



SWEDEN est. 1972

## BRUTTOPRISLISTA APRIL 2024

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

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

\* = beställningsvara

☒ = utgående produkter-så länge lagret räcker

### FRITERA STEKA KOKA

#### KLÄMGRILLAR

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

#### RULLGRILLAR

<b>W24/5-S</b>	RULLGRILL 5 rullar; rostfri; 560x230x180mm; 1 termostat; 230V/ 0,9 kW	11.080
<b>W24/7-S</b>	RULLGRILL 7 rullar; rostfri; 560x300x180mm; 1 termostat; 230V/ 1,35 kW	12.900
<b>W32/9-S</b>	RULLGRILL 9 rullar; rostfri; 560x375x180mm; 2 termostater; 230V/ 1,65kW	15.320
<b>W52/14-S</b>	RULLGRILL 14 rullar; rostfri; 560x570x180mm; 1 termostat; 230V/2,8 kW-16A	19.480

#### ELGRILLAR

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

## VÅFFELJÄRN

<b>VÅF</b>	VÅFFELJÄRN dubbel, hjärta, 2x16 cm diam.; 515x435x240mm; 230V/ 3 kW -16A	<b>11.200</b>
☒SM-WFL10	VÅFFELJÄRN enkel, hjärta 16 cm diam. 250x420x270mm; 230V/1,2 kW	<b>3.380</b>
☒212103	VÅFFELJÄRN, Belgiska våfflor; 4x6 hål, 230V/ 1,5 kW	<b>5.670</b>

## INDUKTIONSPLATTA/HÄLL

☒239322	INDUKTIONSHÄLL; för kärl 14-28 cm 398x515x168mm; 400V / 5kW	<b>12.000</b>
---------	--	---------------

## FETTFILTER

<b>1001840</b>	<b>NYHET!</b> FETTFILTER; 495x245x50 mm (förpackning 4 st)	<b>772</b>
----------------	---	------------

## **GRILLSERIEPRODUKTER**

### STEKHÄLLAR

<b>SM-GF4060E</b>	STEKHÄLL; slät, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	<b>11.570</b>
*SM-GG4060E	STEKHÄLL; räfflad, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	<b>12.320</b>
*SM-GF4060EC	STEKHÄLL; ; kromad, slät, 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 4 kW	<b>14.510</b>
<b>SM-GF6060E</b>	STEKHÄLL; slät, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 6 kW	<b>15.350</b>
*SM-GF6060EC	STEKHÄLL; kromad, slät, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 6 kW	<b>22.200</b>
*SM-GG6060E	STEKHÄLL; räfflad, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 6 kW	<b>16.120</b>
*SM-GS6060E	STEKHÄLL; slät/räff, 600x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 6 kW	<b>15.610</b>
<b>SM-GF1070E</b>	STEKHÄLL; slät, 1000x700x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 7,2 kW	<b>25.260</b>
*SM-GF1270E	STEKHÄLL; slät, 1200x700x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 10,8 kW	<b>31.640</b>
<b>SM-KD30T</b>	KLÄMÖVERDEL; 280x400 mm; 230V/3 kW -16A	<b>11.010</b>
<b>FRITÖSER</b>		
<b>SM-F4060E</b>	FRITÖS; 11 liter; 400x600x290 mm; 400V/50Hz/3-fas; 9 kW	<b>13.600</b>

**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- PRISER PÅ BEGÄRAN**

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

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

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

**KEBABGRILLAR MED ROBAX GLAS PRISER PÅ BEGÄRAN**

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

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

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

**KEBABKNIVAR PRISER PÅ BEGÄRAN**

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

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

### **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**

▣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 infraröd lampa: 250W **1.600**

### **ÖVRIGA VÄRMERIER**

▣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 60.962  
Timer-för automatisk start och stopp 2.874

\*PM732ED PIZZAUGN dubbel; 12 pizzor; digital display;  
400V/2 x 9,5 kW 91.294  
Timer-för automatisk start och stopp 2.874

**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

**Importfrakttillägg netto: 300**

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

**IMPORTFRAKTTILLÄGG TILLKOMMER**

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

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

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

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

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

<b>SM-60HI</b>	60 Qrt (58L); golvmmodell; kraftuttag; vagn; 3 växlar; 400V/2,2 kW 3-Fas	<b>70.260</b> <b>Importfrakttillägg netto: 1.932</b>
<b>*SM-62P</b>	<b>Pizzablandare, m bara krok</b> 60 Qrt, (58L) golvmmodell; kraftuttag; 2 växlar; 400V/3-Fas	<b>80.500</b> <b>Importfrakttillägg netto: 2.248</b>
<b>SM-80HI-M</b>	80 Qrt (76L); golvmmodell.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; manuell; 400V/2,2 kW 3-Fas	<b>105.290</b> <b>Importfrakttillägg netto: 2.475</b>
<b>*SM-80HI-E</b>	80 Qrt (76L); golvmmodell.; kraftuttag; vagn; 4 växlar; el-lift; 400V 3-Fas	<b>135.700</b> <b>Importfrakttillägg netto: 2.634</b>

