



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA MAJ 2023

GILTIGHETSTID FR.O.M: 2023-05-15

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

* = beställningsvara

☒ = utgående produkter-så länge lagret räcker

FRITERA STEKA KOKA SMÅFRITÖSER

☒ 205839 BORDSFRITÖS , 2x8L; *Blueline*; 550x460x345 mm;
2x3,5 kW 16A 5.085

KLÄMGRILLAR

SM-RN101A KLÄMGRILL "panini", räfflad/räfflad;stekyta:380x280 mm;
230V/ 2,25 kW 5.600

SM-RN101B KLÄMGRILL "panini"; slät/räfflad; stekyta:380x280 mm;
230V/2,2 5 kW 5.600

SM-RN101C KLÄMGRILL "panini"; slät/slät; stekyta: 380x280 mm,
230V/2,25 kW 5.600

SM-RN103A KLÄMGRILL Dubbel: räfflad /räfflad; stekyta 520x280 mm;
230V/3,2 kW-16A 7.600

*SM-RN103B KLÄMGRILL Dubbel; 1/2 räff, 1/2 slät.; stekyta: 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

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	11.200
▣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	11.570
*SM-GF4060EC	STEKHÄLL; ; kromad, slät, 400x600x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	14.510
SM-GF6060E	STEKHÄLL; slät, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	15.350
*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	12.320
*SM-GG6060E	STEKHÄLL; räfflad, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	16.120
*SM-GS6060E	STEKHÄLL; slät/räff, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	15.610
SM-GF1070E	STEKHÄLL; slät, 1000x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 7,2 kW	25.260

*SM-GF1270E	STEKHÄLL; slät, 1200x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 10,8 kW	31.640
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	18.360
<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	1.500
SM-KORG1/4	KORG 1/4 till Pastakokeri passar SM-VT30EL	965
<u>SPIS</u>		
SM-C4060E	SPIS bänkmodell; 2 runda plattor; 400x600x290 mm; 400V/4 kW 3 Fas	7.500
*SM-C6060E	SPIS bänkmodell; 4 runda plattor; 600x600x290 mm; 400V/7 kW 3 Fas	10.400
*SM-C4060G	SPIS bänkmodell; gas ; 2 brännare; NYHET! 400x600x290 mm; 13 kW	10.300
*SM-C6060G	SPIS bänkmodell; 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

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

*E2	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 30 kg; 400V/ 6 kW 3-Fas	19.150
*E3	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 50 kg; 400V/ 9 kW 3-Fas	21.200
*E4	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 80kg 400V/ 10,5 kW 3-Fas	26.100

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	5.180
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	3.650
▣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; silverfärgad 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 mm230V/ 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

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	12.540
SP-KIT20/30	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapter till modell SM-30HI	20.240
SP-KIT20/40	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-40HI	27.060
SP-KIT30/60	REDUCERSET inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp, adapterring till modell SM-60HI	30.800
SP-KIT40/80	REDUCERSET inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-80HI	36.520

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 krok</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>	42.800
*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

VI HAR DEGBLANDARE I STORLEKAR MELLAN 20L-390

BEGÄR OFFERT

BULLRIVARE + TILLBEHÖR

*HL-2136L	<i>BULLRIVARE 36 del; för bageri, typ "ERICA" ; semiautomatisk</i>	160.500
*SM-BMASAST	<i>BULLRIVARE bordsmodell; inkl. 1 st. snäcka</i>	48.000
*OMSU107	<i>STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad</i>	5.860
*OMAC210	<i>HJULSET till stativ ovan; 4 hjul, varav 2 låsbara</i>	3.100
*BM2AS	<i>KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE</i>	195.530
	Tillbehör, kon till portionerare	3.800
	Snäcka till AST	10.230

PIZZAPRESS + TILLBEHÖR

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/3,25 kW	88.000
*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/ 3,4 kW	103.300
*SM-PFStativ	STATIV till pizzapress ovan	18.900

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	12.550
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147 kW	15.920

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

*PALLA300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 615x547x455mm; 230V/0,275 kW	31.170
*CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 640x495x495mm; 230V/0,21 kW	23.500
*MANTE300TOP	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent.;IP67 677x652x520mm; 0,275 kW Finns även med 330, 350, 370 och 385mm klinga	36.660

