



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA JUNI 2022

GILTIGHETSTID FR.O.M: 2022-06-01

MED RESERVATION FÖR KRAFTIGA PRISHÖJNINGAR FRÅN LEVERANTÖRER, VALUTFÖRÄNDRINGAR SAMT TRYCKFEL.

* = beställningsvara

☒ = utgående produkter-så länge lagret räcker

FRITERA STEKA KOKA

FRITÖSER

☒SM-KLG110	BORDSFRITÖS , 4L; GN1/3-150; 2,65 kW 16A	1.800
☒ 205808	BORDSFRITÖS , 4L , Blueline; 3 kW 16A	2.300
☒ 205839	BORDSFRITÖS , 2x8L; Blueline; 2x3,5 kW 16A	5.085

KLÄMGRILLAR

SM-RN101A	KLÄMGRILL "panini", räfflad/räfflad;steyta:380x280 mm; 230V/ 2,25 kW	5.600
SM-RN101B	KLÄMGRILL "panini"; slät/räfflad; steyta:380x280 mm; 230V/2,2 5 kW	5.600
SM-RN101C	KLÄMGRILL "panini"; slät/slät; steyta: 380x280 mm, 230V/2,25 kW	5.600
SM-RN103A	KLÄMGRILL Dubbel: räfflad /räfflad; steyta 520x280 mm; 230V/3,2 kW-16A	7.600
*SM-RN103B	KLÄMGRILL Dubbel; 1/2 räff, 1/2 slät.; steyta: 520x280 mm; 230V/3,62 kW-16A	7.600

RULLGRILLAR

W24/5-S	RULLGRILL 5 rullar; rostfri; 560x230x180mm; 1 termostat; 230V/ 0,9 kW	10.530
W24/7-S	RULLGRILL 7 rullar; rostfri; 560x300x180mm; 1 termostat; 230V/ 1,35 kW	12.240
W32/9-S	RULLGRILL 9 rullar; rostfri; 560x375x180mm; 2 termostater; 230V/ 1,65kW	15.320
W52/14-S	RULLGRILL 14 rullar; rostfri; 560x570x180mm; 1 termostat; 230V/2,8 kW-16A	18.330
☒268735	RULLGRILL 14 rullar; teflon; 520x591x175mm; 2 termostater; 230V/ 1,48 kW	9.400

ELGRILLAR

▣EG-MINI	ELGRILL grillar direkt på element; 270x550x150 mm; 230V/3 kW-16A	9.900
▣EG7C800	ELGRILL grillar direkt på element; 795x700x150 mm; 400V/ 9 kW	19.900

VÅFFELJÄRN

VÅF	VÅFFELJÄRN dubbel, hjärta, 2x16 cm diam.; 515x435x240mm; 230V/ 3 kW -16A	10.100
▣SM-WFL10	VÅFFELJÄRN enkel, hjärta 16 cm diam. 250x420x270mm; 230V/1,2 kW	3.380
▣ 212103	VÅFFELJÄRN, Belgiska våfflor; 4x6 hål, 230V/ 1,5 kW	5.670

INDUKTIONSPLATTA/HÄLL

▣ 239322	INDUKTIONSHÄLL; för kärl 14-28 cm 398x515x168mm; 400V / 5kW	12.000
----------	--	--------

SPIS MED KONVEKTIONSUGN

▣ SM-SPT60	SPIS med ugn;GN1/1;runda plattor,660x600x806/940mm; 400V/11, 13 kW	34.200
------------	---	--------

FETTFILTER

NYHET!

1001840	FETTFILTER; 495x245x50 mm (förpackning 4 st)	772
---------	--	-----

GRILLSERIEPRODUKTER

STEKHÄLLAR

SM-GF4060E	STEKHÄLL; slät, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	10.800
*SM-GF4060EC	STEKHÄLL; ; kromad, slät, 400x600x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	13.500
SM-GF6060E	STEKHÄLL; slät, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	14.100
*SM-GF6060EC	STEKHÄLL; kromad, slät, 600x600x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	22.200
*SM-GG4060E	STEKHÄLL; räfflad, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	11.600
*SM-GG6060E	STEKHÄLL; räfflad, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	13.600
*SM-GS6060E	STEKHÄLL; slät/räff, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	14.600
SM-GF1070E	STEKHÄLL; slät, 1000x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 7,2 kW	23.400

