianter från 1,8 m3 TILL 14,9 m3
SE www.smaky.se FÖR UTFÖRLIG INFORMATION ELLER KONTAKTA OSS

9-ÖVRIGA MASKINER

GLASSMASKINER

▣ 274200 GLASSMASKIN autom., självkyl. kompressor 1,5 lit./sats;150W **5.800**

ISKUBSMASKINER

▣ 271575 35 kg/dygn; 15 kg binge; luftkyld; R134A 400x448x798 mm; 230V/0,3 kW **9.210**
▣ 271780 50Kg/dygn, 398x546x682mm; R290;293W **9.300**
*SD-25 25 kg/dygn; 6 kg binge; luftkyld; R134A; 345x460x587 mm **12.010**
*SD-30 28 kg/dygn; 12 kg binge; luftkyld; 376x550x637 mm **15.500**
*SD-40 43 kg/dygn; 12kg binge; luftkyld; 485x570x720 mm **17.430**
*SD-60 65 kg/dygn; 20kg binge luft/vattenkyld; 485x570x820 mm **22.880**
*SD-80 85 kg/dygn; 33 kg binge luft/vattenkyld; 670x570x900 mm **27.710**

BEGÄR OFFERT FÖR STÖRRE MASKINER

ISFLAKEMASKINER

*F80 80 kg/dygn; 25kg binge; luftkyld; 529x626x797 mm **34.660**
*F120 120 kg/dygn; 60 kg binge; luftkyld; 920x590x785 mm **42.930**
*F 250 165 kg/dygn; 60 kg binge; luftkyld; 920x590x785 mm **51.990**

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

* DSP1 GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 35x35 cm; **16.800**
* MINIBAR GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 40x40 **24.910**
* DSP4 UNDERBÄNK rf in-och utvändigt; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 5,6 kW **28.700**
* DSP4-P UNDERBÄNK m. tömningspump; rf in-och utvändigt; 2 korgar 50x50cm; 5,6KW **31.000**
* DSP5 HUVMASKIN rf in-och utvändigt; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 5 kW **42.090**
* DSP5-P HUVMASKIN m tömningspump; 2st korgar: 50x50cm; disktid: 2min; 5 kW **44.260**

FÖR TUNNELMASKINER MED VÄRMEPUMP BEGÄR OFFERT

Obs! 1 års garanti + 1 års reservdelsgaranti på diskmaskiner

KAFFEAPPARATER

▣ 208533 KAFFEBRYGGARE med 2 värmeplattor; filterhållare pp, 1 kanna, 1,8L; 230V/0,20 kW **2.610**
▣ 211106 PERCULATORBRYGGARE 6L 230V/015 kW **2.050**
▣ 445907 KAFFEKANNA glas 1,8L **210**
▣ 448908 PUMPTERMOS 2,5L; rostfritt **525**
▣ 446706 TERMOSKANNA 2L rostfri med tryckknapp; 145x260 mm **290**
▣ 208809 VÄRMEHÄLL, dubbel,för kaffekannor; 230V/180W **815**
▣ 250600 KOPPVÄRMARE, med 2 hyllor, 2 värmezoner; plats för 32 espressokoppar **3.000**

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**

BRICKOR

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

ÖVRIGA PRODUKTER

✘ 221808	HANDTORK elektrisk; vit epoxy; automatisk start/stop; 240x210x265 mm; 230V/1,5 kW	1.925
✘ 690000	KONSERVÖPPNARE rostfri för bänkmontage med Bonzerkniv/kugg; maxhöjd: 400 mm	1.560
✘ 513705	BONGHÅLLARE aluminium; väggmontering med skruv eller dubbelhäftande tejp; 600 mm	250
✘ 580301	KÖKSVÅG med separat digital display; max 100 kg; 50 gr grad.; tara; 300x255x42 mm	1.700
✘ 580202	KÖKSVÅG yta i rostfritt; max 5 Kg; 1 gr gradering; tara; 253x200x53 mm	920
✘ 580004	VÅG elektronisk; rostfri/ABS plast; max 5 Kg;tara; timer; 1g gradering; 170x215x55 mm	770
✘ 570159	TOMATSKÅRARE manuell, skivtjocklek 5 mm	4.430
✘ 229002	DEHYDRATOR; torkskåp,6 plåtar,för svamp, frukt,mm;450x345x315mm;230V/ 0,5 kW	2.150
✘ 229019	DEHYDRATOR; torkskåp,9 plåtar,för svamp, frukt,mm;450x345x415mm;230V/ 0,7 kW	2.800
✘ 877814	TRANSPORTBOX; kall- och varmhållning; 1/1 GN kantiner; LDPE-polyp.477x680x620 mm	4.400
✘ 877821	VAGN till transportbox 844817; 530x710x230 mm	2.040
✘ 810101	SERVERINGSVAGN rostfri; 3 hyllor, 2 låsbara hjul max 75 kg/hyllplan;900x590x930 mm	2.410
✘ 513033	TORTILLAPRESS; manuell; pressar 250 mm stora tortillabröd; aluminiumlegering	360

* = beställningsprodukter

✘ = utgående produkter

MED RESERVATION FÖR TRYCKFEL SAMT KRAFTIGA VALUTAFÖRÄNDRINGAR.

FÖRSÄLJNINGSVILLKOR

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

Prislistan gäller med reservation för kraftiga valutaförändringar.

Frakt och fraktförsäkring ingår ej. Moms tillkommer.

Betalning

Betalning erläggs tills vidare och pga av rådande Covid-19 situation i förskott alt. mot bankgaranti.

Om köparen inte kan ta emot godset på fastställd dag är köparen skyldig att bekosta retur till SMAKY. 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.

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. Fraktkostnad debiteras köparen om köparen ej har eget fraktavtal. Risk för frakten övergår till köparen när den hämtats av transportör.

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. Skadeanmälan och övrig skadehantering sker till transportföretaget av köparen. Allt skadat gods och emballage skall sparas för besiktning.

Returer:

Gods som normalt är lagervara och överenskommelse mellan SMAKY AB och köparen träffats återtas inom 3 månader från försäljning. Det returnerade godset skall vara helt oanvänt, oskadat och i originalförpackning. Vid retur debiteras köparen alla frakter samt 20% av godsets värde. Gods som är använt, skadat, och/eller är utan originalemballage återtas inte. Ej lagerförda produkter tas ej i retur. Komponenter såsom kretskort, element, lampor, motorer, pumpar och andra elektriska sådana tas ej i retur.

Garanti:

Garantitid är 1 år och gäller för tillverknings- och materialfel.

Garantiarbete skall endast utföras av SMAKY AB utsedd verkstad/repairatör och på vardagar mellan kl. 7 och 16.

*** Maskiner som väger högst 35 kg; har skickats som paketgods och/eller 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** fabrikations- 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 B 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.

SÄRSKILD GARANTI GÄLLANDE VISP-OCH BLANDNINGSMASKINER

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 ifylld till SMAKY och bruksanvisningen följts noggrant avseende bruk och belastning.

Hävning av köp

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.

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.

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 fullö. Accept eller annan betalningsförbindelse anses inte som betalning innan den är helt inlöst.