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	48.470

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 Bänkmödel, inkl. 1 kniv, 1 st.5,5mm hålskiva; 230V/1-Fas	9.690
----------	---	-------

Frakttillägg netto: 350

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

*TC22BARCE	<i>KYLD KÖTTKVARN, HEL UNGER,termoelektriskkylning, (ingen kompressor)</i>	38.800
-------------------	--	---------------

GRÖNSAKSSKÄRARE

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

DRYCKESAPPARATER

CITRUSPRESSAR, APELSINPRESSAR

▣ 221204	<i>CITRUSPRESS halvautomatisk; inkl. 3 storlekar presshuvuden; 230V/0,25 kW</i>	2.450
-----------------	---	--------------

▣ SM-8320	<i>APELSINPRESS HELAUTOMATISK manuell inmatning; 365x395x630mm; 230V</i>	35.000
------------------	--	---------------

SLUSH/GRANITAMASKIN

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

SORBY2	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 2x10 liter; 390x515x685 mm; 230V/ 0,5 kW</i>	25.200
	NYHET!	

SORBY3	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 3x10 liter; 585x515x685 mm; 230V/ 1 kW</i>	34.630
	NYHET!	

▣ STSM-24	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 1x10 liter; 200x510x830 mm; 230V/ 0,3 kW</i>	15.250
------------------	---	---------------

▣ STSM-27	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 3x10 liter; 600x510x830 mm; 230V/ 0,5 kW</i>	27.800
------------------	---	---------------

JUICEKYL

▣ BIG1	<i>JUICEKYL 18 liter; 260x400x690mm; 230V/0,34 kW</i>	9.580
	NYHET!	

BIG2	<i>JUICEKYL 2x18 liter; 440x380x690mm; 230V/0,66 kW</i>	14.520
	NYHET!	

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

▣ SM-ST25	<i>JUICEKYL 21 liter; rund; 320x470x790mm; 230V/0,64 kW</i>	8.850
------------------	---	--------------

ÖVRIGA MASKINER

MJUKGLASSMASKINER

K-SOFT-G	<i>MJUKGLASSMASKIN 2,5L kyld behållare; gravitationsmatning; tyst drift; 240x580x700mm ;230V/0,9kW</i> NYHET!	55.610
▣ SM-273SP	<i>MJUKGLASSMASKIN; golvmmodell; 2 smak, 9,4 lit.behållare; 42 Kg/tim; 400V-3fas/4,5 kW</i>	189.000

GLASSMASKIN

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

DISKMASKINER- Rostfria in-och utvändigt

Vi har 52 olika modeller och kan alltid lösa ditt diskmaskinsbehov

* DSP1	<i>GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 35x35 cm; 410x490x640 mm; 230V/2,61 kW-16A</i>	19.980
* MINIBAR	<i>GLASDISKMASKIN underbänk; 2 st korgar; 40x40 cm; 482x510x690mm; 230V/2,6 kW-16A</i>	30.020
* DSP4	<i>DISKMASKIN underbänk; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW</i>	34.040
* DSP4-P	<i>DISKMASKIN underbänk; tömningspump; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW</i>	36.770
* DSP5	<i>HUVMASKIN; 2st korgar 50x50cm; disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW</i>	49.510
* DSP5-P	<i>HUVMASKIN; tömningspump; 2st korgar: 50x50cm; disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW</i>	51.920

Obs! 1 års garanti + 1 års reservdelsgaranti på diskmaskiner

KAFFEAPPARATER

▣ 208533	<i>KAFFEBRYGGARE med 2 värmeplattor; filterhållare pp, 1 kanna, 1,8L; 230V/0,20 kW</i>	2.610
▣ 445907	<i>KAFFEKANNA glas 1,8</i>	210
▣ 448908	<i>PUMPTERMOS 2,5L; rostfritt</i>	525
▣ 446706	<i>TERMOSKANNA 2L rostfri med tryckknapp; 145x260 mm</i>	290
▣ 208809	<i>VÄRMEHÄLL, dubbel, för kaffekannor; 230V/180W</i>	815
▣ 250600	<i>KOPPVÄRMARE, med 2 hyllor, 2 värmezoner; plats för 32 espressokoppar</i>	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	450

