



SWEDEN est. 1972

BRUTTOPRISLISTA APRIL 2024

GILTIGHETSTID FR.O.M: 2024-04-01

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

* = beställningsvara

☒ = utgående produkter-så länge lagret räcker

FRITERA STEKA KOKA

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	11.080
W24/7-S	RULLGRILL 7 rullar; rostfri; 560x300x180mm; 1 termostat; 230V/ 1,35 kW	12.900
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	19.480

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**

LAVASTENSGRILLAR 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**

VATTENBAD

***SM-BM4060E** VATTENBAD; 3x1/4GN; 400x600x290 mm;
230V/1,5 kW **7.920**

POMMESFRITES/TORRVÄRMER

SM-CS4060E POMMESFRITESVÄRMER; 3x 1/4GN;
400x600x290 mm; 230V/1 kW **6.980**

PASTAKOKERI

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**

SPIS

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 termometer; till: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/BRÖDVÄRMERER ; ABC KANTIN
230V/1 KW **7.200**

RISKOKARE & SOPPVÄRMERER

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; **silvrefärgad 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; **silvrefärgad 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 **33.840**

10NEMID DIGITAL;10 gejderpar GN1/1 alt. 60x40plåt; kärntemperaturgivare;
840x910x1150mm; 380V/ 12,7 kW **43.480**

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	24.030
*PM731ED	PIZZAUGN enkel; 6 pizzor; digital display; 400V/ 9,5 kW Timer-för automatisk start och stopp	57.784 2.724
*PM732ED	PIZZAUGN dubbel; 12 pizzor; digital display; 400V/2 x 9,5 kW Timer-för automatisk start och stopp	86.535 2.724

VI FÖR HELA PIZZAMASTERSORTIMENTET. Prisex.ovan.

Övriga storlekar BEGÄR OFFERT; flertal tillbehör finns att beställa till.

*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); bänkmodell; 10 hastigheter; OBS! Hushållsmodell 230V/0,75 kW	9.030
		Frakttillägg netto: 300

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

IMPORTFRAKTTILLÄGG TILLKOMMER

*SM-800A	8 Qrt (7,5L); bänkmodell; 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	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-40HI	4.180
SP-VAGN60	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-60HI	3.830
SP-VAGN40-H	KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-40HI	6.390
SP-VAGN60-H	KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-60HI	6.040
SP-200ST-H	STATIV; rostfritt med fällbar avlastningshylla, underhylla till modell SM-200 B	6.790

SP-200ST	STATIV;rostfritt med underhylla till modell SM-200 B samt SM-100 B	6.330
SP-VH	VERKTYGSHÄNGARE; rostfritt med 3 krokar	3.930
VH-12	KÖTTKVARN för montering på kraftuttag; inkl. kniv och hålskiva; 5,5 mm	7.610
V99S	GRÖNSAKSSKÄRARE för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg	14.010

DEGLANDARE, inkl. kittel och 1 krok + TILLBEHÖR

*L422V	DEGBLANDARE 42 L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; Inkl. 4 hjul; max 33 kg deg ; 400V 3-Fas	31.520
*L532V	DEGBLANDARE 53 L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; Inkl. 4 hjul; max 42 kg deg ; 400V 3-Fas	33.310
*L622V	DEGBLANDARE 62 L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; Inkl. 4 hjul; max 50 kg deg ; 400V 3-Fas	36.470
*LR422V	DEGBLANDARE 42 L. löstagbar kittel, 1 krok; 2 växlar; Inkl. 4 hjul; max 33 kg deg ; 400V 3-Fas	35.740
*HC50TA2V	DEGBLANDARE 52L. löstagbar kittel, 1 krok; 2 växlar; max. 44 kg deg, 400V 3-Fas	54.290
*HJUL	HJULSET till degblandare HC50TA2V, set om 4 hjul, varav 2 st. låsbara	1.220

VI HAR DEGBLANDARE I STORLEKAR MELLAN 20L-390

BEGÄR OFFERT

PIZZAKAVLARE

*S32	PIZZAKAVLARE; Ø 14/ 31 cm; 440x340x640 mm; 230V / 0,37 kW	16.930
*S42	PIZZAKAVLARE; Ø 26/40 cm; 540x390x740 mm; 230V/ 0,37 kW	17.990

