



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA MAJ 2021

* = ej lagerförda produkter

☒ = utgående produkter

ARTIKEL **PRIS**

1. FRITERA STEKA KOKA

FRITÖSER

SM-KLG110	BORDSFRITÖS , 4L; GN1/3-150; 2,65 kW 16A	1.800
SM-KLG112	BORDSFRITÖS , 7L; GN1/2-150; 2,65 kW 16A	2.200
*SM-KLG113	BORDSFRITÖS , 2x7L; 2xGN1/2-150; 2x 2,65 kW 16A	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

SM-RN101A	KLÄMGRILL "panini", räfflad/räfflad; stekyta: 380x280 mm; 230V/ 2,25 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

*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; 11660x700x150 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
☒ 239322	INDUKTIONSHÄLL; för kärl 14-28 cm 398x515x168mm; 5 kW; 400V/3-fas	12.000
☒ 239285	INDUKTIONSHÄLL ; dubbel; 2kW + 1,7kW; 608x370x61mm; 230V/16A	5.500
☒ 239346	INDUKTIONSHÄLL ; dubbel; 2x3,5kW; 400x515x168mm; 380V/3-fas	13.250

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 GRILLSERIE

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

POMMESFRITES/TORRVÄRMERI GRILLSERIE

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

PASTAKOKERI GRILLSERIE

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 8.100
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 GRILLSERIE

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

STATIV GRILLSERIE

SM-OS4060 STATIV; öppet; rostfritt;;justerbara fötter; hylla nedtill; 400x600x560 mm; 3.200
SM-OS6060 STATIV; öppet; rostfritt;;justerbara fötter; hylla nedtill; 600x600x560 mm; 4.500
SM-PO30EL STATIV; öppet; rostfritt;;justerbara fötter; hylla nedtill; 330x510x580 mm; 3.210

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 gejdrar, 600x370x380 mm; 230V/2,2 Kw **NYHET!** 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 med integrerad termostat ; 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

*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 GOLVMODELL 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 6.200

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. övervärme;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; 10gejderpar 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 värmekontroll, 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 värmekontroll, 2 rostfria grillgaller, 2 rostfria tänger.

*PW4	PIZZAUGN vedeldad, bänkmodell; kap.62pizzor/tim; 4x30cm pizzor; 1140x815x635 mm	63.900
*PW6	PIZZAUGN vedeldad, bänkmodell; kap.62pizzor/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.62pizzor/tim; 4x30cm pizzor; 1140x815x1680mm	101.000
*PWG4S	PIZZAUGN gaseldad, med underskåp; kap.62pizzor/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	ROBATAGRILLm grilllyta 470x380x2 mm; utvändiga mått: 110x450x300 (+750) mm	58.700

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

*GP95	PARILLAGRILL, Koleldad, m grilllyta800x655 mm; utvändiga mått: 950x700x1020 mm	53.400
*GP95S	UNDERREDE i rostfritt på hjul; utvändiga mått: 950x700x740 mm	5.200

Ovanstående parillagrill levereras med eldfast 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 eldfast tegel i botten och på sidorna samt asklåda

MIKROVÅGSUGNAR

OBS! Elektronikskatt tillkommer på mikrovågsugnarna

▣ 281369	MIKROVÅGSUGN rf programmerbar 20pl upp till 99 program2 magn., 230V/1800W	12.520
	Elektronikskatt: 11:- / Kg á32Kg:	352

▣ SM1800	MIKROVÅGSUGN, programmerbar 20pl/10effektsteg; 510x415x335mm;230V/1,8kW	10.900
	Elektronikskatt: 11:- / Kg á32Kg:	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 kW	197.000

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); bänkmodell; 10 hastigheter, 230V/0,75 kW HUSHÅLLSMODELL	7.860
---------	------------------------------------------------------------------------------	-------

VI SP- OCH BLANDNINGSMASKINER

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

SM-800A	8 Qrt (7,5L); bänkmodell; 3 växlar; 230V/0,18 kW 230V	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-60HI	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; 5,5 mm	6.610
V99S	GRÖNSAKSSKÅRARE för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg	12.180

VI SP- OCH BLANDNINGSMASKIN- STEGLÖS HASTIGHET **NYHET!!**

INKL. 3 VERKTYG: Krok, visp, spade i rostfritt stål

*MARTE20	20 Lit kittel.; golvmmodell ; 120-400 r.p.m; 230V/50Hz/ 1,5 kW	30.300
----------	-----------------------------------------------------------------------	--------