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 cm plåt med 4,5 cm avstånd		
*BN8-P	KYLSKÅP; enkel; 28 plåt; -2/+8 C; 820x920x2080 mm; 230V / 0,3 kW	32.400
*BN16P	KYLSKÅP; dubbel; 56 plåt; -2/+8 C; 1720x1010x2110 mm; 230V / 0,7 kW	60.740

KYLBÄNKAR,KYLDISKAR,EXPONERING

med nya köldmediet: R290 alt. R600a

GRILLKYLBÄNKAR

*UGN2	4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L;1400x700x600 mm; 230V/0,17 kW	34.700
*UGN3	6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L;1865x700x600 mm; 230V/0,23 kW	44.570

***UGN4** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L;2330x700x600 mm;
230V/0,35 kW **56.460**

GRILLKYLBÄNKAR- smalare aggregat

***UGN2-SH** 4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L; 1200x700x600 mm;
230V/0,17 kW **35.860**

UGN3-SH 6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L; 1600x700x600 mm;
230V/0,23 kW **44.970**

***UGN4-SH** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L; 2200x700x600 mm;
230V/0,35 kW **56.580**

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

BGN2 2 dörrar; rostfritt in/utvändigt; 281L;1400x700x850 mm;
230V/0,18 kW **24.480**

***BGN3** 3 dörrar; rostfri in/utvändigt; 474L;1865x700x850 mm;
230V/0,23 kW **29.800**

***BGN4** 4 dörrar; rostfri in/utvändigt; 632L;2330x700x850 mm;
230V/0,4 kW **37.200**

KYLBÄNKAR- smalare aggregat

***CGN2-SH** 4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 281L;1200x700x850 mm;
230V/0,18kW **41.600**

***CGN3-SH** 6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 474L;1600x700x850 mm;
230V/0,23 kW **52.700**

***CGN4-SH** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 632L;2130x700x850 mm;
230V/0,45 kW **64.700**

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

***BGN2-SGC** 2dörrar, 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 x1/3 GN; 1000 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	16.200
*DSP140	Plats för 6 x1/3 GN; 1400 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	18.000
*DSP155	Plats för 6 x1/3 GN; 1550 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	19.400
*DSP160	Plats för 7 x1/3 GN; 1600 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	20.200
*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	22.200

BUFFÉVAGNAR-KYLA- BEGÄR OFFERT**KYL-/FRYSDISPLAY - med köldmedium R600a**

☐233627	BÄNKKYLSKÅP med antikondens; 2 hyllor LED-belysn; auto-avfrostn.; 452x406x816mm	6.600
☐233672	KYLDISPLAY; 8x1/6GN alt 4x1/3GN kantiner;välvt 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.välvt 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	100.610

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

**PROCESSKÅP-Jäser och kyler, med plats för 40x60 plåt med 4,5 cm avstånd;
köldmedium: R452**

*BL8-RP	Processkåp, -10 °C/+30°C; 820x920x2080 mm; 230V/0,6 kW	98.000
*PAVL7RO	Processkåp, -10 °C/-20°C; roll-in; med ramp för vagn; 910x1210x2210 mm; 230V/0,57 kW	120.800

KYL OCH FRYSRUM finns i 150 olika varianter från 1,8 m3 TILL 14,9 m3

SE www.smaky.se FÖR STORLEKSTABELL ELLER KONTAKTA OSS

FÖRSÄLJNINGSVILLKOR

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

Prislistan gäller med reservation för kraftiga valutaförändringar, råvaruprisuppgångar samt fraktpriserförändringar.

Frakt och fraktförsäkring ingår ej. Moms tillkommer.

Betalning

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

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

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%. Påminnelseavgift på 60 kr utgår på påminnelser. 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 3:e 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 det datum 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.

Leveransvillkor:

Om inget särskilt avtalats sker leverans Ex Works-Incoterms 2020-fritt SMAKY AB´s lager i Huddinge exklusive emballage. Leveranser sker på Köparens fraktavtal i första hand. Fraktkostnad debiteras Köparen om Köparen ej har eget fraktavtal. All risk för frakten övergår till Köparen när ordern 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 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 utförsäljningsex, 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, garantisedelns skickats ifylld 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 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.