*SM-GF1270E	STEKHÄLL; slät, 1200x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 10,8 kW	28.400
SM-KD30T	KLÄMÖVERDEL; 280x400 mm; 230V/3 kW -16A	11.010
<u>FRITÖSER</u>		
SM-F4060E	FRITÖS; 11 liter; 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 9 kW	13.600
SM-F6060E	FRITÖS, 2x11 liter; 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 2x9 kW	23.380
<u>LAVASTENSGRILLAR</u> NYHET!		
*SM-LG4060G	LAVASTENSGRILL; gas ; 400x600x290 mm; 0,211kg/tim 6,9 kW	12.700
*SM-LG6060G	LAVASTENSGRILL; gas ; 600x600x290 mm; 0,422 kg/tim; 13,8 kW	18.100
<u>VATTENBAD</u>		
*SM-BM4060E	VATTENBAD; 3x1/4GN; 400x600x290 mm; 230V/1,5 kW	7.920
<u>POMMESFRITES/TORRVÄRMER</u>		
SM-CS4060E	POMMESFRITESVÄRMER; 3x 1/4GN; 400x600x290 mm; 230V/1 kW	6.980
<u>PASTAKOKERI</u>		
SM-PC4060E	PASTAKOKERI 4 korgar; med kran; 400x600x290 mm; 400V/4,5 kW	13.400
*SM-VT30EL	PASTAKOKERI 2 korgar; m. kran; 330x600x290/450 mm; 230V/3 kW-16A	12.750
SM-KORG1/2	KORG 1/2 till Pastakokeri passar SM-VT30EL	1.020
SM-KORG1/4	KORG 1/4 till Pastakokeri passar SM-VT30EL	710
<u>SPIS</u>		
SM-C4060E	SPIS bänkmmodell; 2 runda plattor; 400x600x290 mm; 400V/4 kW 3 Fas	7.500
*SM-C6060E	SPIS bänkmmodell; 4 runda plattor; 600x600x290 mm; 400V/7 kW 3 Fas	10.400
*SM-C4060G	SPIS bänkmmodell; gas ; 2 brännare; NYHET! 400x600x290 mm; 13 kW	10.300
*SM-C6060G	SPIS bänkmmodell; gas ; 4 brännare; NYHET! 600x600x290 mm; 26 kW	16.380

SAMTLIGA GRILLSERIEENHETER FINNS ÄVEN FÖR GAS/GASOL

STATIV - till Grillserieprodukter ovan; rostfritt 3-sidigt täckt NYHET!

SM-OS4060	STATIV; justerbara fötter; hylla nedtill; 400x600x610 mm	3.825
SM-OS6060	STATIV; justerbara fötter; hylla nedtill; 600x600x610 mm	4.500

WOKSPISAR GAS -endast 70-serie NYHET!

*SM-WC4070G	WOKSPIS; 1 brännare; 400x700x290 mm; 0,57kg/tim; 10,5 kW	10.400
*SM-WC8070G	WOKSPIS; 2 brännare; 800x700x290 mm; 1,14 kg/tim; 21 kW	18.200
*SM-WC1270G	WOKSPIS; 3 brännare; 1200x700x290 mm; 1,71 kg/tim; 31,5 kW	27.300

STATIV –till 70-serie ovan; -rostfritt; 3-sidigt täckt NYHET!

SM-OS4070	STATIV; justerbara fötter; hylla nedtill; 400x700x610 mm	4.580
SM-OS8070	STATIV; justerbara fötter; hylla nedtill; 800x700x610 mm	5.600
SM-OS1270	STATIV; justerbara fötter; hylla nedtill; 1200x700x610 mm	6.600

GRILLA**KOLGRILLAR MED KÅPA OCH FILTER NYHET!**

*BCF130	KOLGRILL, rostfri; för trä och kol; grilllyta:1170 x 470 mm; mått:1300x530x1200mm	23.000
*BCF150	KOLGRILL, rostfri; för trä och kol; grilllyta:1370 x 470 mm; mått:1500x530x1200mm	27.790
*BCF170	KOLGRILL, rostfri; för trä och kol; grilllyta:1570 x 470mm; mått:1700x530x1200mm	30.490
*BCF200	KOLGRILL, rostfri; för trä och kol; grilllyta:1870 x 470mm; mått:2100x530x1200mm	34.980

VAPOGRILLAR NYHET!

*SM-EG4070	VAPOGRILL, 400x700x290mm; 400V/50Hz/ 4,1 kW	29.360
*SM-EG8070	VAPOGRILL, 800x700x290mm; 400V/50Hz/ 6,5 kW	48.600

STATIV- SE STATIV TILL WOKSPISAR OVAN**KEBABGRILLAR**

*E2	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 30 kg; 400V/ 6 kW 3-Fas	17.150
------------	---	--------

*E3 KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 50 kg;
400V/ 9 kW 3-Fas 18.850

*E4 KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 80kg
400V/ 10,5 kW 3-Fas 23.280

KEBABGRILLAR MED ROBAX GLAS NYHET!

