GREDIL

Ammattikeittiölaitteet

ja tarvikkeet

342 SAATAVILLA OLEVAT TUOTTEET

TALOUDELLINEN

TOIMINNALLINEN

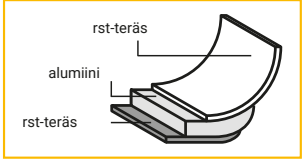


GREDIL-PADAT

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu patasarja
- **monikerroksinen pohja**
- kuumenemattomat monipistekiinnikkeet
- **kannet sisältyvät toimitukseen**
- **kaikissa padoissa on vahvistetut niitatut kahvat**



Monikerroksinen pohja





KORKEA PATA

- kannella

Koodi	Ø mm	H mm	V*⧆ litraa
011245	240	200	9
011285	280	250	15,4
011325	320	260	20,9
011345	320	320	25,7
011365	360	360	36,6
011405	400	400	50,3
011455	450	450	71,6
011505	500	500	98,2



KESKIPATA

- kannella

Koodi	Ø mm	H mm	V*⧆ litraa
012285	280	180	11,1
012325	320	200	16,1
012365	360	220	22,4
012405	400	260	32,6
012455	450	360	57,3

BASIC-SARJAN PADAT



- ruostumattomasta teräksestä valmistettu pata- ja kasarisarja
- monikerroksinen sandwich-pohja
- lämmönkestävät kahvat
- padat ja kasarit myydään kansineen sarjoina



KESKIKORKEA PATA

- kannella

Koodi	Ø mm	H mm	V*⧆ litraa
012166	160	95	1,9
012206	200	120	3,8
012246	240	135	6,1
012286	280	160	9,8
012326	320	220	18,0



MATALA PATA

- kannella

Koodi	Ø mm	H mm	V*⧆ litraa
013166	160	60	1,2
013206	200	70	2,2
013246	240	80	3,6
013286	280	90	5,5
013326	320	110	8,8



KASARI

- kannella

Koodi	Ø mm	H mm	V*⧆ litraa
015126	120	50	0,5
015146	140	55	0,8
015166	160	60	1,2
015206	200	70	2,2
015246	240	80	3,6

* Taulukossa ilmoitetaan kokonaistilavuus.

ALUMIINISET GREDIL-PAISTINPANNUT TARTTUMATTOMALLA PINNOITTEELLA

- hyvä lämmönjohtavuus alumiinirungon ansiosta
- tarttumaton pinnoite
- sopii kaikentyyppisille liesille, myös induktioliesille
- epoksipinnoitetusta teräksestä valmistettu teräskahva, jossa on ripustusreikä

UUSI

LETTUPANNU

Koodi	Ø mm	H mm
036245	240	20
036265	260	20



UUSI

PAISTINPANNU

Koodi	Ø mm	H mm
036281	280	58
036321	320	60
036401	400	70



KORKEA PATA HANALLA

- monikerroksinen sandwich-pohja jakaa lämmön tasaisesti
- tukeva tyhjennyshana
- vahvistettu yläreuna ja niitatut kahvat
- kansi sisältyy toimitukseen

INOX



Koodi	Ø mm	H mm	V litraa
011410	400	400	50,3

BASIC-SARJAN TERÄSTERMOSET

INOX

- silikonitiivisteellä varustettu kulutusta kestävä kansi, jossa on 6 salpaa
- kaksiseinäinen rakenne ja erikoisvaahdolla eristetty kansi säilyttävät lämmön 8 tuntia
- kannessa oleva kahva on tarkoitettu ainoastaan kannen siirtämiseen



TERMOS

Koodi	Ø mm	H mm	l	V
051101	330	210	10	
051151	330	270	15	
051201	330	365	20	
051301	330	450	30	

RUOSTUMATTOMAT GN-ASTIAT, BASIC

+300 – 40 | INOX

GN 1/1 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
111026	530	325	20	2,2
111046	530	325	40	5,0
111066	530	325	65	8,0
111106	530	325	100	14,0
111156	530	325	150	19,0
111206	530	325	200	26,0

GN 1/2 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
112026	325	265	20	1,2
112046	325	265	40	2,0
112066	325	265	65	3,5
112106	325	265	100	6,0
112156	325	265	150	8,5
112206	325	265	200	11,5

GN 1/3 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
113066	325	176	65	2,5
113106	325	176	100	3,7
113156	325	176	150	5,7
113206	325	176	200	7,3

GN 1/4 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
114066	265	162	65	1,7
114106	265	162	100	2,8
114156	265	162	150	3,6
114206	265	162	200	5,0

GN 1/6 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
116066	176	162	65	1,0
116106	176	162	100	1,6
116156	176	162	150	2,0
116206	176	162	200	2,8

GN 1/9 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
119066	176	108	65	0,5
119106	176	108	100	0,8

GN-KANSI



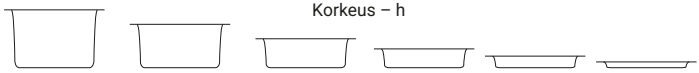
Koodi	Kuvaus
111006	GN 1/1
112006	GN 1/2
113006	GN 1/3
114006	GN 1/4
116006	GN 1/6
119006	GN 1/9

ILMATIIVIS KANSI

- sopii kahvattomien GN Basic -astioiden sarjaan



Koodi	Kuvaus
111016	GN 1/1
112016	GN 1/2
113016	GN 1/3
114016	GN 1/4
116016	GN 1/6
110006	Kansien venttiili