PIZZAPRESS + TILLBEHÖR

*SM-PF330	PIZZAPRESS ,med värme; 33 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/3,25 kW	72.550
*SM-PF350	PIZZAPRESS, med värme; 35 cm Ø; 430x580x780 mm; 400V/ 3,4 kW	85.030
*SM-PFStativ	STATIV till pizzapress ovan	13.590

BULLRIVARE + TILLBEHÖR

*HL-2136L	BULLRIVARE 36 del; för bageri, typ "ERICA" ; semiautomatisk	160.500
*SM-BMASAST	BULLRIVARE bordsmodell; inkl. 1 st. snäcka	41.210
*OMSU107	STATIV till bullrivare SM-BMASAST; lackerad	4.970

*OMAC210	HJULSET till stativ ovan; 4 hjul, varav 2 låsbar.a	2.030
*BM2AS	KOMBINERAD PORTIONERARE OCH BULLRIVARE	161.490
	Tillbehör, kon till portionerare	2.090
	Snäcka till AST	8.060

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	13.500
*MIRRA300	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; ej för ost; 600x510x420mm; 230V/0,147 kW	17.140

HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER-IP67-Strilsäkra

*PALLA300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 615x547x455mm; 230V/0,275 kW	32.940
*CANO300TOP	SKÄRMASKIN snedställd 300 mm klinga; IP67; 640x495x495mm; 230V/0,21 kW	24.870
*MANTE300TOP	SKÄRMASKIN rakställd 300 mm klinga; vattenresistent.;IP67 677x652x520mm; 0,275 kW Finns även med 330, 350, 370 och 385mm klinga	39.240

MANUELL SKÄRMASKIN

*ANIVERS 300	SKÄRMASKIN med handdrivet hjul; 300 mm klinga; 855x625x590mm Finns även m. 350 klinga.	67.680
*ANIVERS-STAT	PELARE till ovan ANIVERS modeller	14.600

HELAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

*PALAUTMEC300	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 300 mm klinga; 751x465x630mm; 0,275 kW	49.950
*PALAUTMEC350	SKÄRMASKIN Helautomatisk; snedställd 350 mm klinga; 756x690x630mm; 0,37kW	51.620

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 Bänkmodell, 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

▣ SM-8320 APELSINPRESS HELAUTOMATISK manuell inmatning;
365x395x630mm; 230V 35.000

SLUSH/GRANITAMASKIN

ST41 SLUSH/GRANITAMASKIN 1x12 liter; 200x510x830 mm;
230V/ 0,3 kW 22.140

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

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

▣ 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!** 14.520

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

▣ SM-ST25 JUICEKYL 21 liter; rund; 320x470x790mm;
230V/0,64 kW 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; golvmodell; 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 **26.400**

* **DSP4** DISKMASKIN underbänk; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW **45.360**

* **DSP4-P** DISKMASKIN underbänk; tömningspump; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 660x635x800mm; 400V/ 5,15 kW **49.110**

* **DSP5** HUVMASKIN; 2st korgar 50x50cm;
disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW **66.350**

* **DSP5-P** HUVMASKIN; tömningspump; 2st korgar: 50x50cm;
disktid: 2min; 600x755x1460mm; 400V/5,15 kW **69.650**

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

TILLÄGG/UTBYTE TILL KYLBÄNKAR OVAN

*BGN-B	<i>Set om 3 x 1/3 draglådor</i>	6.840
*BGN-C	<i>Set om 2 x 1/2 draglådor</i>	5.430
*BGN-F	<i>Glasdörr, 1 st.</i>	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	<i>2 dörrar, plats för 7 st GN 1/3-150 kantiner; 1400x700x1090mm; 230V/ 0,30 kW</i>	36.670
*MGN3	<i>3 dörrar, plats för 10 st GN 1/3-150 kantiner; 1865x700x1090mm; 230V/0,35 kW</i>	42.620
*MGN4	<i>4 dörrar, plats för 12 st GN 1/3-150 kantiner; 2330x700x1090mm; 230V/0,4 kW</i>	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

KONDITORIMONTRAR - 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 fraktpristförändringar.

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/repairör 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 står enbart för returfraktkostnaden i samband med garantiåtgärd.**

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 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 omleveras.

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.