*SM-KLG230 KEBABGRILL;med 3 element; kapac.40 kg; 550x700x960m;
400V/3-fas; 5,4 kW 18.100

*SM-KLG231 KEBABGRILL;med 4 element; kapac.60 kg; 550x700x1200mm;
400V/3-fas; 7,2 kW 19.600

*SM-KLG232 KEBABGRILL;med 5 element; kapac.80 kg; 550x700x1200mm;
400V/3-fas; 9 kW 23.130

KEBABKNIVAR

*R8000 KEBABKNIV med motor i handtaget; 7000 RPM 90 kg/tim 13.150

*R9000 KEBABKNIV med motor i handtaget; 8500 RPM 200 kg/tim 14.540

KYCKLINGGRILLAR

*E-8P KYCKLINGGRILL 8 kycklingar/ 2 spett;
400V/4 kW 3-Fas 32.900

*E-12P KYCKLINGGRILL 10 kycklingar/3 spett;
400V/5,7 kW 3-Fas 43.000

**VI HAR ETT STORT URVAL AV ROTISSERIER, FÖR UPP TILL 96 KYCKLINGAR.
TILL KYCKLINGGRILLARNA FINNS VÄRMEVITRIN, STATIV, STORT URVAL AV
TILLBEHÖR SÅSOM SPETT, KORGAR, FÖRSTÄRKNINGSKIT TILL 12 KW,
TIMER. BEGÄR OFFERT!**

BANDROST

SM-RN125 BANDROST, 460x600x410mm; 90-120Kg kap.;
3,85kW/230V-16A 10.400

SALAMANDER

SA936 SALAMANDER, fast; 620x330x280mm;
2 kW; 220-240V/50Hz 4.250

SM-KLG30045 SALAMANDER, höj-och sänkb.,450x535x535mm;
230V/3 kW- 16A 10.300

SM-KLG30060 SALAMANDER, höj- och sänkb.;600x535x535mm;
230V/3 kW-16A 11.400

GASOLGRILLAR/TILLBEHÖR

▣ 148006 POWERGRILL,XENON ; m.handtag; hjul;
410x85x900mm; 4,5 kW 4.750

▣ 149508 GREEN FIRE;2 bränn; 1gjutjärn+1rf galler GN1/1;
740x612x825mm; 11,6 kWh 8.820

▣ 149515 ROLL TOPP lock med integrerad termostat ; passar 149508 4.180

VARMHÅLLA

VÄRMELÅDOR—Varje draglåda med egen termostat

*EMP1	VÄRMELÅDA; GN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x405 mm; 2 kW	15.120
*EMP2	VÄRMELÅDA; 2xGN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x680 mm; 4 kW	23.100
*EMP3	VÄRMELÅDA; 3xGN 1/1, 0- 90 grader; 825x630x960 mm; 6 kW	31.690

BUFFÉVAGNAR, VÄRME BEGÄR OFFERT

KORVVÄRMERIER

SM-12	KORVVÄRMERI /ÅNGERI m. delat lock, avtappning; 265x330x220mm; 230V/ 1 kW	4.590
KBMV1	KORV/MOS/BRÖDVÄRMERI ; ABC KANTIN 230V/1 KW	7.200

RISKOKARE & SOPPVÄRMERI

RIS8	RISKOKARE /VÄRMARE 8L 390x390x350mm; 230V/1,95 kW	2.970
▣860083	SOPPKITTEL 18L; svart med rostfri insida; 340x360mm; 230V/0,435 kW	1.410

VÄRMELAMPOR- så länge lagret räcker.

▣273890	VÄRMELAMPA m. hiss; kopparfärgad skärm , cylinderformad; Ø175 m; vit infraröd lampa: 250W	1.600
▣273883	VÄRMELAMPA m. hiss; silverfärgad skärm , cylinderformad; Ø175 m; vit infraröd lampa: 250W	1.600
▣273852	VÄRMELAMPA m. hiss; svart skärm , cylinderformad; Ø175 m; vit infraröd lampa: 250W	1.600
▣273869	VÄRMELAMPA m. hiss; kopparfärgad skärm, konformad ; Ø275 m; vit infaröd lampa: 250W	1.600

ÖVRIGA VÄRMERIER

SM-9080	VÄRMEPLATTA GN 1/1; rostfri yta; termostat; 330x530x60mm; 230V/0,35 kW	2.400
▣204900	CHAFING DISH GN 1/1; rostfri; med lock, termostat; 615x355x280 mm 230V/ 1 kW	2.060
▣69060002	SOFT COOKER cirkulator, 50/80L; Y09; 130x340x260 mm; 230V/2 kW	13.100

UGNAR

KONVEKTIONSUGNAR- automatisk ånga; reverserande fläkt; 80 mm gejderavstånd. Plåtar/galler ingår ej