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA MAJ 2023

GILTIGHETSTID FR.O.M: 2023-05-15

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

* = beställningsvara

☒ = utgående produkter-så länge lagret räcker

FRITERA STEKA KOKA SMÅFRITÖSER

☒ 205839 BORDSFRITÖS , 2x8L; *Blueline*; 550x460x345 mm;
2x3,5 kW 16A 5.085

KLÄMGRILLAR

SM-RN101A KLÄMGRILL "panini", räfflad/räfflad;stekyta:380x280 mm;
230V/ 2,25 kW 5.600

SM-RN101B KLÄMGRILL "panini"; slät/räfflad; stekyta:380x280 mm;
230V/2,2 5 kW 5.600

SM-RN101C KLÄMGRILL "panini"; slät/slät; stekyta: 380x280 mm,
230V/2,25 kW 5.600

SM-RN103A KLÄMGRILL Dubbel: räfflad /räfflad; stekyta 520x280 mm;
230V/3,2 kW-16A 7.600

*SM-RN103B KLÄMGRILL Dubbel; 1/2 räff, 1/2 slät.; stekyta: 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

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	11.200
▣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

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

GRILLSERIEPRODUKTER

STEKHÄLLAR

SM-GF4060E	STEKHÄLL; slät, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	11.570
*SM-GF4060EC	STEKHÄLL; ; kromad, slät, 400x600x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 3 kW	14.510
SM-GF6060E	STEKHÄLL; slät, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	15.350
*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	12.320
*SM-GG6060E	STEKHÄLL; räfflad, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	16.120
*SM-GS6060E	STEKHÄLL; slät/räff, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	15.610
SM-GF1070E	STEKHÄLL; slät, 1000x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 7,2 kW	25.260

*SM-GF1270E	STEKHÄLL; slät, 1200x700x290 mm; NYHET! 400V/50Hz/3-fas; 10,8 kW	31.640
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	18.360
<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	1.500
SM-KORG1/4	KORG 1/4 till Pastakokeri passar SM-VT30EL	965
<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

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

*E2	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 30 kg; 400V/ 6 kW 3-Fas	19.150
*E3	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 50 kg; 400V/ 9 kW 3-Fas	21.200
*E4	KEBABGRILL; med keramiska reflektorer max. 80kg 400V/ 10,5 kW 3-Fas	26.100

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	5.180
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	3.650
▣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; silverfärgad 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 mm230V/ 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

MID6 *STATIV till 6NEMID ; 9 gejderpar för GN alt. 600x400 plåt;
840x770x850mm* **8.630**

MID10 *STATIV till 10NEMID ; 6 gejderpar för GN alt. 600x400 plåt;
840x770x850mm* **7.930**

NERGN *GALLER, kromad , GN-storlek: 530x325mm* **430**

***NER600400** *GALLER, kromad, bageristorlek; 600x400 mm* **520**

***STENGN** *UGNSSTEN ; GN-storlek: 530x325x15mm* **2.460**

***STEN600400** *UGNSSTEN; bageristorlek: 600x400x15 mm* **3.370**

KOLELDADE UGNAR- NYHET!!

inkl. gnistfångare, skorsten, grillgaller, skrapa, eldraka,tång

R54 *KOLELDAD; för bänk; 769x641x1255 mm* **96.570**

ROC54 *KOLELDAD; golvmmodell; 769x641x1835 mm* **108.680**

Övriga storlekar BEGÄR OFFERT

MIKROVÅGSUGNAR

▣ **SM1800** *MIKROVÅGSUGN, programmerbar 20pl/10effektsteg;
510x415x335mm;230V/1,8 kW* **10.900**

PIZZAUGNAR

***CB4** *PIZZAUGN 4 pizzor; 870x720x280mm;
400V/4 kW* **23.900**

***PM731ED** *PIZZAUGN enkel; 6 pizzor; digital display; timer;
400V/ 9,5 kW* **58.745**

***PM732ED** *PIZZAUGN dubbel; 12 pizzor; digital display; timer;
400V/2 x 9,5 kW* **86.659**

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	12.540
SP-KIT20/30	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapter till modell SM-30HI	20.240
SP-KIT20/40	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adaptring till modell SM-40HI	27.060
SP-KIT30/60	REDUCERSET inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp, adaptring till modell SM-60HI	30.800
SP-KIT40/80	REDUCERSET inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adaptring till modell SM-80HI	36.520