DEGLANDARE, inkl. kittel och 1 krok/TILLBEHÖR

*KL40	DEGBLANDARE 38L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; max 38 kg deg ; 400V 3-Fas	24.970
*KLR40	DEGBLANDARE 38L.löstagbar kittel, 1 krok; 2 växlar; max 38 kg deg ; 400V 3-Fas	31.560
*KL60	DEGBLANDARE 48L. fast kittel, 1 krok.; 2 växlar; max. 44 kg deg, 400V 3-Fas	31.705
*KLR60	DEGBLANDARE 48L. löstagbar kittel, 1 krok.; 2 växlar; max. 44 kg deg, 400V 3-Fas	38.295
*HJUL	HJULSET till degblandare ova, set om 4 hjul, varav 2 st. låsbara	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	33.600
*OMSU107	STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad	2.985
*OMAC210	HJULSET till stativ ovan; 2 låsbara hjul	2.560
*BM2AS	KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE	116.000

PIZZAPRESS

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/3,25 kW	45.000
-----------	--------------------------------------------------------------	--------

*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/ 3,4kW	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
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147kW	13.150

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

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

*MANTE300TOPSKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent::IP67;677x652x520;0,275kW **NYHET!** 28.050

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 Bänkmödel, 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	KYL KÖTTKVARN, HEL UNGER,termoelektriskkyllning,(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
▣ SM-8320	APELSINPRESS HELAUTOMATISK manuell inmatning 365x395x630 230V	35.000

SLUSH/GRANITAMASKIN

SORBY1	Slush/Granitamaskin 1x10 liter; 195x515x685 mm;230V/ 0,39 Kw	13.880
SORBY2	Slush/Granitamaskin 2x10 liter; 390x515x685 mm;230V/ 0,5 Kw	24.400
SORBY3	Slush/Granitamaskin 1x10 liter; 585x515x685 mm;230V/ 1 Kw	33.150

* 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

BIG1	JUICEKYL 18 liter; 260x400x690mm; 230V/0,34kW	9.300
BIG2	JUICEKYL 2x18 liter; 440x380x690mm; 230V/0,66kW	13.000

▣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

7-KYLBÄNKAR,KYLDISKAR,EXPONERING-med nya köldmedium R290, R600a

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 ¼, 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°/+10°C,hostskydd m.belysn;1190x900x870/1320mm	21.000
*SBM4	GN 4/1; r.f.brunn,brickbana granit; +2°/+10°C,hostskydd m.belysn;1520x900x870/1320mm	24.750
*SBM6	GN 6/1; r.f.brunn,brickbana granit; +2°/+10°C,hostskydd m.belysn;2150x900x870/1320mm	35.660

KYL-/FRYSDISPLAY- med köldmedium R600a

▣ 233627	BÄNKKYLSKÅP med antikondens; 2 hyllor LED-belysn; auto-avfrostrn. 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, flätkylid; R290, 800x780x1300 mm, 0,35 kW	27.750
*VTN100	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, flätkylid; R290,1000x780x1300 mm, 0,4 kW	30.700
*VTN120	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, flätkylid; R290, 1200x780x1300 mm, 0,45 kW	32.895
*VTN160	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, flätkylid; R290,1600x780x1300 mm, 0,5 kW	41.400
*VTN200	2 hyllplan + botten, skjutdörr baktill i glas, flätkylid; R290, 2000x780x1300 mm, 0,55kW	50.220

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

*DN4	4 hyllplan + botten, flätkylid; KYL; +2 °C /+10 °C; R290, 800x660x1870 mm, 0,55 kW	33.840
*DL4	4 hyllplan + botten, flätkylid; FRYSS; -15 °C /-25 °C; R452, 800x660x1870 mm, 0,7 kW	45.500
*DN4-CK	4 hyllplan + botten,för PRALINER, flätkylid; +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 590x610x2010 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

MJUKGLASSMASKINER

K-SOFT-G NYHET!	MJUKGLASSMASKIN 2,5L kyld behållare; gravitationsmatning,240x580x700mm ;230V/0,9kW	46.600
▣ SM-273SP	MJUKGLASSMASKIN; golvmmodell; 2 smak, 9,4 lit.behållare;42 Kg/tim; 400V-3fas/4,5 kW	189.000

GLASSMASKIN

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

ISKUBSMASKINER

*SD-25	25 kg/dygn; 6 kg binge; luftkylid; R134A; 345x460x587 mm	12.010
*SD-30	28 kg/dygn; 12 kg binge; luftkylid; 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

FLEXIL SILIKONLOCK

SPARA PÅ MILJÖN OCH EKONOMIN MED FLEXIL 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	TOMATSKÄRARE 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 transportsador:

Köparen skall omgående efter godsets mottagande inspektera sändningen. Ev. transportsador 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 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 B ansvarar inte för skador som uppstått pga felaktig eller bristfällig installation eller av icke behörig person.

OBS! 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-100B, SM-200B, SM-30HI, SM-40HI, SM-60HI samt SM-80HI lämnas, utöver första året, ytterligare 4-års reservdelsgaranti på transmissionen förutsatt att garantisedelns 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 föränletts 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.