FEM04	MANUELL; Varmluft, 4 gejderpar GN1/1; 686x660x580xmm; 230V/3, 15 kW-16A	11.900
6NEMID	DIGITAL; 6 gejderpar GN1/1 alt. 60x40plåt; kärntemperaturgivare; 840x910x830mm; 380V/ 7,65 kW	33.100
10NEMID	DIGITAL; 10 gejderpar GN1/1 alt. 60x40plåt; kärntemperaturgivare; 840x910x1150mm; 380V/ 12,7 kW	42.100

TILLBEHÖR till ugnar ovan

MID	STATIV till ovan 6&10 ugnar; 8 gejderpar för GN alt. 600x400 plåt; 840x770x850mm	8.630
NERGN	GALLER, kromad , GN-storlek: 530x325mm	380
*NER600400	GALLER, kromad, bageristorlek; 600x400 mm	380
*STENGN	UGNSSTEN ; GN-storlek: 530x325x15mm	2.340
*STEN600400	UGNSSTEN; bageristorlek: 600x400x15 mm	3.250

KOLELDADE SUGNAR- **NYHET!!** inkl. gnistfångare, skorsten, grillgaller, skrapa, eldraka,tång

R54	KOLELDAD; för bänk; 769x641x1255 mm	96.570
ROC54	KOLELDAD; golvmodell; 769x641x1835 mm	108.684

Övriga storlekar **BEGÄR OFFERT**

MIKROVÅGSUGNAR OBS! - Elektroniskatt tillkommer på mikrovågsugnarna

☒ 281369	MIKROVÅGSUGN; rf.; programmerbar 20pl upp till 99 program; 2 magnetroner; 230V/1,8 kW	12.520
	Elektroniskatt: 11:- / Kg á32Kg:	Netto: 352
☒ SM1800	MIKROVÅGSUGN, programmerbar 20pl/10effektsteg; 510x415x335mm;230V/1,8 kW	10.900
	Elektroniskatt: 11:- / Kg á32Kg:	Netto: 352

PIZZAUGNAR

*CB4	PIZZAUGN 4 pizzor; 870x720x280mm; 400V/4 kW	23.900
*PM731ED	PIZZAUGN enkel; 6 pizzor; digital display; timer; 400V/ 9,5 kW	53.067
*PM732ED	PIZZAUGN dubbel; 12 pizzor; digital display; timer; 400V/2 x 9,5 kW	78.283

VI FÖR HELA PIZZAMASTERSORTIMENTET. Prisex.ovan.

Övriga storlekar **BEGÄR OFFERT**

*G4352	PIZZAUGN för gas; 4 pizzor Ø35cm; 200Kg,upp till 450g; 1117x1017x1500mm NYHET!	50.400
--------	--	--------

BEREDNING

BLANDNINGSMASKIN

IMPORTFRAKTTILLÄGG TILLKOMMER

SM-500A 5 Qrt (4,7L); bänkmmodell; 10 hastigheter; OBS! Hushållsmodell
230V/0,75 kW 9.030
Frakttillägg netto: 300

VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER - 3 hastigheter; inkl 3 verktyg: krok, visp, spade

IMPORTFRAKTTILLÄGG TILLKOMMER

***SM-800A** 8 Qrt (7,5L); bänkmmodell; 3 växlar;
230V/0,18 kW 14.230
Frakttillägg netto: 351

SM-100 B 10 Qrt (9,5L); **ej golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar;
230V/0,245 kW 23.000
Frakttillägg netto: 695

SM-200 B 20 Qrt (19L); **ej golvmmodell**; kraftuttag; 3 växlar;
230V/0,368 kW 32.770
Frakttillägg netto: 994

***SM-30HI** 30 Qrt (28L); golvmmodell; kraftuttag; 3 växlar;
400V/0,735 kW 3-Fas 47.720
Frakttillägg netto: 1.359

SM-40HI 40 Qrt (38L); golvmmodell; kraftuttag; 3 växlar;
400V/1,1 kW 3-Fas 59.110
Frakttillägg netto: 1.722

SM-60HI 60 Qrt (58L); golvmmodell; kraftuttag; vagn; 3 växlar;
400V/2,2 kW 3-Fas 70.260
Frakttillägg netto: 1.932

***SM-62P** **Pizzablandare, m bara krok** 60 Qrt, (58L) golvmmodell; kraftuttag;
2 växlar; 400V/3-Fas 80.500
Frakttillägg netto: 2.248

SM-80HI-M 80 Qrt (76L); golvmmodell.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; manuell;
400V/2,2 kW 3-Fas 105.290
Frakttillägg netto: 2.475

***SM-80HI-E** 80 Qrt (76L); golvmmodell.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; el-lift;
400V 3-Fas 135.700
Frakttillägg netto: 2.634

TILLBEHÖR till ovanstående blandningsmaskiner

SP-KIT10/20 REDUCERSET inkl. 10 Qrt.kittel,krok,spade,visp,
adapter till modell SM-200 9.810