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>	42.800
*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

VI HAR DEGBLANDARE I STORLEKAR MELLAN 20L-390

BEGÄR OFFERT

BULLRIVARE + TILLBEHÖR

*HL-2136L	<i>BULLRIVARE 36 del; för bageri, typ "ERICA" ; semiautomatisk</i>	160.500
*SM-BMASAST	<i>BULLRIVARE bordsmodell; inkl. 1 st. snäcka</i>	48.000
*OMSU107	<i>STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad</i>	5.860
*OMAC210	<i>HJULSET till stativ ovan; 4 hjul, varav 2 låsbara</i>	3.100
*BM2AS	<i>KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE</i>	195.530
	Tillbehör, kon till portionerare	3.800
	Snäcka till AST	10.230

PIZZAPRESS + TILLBEHÖR

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/3,25 kW	88.000
*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/ 3,4 kW	103.300
*SM-PFStativ	STATIV till pizzapress ovan	18.900

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	12.550
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147 kW	15.920

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

*PALLA300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 615x547x455mm; 230V/0,275 kW	31.170
*CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 640x495x495mm; 230V/0,21 kW	23.500
*MANTE300TOP	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent.;IP67 677x652x520mm; 0,275 kW Finns även med 330, 350, 370 och 385mm klinga	36.660

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	48.470

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 Bänkmödel, inkl. 1 kniv, 1 st.5,5mm hålskiva; 230V/1-Fas	9.690
----------	---	-------

Frakttillägg netto: 350

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

*TC22BARCE	<i>KYLD KÖTTKVARN, HEL UNGER,termoelektriskkylning, (ingen kompressor)</i>	38.800
-------------------	--	---------------

GRÖNSAKSSKÄRARE

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

DRYCKESAPPARATER

CITRUSPRESSAR, APELSINPRESSAR

▣ 221204	<i>CITRUSPRESS halvautomatisk; inkl. 3 storlekar presshuvuden; 230V/0,25 kW</i>	2.450
-----------------	---	--------------

▣ SM-8320	<i>APELSINPRESS HELAUTOMATISK manuell inmatning; 365x395x630mm; 230V</i>	35.000
------------------	--	---------------

SLUSH/GRANITAMASKIN

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

SORBY2	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 2x10 liter; 390x515x685 mm; 230V/ 0,5 kW</i>	25.200
	NYHET!	

SORBY3	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 3x10 liter; 585x515x685 mm; 230V/ 1 kW</i>	34.630
	NYHET!	

▣ STSM-24	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 1x10 liter; 200x510x830 mm; 230V/ 0,3 kW</i>	15.250
------------------	---	---------------

▣ STSM-27	<i>SLUSH/GRANITAMASKIN 3x10 liter; 600x510x830 mm; 230V/ 0,5 kW</i>	27.800
------------------	---	---------------

JUICEKYL

▣ BIG1	<i>JUICEKYL 18 liter; 260x400x690mm; 230V/0,34 kW</i>	9.580
	NYHET!	

BIG2	<i>JUICEKYL 2x18 liter; 440x380x690mm; 230V/0,66 kW</i>	14.520
	NYHET!	

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

▣ SM-ST25	<i>JUICEKYL 21 liter; rund; 320x470x790mm; 230V/0,64 kW</i>	8.850
------------------	---	--------------

ÖVRIGA MASKINER

MJUKGLASSMASKINER

K-SOFT-G MJUKGLASSMASKIN 2,5L kyld behållare; gravitationsmatning; tyst drift; 240x580x700mm ;230V/0,9kW **NYHET!** **55.610**

▣ **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; disk tid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW **34.040**

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

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

* **DSP5-P** HUVMASKIN; tömningspump; 2st korgar: 50x50cm; disk tid: 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	450