#### **TILLBEHÖR till ovanstående blandningsmaskiner**

<b>SP-KIT10/20</b>	REDUCERSET inkl. 10 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapter till modell SM-200	<b>12.540</b>
<b>SP-KIT20/30</b>	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapter till modell SM-30HI	<b>20.240</b>
<b>SP-KIT20/40</b>	REDUCERSET inkl. 20 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-40HI	<b>27.060</b>
<b>SP-KIT30/60</b>	REDUCERSET inkl. 30 Qrt.kittel, krok,spade,visp, adapterring till modell SM-60HI	<b>30.800</b>
<b>SP-KIT40/80</b>	REDUCERSET inkl. 40 Qrt.kittel,krok,spade,visp, adapterring till modell SM-80HI	<b>36.520</b>
<b>SP-VAGN30</b>	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-30HI	<b>4.380</b>
<b>SP-VAGN40</b>	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-40HI	<b>4.180</b>
<b>SP-VAGN60</b>	KITTELVAGN; aluminium; till modell SM-60HI	<b>3.830</b>
<b>SP-VAGN30-H</b>	KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-30HI	<b>5.950</b>
<b>SP-VAGN40-H</b>	KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-40HI	<b>6.390</b>
<b>SP-VAGN60-H</b>	KITTELVAGN; aluminium med handtag, 3 hjul till SM-60HI	<b>6.540</b>
<b>SP-200ST</b>	STATIV; rostfritt med underhylla till modell SM-200 B samt SM-100 B	<b>6.330</b>
<b>SP-VH</b>	VERKTYGSHÄNGARE; rostfritt med 3 krokar	<b>3.930</b>
<b>VH-12</b>	KÖTTKVARN för montering på kraftuttag; inkl. kniv och hålskiva; 5,5 mm	<b>7.610</b>
<b>V99S</b>	GRÖNSAKSSKÄRARE för montering på kraftuttag; inkl. 8 st. skärverktyg	<b>14.010</b>
<b><u>DEGLANDARE, inkl. kittel och 1 krok + TILLBEHÖR</u></b>		
<b>*L422V</b>	DEGBLANDARE 42 L. fast kittel, 1 krok; 2 växlar; Inkl. 4 hjul; max 33 kg deg ; 400V 3-Fas	<b>31.520</b>

*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 SM-BMASAST	8.060

#### HALVAUTOMATISKA SKÄRMASKINER

*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 **39.240**  
**Finns även med 330, 350, 370 och 385mm klinga**

## MANUELL SKÄRMASKIN

- \***ANIVERS 300** SKÄRMASKIN med handdrivet hjul; 300 mm klinga;  
855x625x590mm **67.680**  
**Finns även m. 350 klinga.**
- \***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 Bänkmmodell, 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,termoelektriskkyllning,  
(ingen kompressor) **38.800**

## GRÖNSAKSSKÄRARE

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

## **DRYCKESAPPARATER**

### CITRUSPRESSAR, PELSINPRESSAR

- ▣**SM-8320** PELSINPRESS 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	25.200
▣STSM-27	SLUSH/GRANITAMASKIN 3x10 liter; 600x510x830 mm; 230V/ 0,5 kW	27.800
<b>JUICEKYL</b>		
▣BIG1	JUICEKYL 18 liter; 260x400x690mm; 230V/0,34 kW	9.580
▣BIG2	JUICEKYL 2x18 liter; 440x380x690mm; 230V/0,66 kW	14.520
▣SM-ST25	JUICEKYL 21 liter; rund; 320x470x790mm; 230V/0,64 kW	8.850

## ÖVRIGA MASKINER

### MJUKGLASSMASKINER

▣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
▣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

## 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: *Kylida 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**

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

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

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

**KYLBÄNKAR- smalare aggregat**

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

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

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

**KALLSKÄNKSKYLBÄNK- rostfritt in- och utvändigt; kantiner ingår ej**

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

Finns i flera längder och modeller

## 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	<b>FOTPEDAL FÖR DÖRR TILL KYLAR OCH KYLBÄNKAR OVAN</b>	1.050

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

## 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](http://www.smaky.se) FÖR STORLEKSTABELL ELLER KONTAKTA OSS**

## **FÖRSÄLJNINGSVILLKOR**

**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%. Påminneseavgift 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 som har gjorts av respektive tillverkare.

### **Beställning / avbeställning 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 avbeställa 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 avbeställas 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-Incoterm 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 av Köparen omg. och senast inom 3 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. **SMAKY AB ansvarar ej för transportskador.**

### **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 och krediteras 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 SMAKY AB utsedd verkstad/repairatör 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** fabriktions- och materialfel.

Garantin omfattar inte handhavande fel (t.ex. maskin som tappas på golvet eller elektrisk utrustning som har blivit utsatt för vatten), förslitningsdetaljer såsom: t.ex. dörrlister, handtag, remmar, mekaniska timers, blandningsverktyg, mm eller förbrukningsmateriell såsom: t.ex: lampor, filter, säkringar, lister, glas i ugnsdörrar, återställning av överhettningsskydd eller motorskydd, 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.

**OBS! Garantiarbete som vidtages utan att SMAKY AB har underrättats innan ersätts ej.**

SMAKY AB skall åtgärda ev. fel under garantitiden inom skälig tid.

### **SÄRSKILD GARANTI GÄLLANDE VISP- OCH BLANDNINGSMASKINER**

***På visp- och blandningsmaskiner modell: SM-100B, SM-200B, SM-30HI, SM-40HI, SM-60HI samt SM-80HI lämnas, utöver första året, ytterligare 4-års reservdelsgaranti på transmissionen förutsatt att maskinen installerats korrekt och av behörig elektriker, garantisedeln skickats ifyllt till SMAKY AB och bruksanvisningen följts noggrant avseende bruk och belastning.***

### **Hävning av köp**

Köparen kan häva köpet vid fel på varan 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 vid vel på varan 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 i prislistan vid oförutsedda händelser såsom kraftiga valutaförändringar, råvarukostnader, eller plötsliga prishöjningar från leverantörer.

### **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.