SP-KIT20/30 REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp,
adapter till modell SM-30HI 16.450

SP-KIT20/40	<i>REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-40HI</i>	18.430
SP-KIT30/60	<i>REDUCERSET inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp, adapterring till modell SM-60HI</i>	23.590
SP-KIT40/80	<i>REDUCERSET inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-80HI</i>	28.870
SP-VAGN40	<i>KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-40HI</i>	4.180
SP-VAGN60	<i>KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-60HI</i>	3.830
SP-VAGN40-H	<i>KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-40HI</i>	6.390
SP-VAGN60-H	<i>KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-60HI</i>	6.040
SP-200ST-H	<i>STATIV; rostfritt med fällbar avlastningshylla, underhylla till modell SM-200 B</i>	6.790
SP-200ST	<i>STATIV;rostfritt med underhylla till modell SM-200 B samt SM-100 B</i>	6.330
SP-VH	<i>VERKTYGSHÄNGARE; rostfritt med 3 krokar</i>	3.930
VH-12	<i>KÖTTKVARN för montering på kraftuttag; inkl. kniv och hålskiva; 5,5 mm</i>	7.610
V99S	<i>GRÖNSAKSSKÄRARE för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg</i>	14.010
<u>DEGLANDARE, inkl. kittel och 1 krok + TILLBEHÖR</u>		
*HC402V	<i>DEGBLANDARE 41L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; max 35 kg deg ; 400V 3-Fas</i>	34.600
*HC40TA2V	<i>DEGBLANDARE 41L.löstagbar kittel, 1 krok; 2 växlar; max 35 kg deg ; 400V 3-Fas</i>	41.000
*HC502V	<i>DEGBLANDARE 52L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; max 44 kg deg ; 400V 3-Fas</i>	44.600
*HC50TA2V	<i>DEGBLANDARE 52L. löstagbar kittel, 1 krok; 2 växlar; max. 44 kg deg, 400V 3-Fas</i>	50.440
*HJUL	<i>HJULSET till degblandare ovan, set om 4 hjul, varav 2 st. låsbara</i>	1.150
*KL60	<i>DEGBLANDARE 48L. fast kittel, 1 krok;, 2 växlar; max. 44 kg deg, 400V 3-Fas</i>	31.705
VI HAR DEGBLANDARE I STORLEKAR MELLAN 20L-390		BEGÄR OFFERT
<u>BULLRIVARE + TILLBEHÖR</u>		
*HL-2136L	<i>BULLRIVARE 36 del; för bageri, typ "ERICA" ; semiautomatisk</i>	160.500
*SM-BMASAST	<i>BULLRIVARE bordsmodell; inkl. 1 st. snäcka</i>	46.480

*OMSU107	STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad	5.860
*OMAC210	HJULSET till stativ ovan; 2 låsbara hjul	3.100
*BM2AS	KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE	182.000
	Tillbehör, kon till portionerare	3.175
	Snäcka till AST	9.000

PIZZAPRESS + TILLBEHÖR

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/3,25 kW	81.800
*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/ 3,4 kW	95.400
*SM-PFStativ	STATIV till pizzapress ovan	17.100

PIZZAKAVLARE **NYHET!**

*RN30	PIZZAKAVLARE ,degbollar 100-400g; 475x430x610 mm; 230V/0,37 kW	13.450
*RN40	PIZZAKAVLARE ,degbollar 100-600g; 570x485x185 mm; 230V/0,37 kW	14.200

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

▣ 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/0,147 kW	11.670
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147 kW	14.880

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

*PALLA300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 615x547x455mm; 230V/0,275 kW	31.100
*CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 640x495x495mm; 230V/0,21 kW	21.900
*MANTE300TOP	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent.;IP67 677x652x520mm; 0,275 kW Finns även med 330, 350, 370 och 385mm klinga	34.140

MANUELL SKÄRMASKIN

*ANIVERS 300	SKÄRMASKIN med handdrivet hjul; 300 mm klinga; 855x625x590mm Finns även m. 350 klinga.	64.850
*ANIVERS-STAT	PELARE till ovan ANIVERS modeller	14.600

HELAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

*PALAUTMEC300 SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 300 mm klinga;
751x465x630mm; 0,275 kW **46.920**

*PALAUTMEC350 SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 350 mm klinga;
756x690x630mm; 0,37kW **79.556**

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.