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 cm plåt med 4,5 cm avstånd

*BN8-P	KYLSKÅP; enkel; 28 plåt; -2/+8 C; 820x920x2080 mm; 230V / 0,3 kW	32.400
--------	---	--------

*BN16P	KYLSKÅP; dubbel; 56 plåt; -2/+8 C; 1720x1010x2110 mm; 230V / 0,7 kW	60.740
--------	--	--------

KYLBÄNKAR,KYLDISKAR,EXPONERING

med nya köldmediet: R290 alt. R600a

GRILLKYLBÄNKAR

*UGN2	4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L;1400x700x600 mm; 230V/0,17 kW	34.700
-------	--	--------

*UGN3	6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L;1865x700x600 mm; 230V/0,23 kW	44.570
-------	--	--------

***UGN4** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L;2330x700x600 mm;
230V/0,35 kW **56.460**

GRILLKYLBÄNKAR- smalare aggregat

***UGN2-SH** 4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 180L; 1200x700x600 mm;
230V/0,17 kW **35.860**

UGN3-SH 6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 280L; 1600x700x600 mm;
230V/0,23 kW **44.970**

***UGN4-SH** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 360L; 2200x700x600 mm;
230V/0,35 kW **56.580**

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

BGN2 2 dörrar; rostfritt in/utvändigt; 281L;1400x700x850 mm;
230V/0,18 kW **24.480**

***BGN3** 3 dörrar; rostfri in/utvändigt; 474L;1865x700x850 mm;
230V/0,23 kW **29.800**

***BGN4** 4 dörrar; rostfri in/utvändigt; 632L;2330x700x850 mm;
230V/0,4 kW **37.200**

KYLBÄNKAR- smalare aggregat

***CGN2-SH** 4 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 281L;1200x700x850 mm;
230V/0,18kW **41.600**

***CGN3-SH** 6 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 474L;1600x700x850 mm;
230V/0,23 kW **52.700**

***CGN4-SH** 8 draglådor; rostfritt in/utvändigt; 632L;2130x700x850 mm;
230V/0,45 kW **64.700**

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

***BGN2-SGC** 2dörrar, 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 x1/3 GN; 1000 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	16.200
*DSP140	Plats för 6 x1/3 GN; 1400 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	18.000
*DSP155	Plats för 6 x1/3 GN; 1550 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	19.400
*DSP160	Plats för 7 x1/3 GN; 1600 x 390x460 mm; 230V / 0,12 kW	20.200
*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	22.200

BUFFÉVAGNAR-KYLA- BEGÄR OFFERT**KYL-/FRYSDISPLAY - med köldmedium R600a**

☐233627	BÄNKKYLSKÅP med antikondens; 2 hyllor LED-belysn; auto-avfrostn.; 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

**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	100.610

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

**PROCESSKÅP-Jäser och kyler, med plats för 40x60 plåt med 4,5 cm avstånd;
köldmedium: R452**

*BL8-RP	Processkåp, -10 °C/+30°C; 820x920x2080 mm; 230V/0,6 kW	98.000
*PAVL7RO	Processkåp, -10 °C/-20°C; roll-in; med ramp för vagn; 910x1210x2210 mm; 230V/0,57 kW	120.800

KYL OCH FRYSRUM finns i 150 olika varianter från 1,8 m3 TILL 14,9 m3

SE www.smaky.se FÖR STORLEKSTABELL ELLER KONTAKTA OSS

FÖRSÄLJNINGSVILLKOR

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

Prislistan gäller med reservation för kraftiga valutaförändringar, råvaruprisuppgångar samt fraktpriserförändringar.

Frakt och fraktförsäkring ingår ej. Moms tillkommer.

Betalning

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

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

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%. Påminnelseavgift på 60 kr utgår på påminnelser. 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 3:e 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 det datum 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.

Leveransvillkor:

Om inget särskilt avtalats sker leverans Ex Works-Incoterms 2020-fritt SMAKY AB´s lager i Huddinge exklusive emballage. Leveranser sker på Köparens fraktavtal i första hand. Fraktkostnad debiteras Köparen om Köparen ej har eget fraktavtal. All risk för frakten övergår till Köparen när ordern 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 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 utförsäljningsex, 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, garantisedelns skickats ifylld 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 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.