KÖTTKVARNAR

OBS! IMPORTFRAKTTILLÄGG TILLKOMMER (gäller ej TC22BARCE)

UH-12MEC KÖTTKVARN Bänkm. modell, inkl. 1 kniv, 1 st. 5,5mm hålskiva;
230V/1-Fas **9.690**
Frakttillägg netto: 350

UH-22-MEC KÖTTKVARN Bänkm.; 1/2 unger, interprise (dubbeleggad kniv;
2 hålskivor) 400V/3-Fas **17.250**
Frakttillägg netto: 520

*TC22BARCE KYLD KÖTTKVARN, HEL UNGER, termoelektrisk kylning,
(ingen kompressor) **38.800**

GRÖNSAKSSKÄRARE

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

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;
365x395x630mm; 230V **35.000**

SLUSH/GRANITAMASKIN

SORBY1 SLUSH/GRANITAMASKIN; 1x10 liter; 195x515x685 mm;
230V/ 0,39 kW **NYHET!** **14.300**

SORBY2 SLUSH/GRANITAMASKIN 2x10 liter; 390x515x685 mm;
230V/ 0,5 kW **NYHET!** **25.140**

SORBY3 SLUSH/GRANITAMASKIN 1x10 liter; 585x515x685 mm;
230V/ 1 kW **NYHET!** **34.150**

▣ 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/0,34 kW **NYHET!** 9.580

BIG2 JUICEKYL 2x18 liter; 440x380x690mm;
230V/0,66 kW **NYHET!** 13.390

▣STSM-15 JUICEKYL 17 liter; 320x470x760mm;
230V/0,64 kW 7.950

▣STSM-14 JUICEKYL 2x120 liter;435x480x760 mm;
230V/0,84 kW 10.200

ÖVRIGA MASKINER

MJUKGLASSMASKINER

K-SOFT-G MJUKGLASSMASKIN 2,5L kyld behållare; gravitationsmatning;
tyst drift; 240x580x700mm ;230V/0,9kW **NYHET!** 48.000

▣ SM-273SP MJUKGLASSMASKIN; golvmmodell; 2 smak, 9,4 lit.behållare;
42 Kg/tim; 400V-3fas/4,5 kW 189.000

GLASSMASKIN

▣ 274200 GLASSMASKIN; bänkmmodell; autom., självkyl. Kompressor;
1,5 lit./sats; 425x285x262mm; 230V/150W 5.800

DISKMASKINER- Rostfria in-och utvändigt

Vi har 52 olika modeller och kan alltid lösa ditt diskmaskinsbehov

* DSP1 GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 35x35 cm;
410x490x640 mm; 230V/2,61 kW-16A 19.980

* MINIBAR GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 40x40 cm;
482x510x690mm; 230V/2,6 kW-16A 30.020

* DSP4 DISKMASKIN underbänk; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW 34.040

* DSP4-P DISKMASKIN underbänk; tömningspump; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW 36.770

* DSP5 HUVMASKIN; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW 49.510

* DSP5-P HUVMASKIN; tömningspump; 2st korgar: 50x50cm;
disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW 51.920

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
☒ 445907	KAFFEKANNA glas 1,8	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

ÖVRIG UTRUSTNING

FLEXSIL SILIKONLOCK

SPARA PÅ MILJÖN OCH EKONOMIN MED FLEXSIL SILIKONLOCK FÖR GN KANTINER!

☒ SM-GN 1	SILIKONLOCK för GN 1/1 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	300
☒ SM-GN 2	SILIKONLOCK för GN 1/2 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	210
☒ SM-GN 3	SILIKONLOCK för GN 1/3 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	160
☒ SM-GN 4	SILIKONLOCK för GN 1/4 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	130
☒ SM-GN 6	SILIKONLOCK för GN 1/6 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	90
☒ SM-GN 9	SILIKONLOCK för GN 1/9 kantiner; vacuumförslutning; tål ugnsvärme; återanvändbar	80

BRICKOR- välj bland 9 färger LEV. FRITT FABRIK!

* PL2836	PLASTBRICKA "Cafébricka"; 28x36 cm;	51
* PL4333	PLASTBRICKA "Restaurangbricka" 43x33 cm;	58

ÖVRIGA PRODUKTER

☒ 690000	KONSERVÖPPNARE rostfri för bänkmontage med Bonzerkniv/kugg; maxhöjd: 400 mm	1.560
☒ 513705	BONGHÅLLARE aluminium; väggmontering; 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
▣ 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

KYL- OCH FRYSENHETER- BEGÄR OFFERT FÖR CENTRALKYLDA ENHETER

Vi har ett stort sortiment med varianter och tillbehör på kyl- och fryssidan. Som exempel kan nämnas: *Hjul, fotpedal till dörr, lås, ho i toppskivan, glasdörr, marmor- eller granittoppskiva, kombinationsskåp (kyl-frys-fiskavd.-blast chiller), nätanslutning för bättre kontroll, 60 Hz (för t.ex. marint utförande), vinkylar med upp till 4 olika temperaturområden.*

Övriga enheter: *Kylda bankettvagnar, glassfrysskåp -10/25, choklad-pralinskåp, skåp och bänkar med dörr både fram och bak, roll-in skåp, kylt sopskåp, minikylskåp för 12-24 volt, medicin och vaccinkylskåp, skåp i panel, kylrännor, bageriskåp 40x60 plåtar, mörningsskåp, vinkylskåp (även på beställda storlekar), glasfrostare, blast freezerrum, blast freezer.*

KYL-OCH FRYSSKÅP

KYLSKÅP MED GLASDÖRR

KBC390CH	DRYCKESKYL,glasdörr, 5 hyllor;belyst panel, 390Liter! 590x610x2010 mm; 230V/ 0,31 kW	7.900
----------	---	-------

KYL- OCH FRYSSKÅP- rostfritt in- och utvändigt; R290, R600a

BN7	KYLSKÅP; enkel; -2/+8 C; 700L; 700x810x2050 mm; 230V / 0,17 kW	27.960
*BN14	KYL SKÅP; dubbel; -2/+8 C; 1400L; 1400x810x2050 mm; 230V / 0,23 kW	41.400
BL7	FRYSSKÅP; enkel; -10/-22 C; 700L; 700x810 x2050 mm; 230V / 0,57 kW	39.600
*BL14	FRYSSKÅP; dubbel; -10/-22 C; 1400L;1400x810x2050 mm; 230V/0,56 kW	49.280

BAGERI / PIZZAPLÅTSKYL- för 40X60 och GN-plåt; med 45 cm avstånd

*BN8-P	<i>KYLSKÅP; enkel; 56 plåt; -2/+8 C; 820x925x2080 mm; 230V / 0,3 kW</i>	32.400
*BN16P	<i>KYLSKÅP; dubbel; 112 plåt; -2/+8 C; 1720x1010x2110 mm; 230V / 0,35 kW</i>	60.740

KYLBÄNKAR, KYLDISKAR, EXPONERING

med nya köldmediet: R290 alt. R600a

GRILLKYLBÄNKAR

*UGN2	<i>4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L; 1400x700x600 mm; 230V/0,17 kW</i>	34.700
*UGN3	<i>6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L; 1865x700x600 mm; 230V/0,23 kW</i>	44.570
*UGN4	<i>8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L; 2330x700x600 mm; 230V/0,35 kW</i>	56.460

GRILLKYLBÄNKAR- smalare aggregat

*UGN2-SH	<i>4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L; 1200x700x600 mm; 230V/0,17 kW</i>	35.860
UGN3-SH	<i>6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L; 1600x700x600 mm; 230V/0,23 kW</i>	44.970
*UGN4-SH	<i>8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L; 2200x700x600 mm; 230V/0,35 kW</i>	56.580

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

BGN2	<i>2 dörrar; rostfritt in/utvändigt; 281L; 1400x700x850 mm; 230V/0,18 kW</i>	24.480
*BGN3	<i>3 dörrar; rostfri in/utvändigt; 474L; 1865x700x850 mm; 230V/0,23 kW</i>	29.800
*BGN4	<i>4 dörrar; rostfri in/utvändigt; 632L; 2330x700x850 mm; 230V/0,4 kW</i>	37.200

KYLBÄNKAR- smalare aggregat

*CGN2-SH	<i>4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 281L; 1200x700x850 mm; 230V/0,18kW</i>	41.600
*CGN3-SH	<i>6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 474L; 1600x700x850 mm; 230V/0,23 kW</i>	52.700
*CGN4-SH	<i>8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 632L; 2130x700x850 mm; 230V/0,45 kW</i>	64.700

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

*BGN2-SGC	2 dörrar, rostfritt in/utvändigt; 4 GN; 1400x700x850 mm; 230V/0,3kW	33.990
*BGN3-SGC	3 dörrar; rostfri in/utvändigt; 5 GN; 1865x700x850 mm; 230V/0,4 kW	43.010
*BGN4-SGC	4 dörrar; rostfri in/utvändigt; 6 GN; 2330x700x850 mm; 230V/0,5 kW	48.540

TILLÄGG/UTBYTE TILL KYLBÄNKAR OVAN

*BGN-B	Set om 3 x 1/3 draglådor	6.840
*BGN-C	Set om 2 x 1/2 draglådor	5.430
*BGN-F	Glasdörr, 1 st.	2.630
*BGN-W	FOTPEDAL FÖR DÖRR TILL KYLAR OCH KYLBÄNKAR OVAN	1.050

**KYLBÄNKARNA KAN BESTÄLLAS MED HO ELLER KYLD DRAGLÅDA
OVANFÖR KOMPRESSORENHET MOT TILLÄGG.**

KALLSKÄNKSKYLBÄNK- rostfritt in- och utvändigt; kantiner ingår ej

*MGN2	2 dörrar, plats för 7 st GN 1/3-150 kantiner; 1400x700x1090mm; 230V/ 0,30 kW	36.670
*MGN3	3 dörrar, plats för 10 st GN 1/3-150 kantiner; 1865x700x1090mm; 230V/0,35 kW	42.620
*MGN4	4 dörrar, plats för 12 st GN 1/3-150 kantiner; 2330x700x1090mm; 230V/0,4 kW	53.120

Finns i flera längder och modeller

PIZZAKYLBÄNK - "kontinental" modell (40x60plåt) med separat kylränna med egen kompressor

*PZT155	2 dörrar; för 40x60 plåt; granit topp; inkl. kylränna; 1550x800x1090 mm; 230V/0,2 kW	59.150
*PZT210	3 dörrar; för 40x60 plåt; granit topp; inkl. kylränna; 2100x800x1090 mm; 230V/0,21 kW	67.000

KYLRÄNNA - rostfri; med glasöverdel; R290

*DSP100	Plats för 4 x 1/3 GN; 1000 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	15.750
*DSP140	Plats för 6 x 1/3 GN; 1400 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	18.000
*DSP155	Plats för 6 x 1/3 GN; 1550 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	19.400
*DSP160	Plats för 7 x 1/3 GN; 1600 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	19.800

*DSP186	Plats för 8 x1/3 GN; 1860 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	21.800
*DSP210	Plats för 10 x1/3 GN; 2100 x390x460 mm; 230V / 0,12 kW	22.260

BUFFÉVAGNAR-KYLA- BEGÄR OFFERT

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 kontiner;välv glaslock; 767x612x328 mm; 0,105kW	11.310
▣233689	FRYSDISPLAY; 8x1/6GN alt 4x1/3GN kontiner; platt glaslock; 805x666x305 mm; 0,162kW	14.100
▣233757	SUSHIKYL; 5x1/3GN kontiner;LED-belysn.välv glas; 1307x450x330 mm; 0,16 kW	12.000

KONDITIONERINGS - raka glas, tak & sidor i glas, skjutdörrar bak, fläktkyld; köldmedium: R290

*VTN120-SY	2 hyllplan + botten; +2 ° C / +10 ° C; 1200x780x1300 mm; 230V/0,45 kW	45.300
*VTN160-SY	2 hyllplan + botten; +2 ° C / +10 ° C; 1600x780x1300 mm; 230V/0,5 kW	63.600
*VTN200-SY	2 hyllplan + botten; +2 ° C / +10 ° C; 2000x780x1300 mm; 230V/0,55kW	72.300

BLASTCHILLER - rostfri; GN 1/1; +90°C/+3 °C (90min) alt +90 °C /-18 °C (270min)

*VBL5	5 bleck; kyl: 20 Kg alt. frys: 15 Kg; 800x750x850 mm; 220V / 1,4 kW	46.970
*VBL7	7 bleck; kyl: 25 Kg alt. frys: 20 Kg; 800x750x1210 mm; 220V / 1,5 kW	61.800
*VBL10	10 bleck; kyl: 30 Kg alt. frys: 25 Kg; 800x750x1410 mm; 220V / 2,2 kW	64.800
*VBL15	15 bleck; kyl: 35 Kg alt. frys: 30 Kg 800x750x2010 mm; 380V / 3,5 kW	93.800

MÖRNINGSSKÅP-KÖTTVITRIN- Rostfria hyllor, fuktkontroll, ledbelysning

*DR6-G	1 glasdörr, täckta sidor; 600L; -3 ° /+5 ° C; 700x800x1980 mm; Köldmedium R290; 230V/0,4 kW	80.800
*DR13-G	2 glasdörrar, täckta sidor; 1300L; -3 ° /+5 ° C; 1400x800x1980 mm; Köldmedium R290; 230V/0,76 kW	114.750

Stång med krokar för upphängning av kött finns att köpa till

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

Garanti:

För nya produkter gäller garanti i 1 år från faktureringsdatum.

För utställnings- och utförsäljningssex, samt begagnad utrustning gäller garanti i 3 mån. (om inget annat anges) från faktureringsdatum.

Garanti gäller enbart för tillverknings- och materialfel. Inköpsbevis såsom faktura skall kunna uppvisas vid garantianspråk.

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

*** Maskiner som väger högst 25 kg; och som har skickats som paketgods och/eller har ett fakturavärde före moms på högst 15.000 kr skall sändas till SMAKY AB för åtgärd efter att först ha kontaktat SMAKY AB härom. SMAKY AB skall åtgärda garantifelet och återsända maskinen inom skälig tid. SMAKY AB 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 normalt 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 och åtar sig inte garantiåtgärd 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 maskinen installerats korrekt och av behörig elektriker, garantisedeln skickats ifyllt till SMAKY AB 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 på 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 felet upptäckts eller borde ha upptäckts och 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 valutförändringar 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.