GREDIL

RUOSTUMATTOMAT GN-ASTIAT KAHVOILLA, BASIC

+300 – 40 INOX

• suositellaan bain-marie-altaisiin ja lämpöeristettyihin astioihin

GN 1/1 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
131106	530	325	100	14,0
131156	530	325	150	19,0
131206	530	325	200	26,0

GN 1/2 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
132106	325	265	100	6,0
132156	325	265	150	8,5
132206	325	265	200	11,5

GN 1/3 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
133106	325	176	100	3,7
133156	325	176	150	5,7
133206	325	176	200	7,3

GN 1/4 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
134106	265	162	100	2,8
134156	265	162	150	3,6
134206	265	162	200	5,0





GN 1/6 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
136106	176	162	100	1,6
136156	176	162	150	2,0
136206	176	162	200	2,8

GN-KANSI, KAHVOILLE REIÄT

Koodi	Kuvaus
131006	GN 1/1
132006	GN 1/2
133006	GN 1/3
134006	GN 1/4
136006	GN 1/6

REI'ITETYT RUOSTUMATTOMAT GN-ASTIAT, BASIC

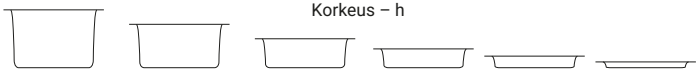
+300 – 40 INOX

• suositellaan höyrykypsennykseen kiertoilmauuneissa höyrytoiminnolla

GN 1/1 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
121066	530	325	65	8,0
121106	530	325	100	14,0



GREDIL

POLYPROPEENISET GN-ASTIAT, STANDARD, BUFFET



• ei saa käyttää bain-marie-altaissa eikä kiertoilmauuneissa höyrytoiminnolla

GN 1/1 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
161063	530	325	65	8,0
161103	530	325	100	14,0
161153	530	325	150	19,0
161203	530	325	200	26,0

GN 1/2 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
162063	325	265	65	3,5
162103	325	265	100	6,0
162153	325	265	150	8,5
162203	325	265	200	11,5

GN 1/3 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
163063	325	176	65	2,5
163103	325	176	100	3,7
163153	325	176	150	5,7
163203	325	176	200	7,3

GN 1/4 -ASTIA



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
164063	265	162	65	1,7
164103	265	162	100	2,8
164153	265	162	150	3,6

GN 1/6 -ASTIA

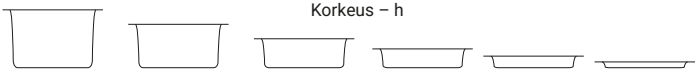


Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
166063	176	162	65	1,0
166103	176	162	100	1,6
166153	176	162	150	2,0

GN-KANSI



Koodi	Kuvaus
161003	GN 1/1
162003	GN 1/2
163003	GN 1/3
164003	GN 1/4
166003	GN 1/6



GREDIL

HACCP-LEIKKUULAUTASARJA

- valmistettu polyeteenistä
- leikkuulautojen paksuus 10 mm
- molemmin puolin sileä pinta
- sarja sisältää leikkuulaudat 6 HACCP-värissä
- käsinpesua suositellaan



Koodi	Kuvaus
341310	GN 1/2
341510	GN 1/1
341410	450x300

KULJETUSASTIA

- vahvistettu pohja ja muotoillut kahvat
- kahvoissa reiät, jotka estävät pesun jälkeisen kosteuden kertymisen
- Sisämitat: 505x265 mm



Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
062530	595	390	270	40

PIZZAPELTI

- työn päätyttyä jokainen pelti on pestävä huolellisesti, kuivattava ja rasvattava; käsittely suojaa peltiä korroosiolta

UUSI



Koodi	Ø mm	H mm
560255	250	15
560285	280	16
560315	310	16
560345	340	14

LIHAMOUKARI

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu työosa
- muovikahva
- ripustusreikä

INOX

UUSI



Koodi	L mm	M kg
247051	270	0,34

PURKINAVAAJA

- kiinnitetään pöytätasoon puristimella ja ruuveilla
- avaa tölkit, joiden korkeus on 20–250 mm



Koodi	H mm
300400	420

BASIC-ATERIMET

INOX 18/0

- hinta kappaleelta



1 2 3 4

Nro	Koodi	Tuote	L mm	K kpl
1.	**354260**	Ruokalusikka	188	12
2.	**354250**	Ruokahaarukka	188	12
3.	**354280**	Ruokaveitsi	207	12
4.	**354210**	Teelusikka	140	12



1 2

LEIPÄKORI

- soikea

PP

Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm
1.	**361251**	255	180	80
2.	**361252**	255	180	80



1 2

LEIPÄKORI

- pyöreä

PP

Nro	Koodi	Ø mm	H mm
1.	**361211**	210	80
2.	**361212**	210	80

GN 1/1 -LÄMPÖASTIA

• sisältää: 2 poltinsäiliötä ja 1 GN 1/1 -astia, 65 mm



INOX

Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
436120	605	360	240	9

GN 1/1 -RULLAKANNELLINEN LÄMPÖASTIA

• ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko
• pehmeästi sulkeutuva ruostumaton kansi



INOX

Koodi	W mm	D mm	H mm	V litraa
437012	635	485	420	11,2

PIKARUOKATARJOTTIMET

PP

• ihanteellisia pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin
• saatavana 6 värissä ja yleisimmissä koissa
• helppo pitää puhtaana



Koodi	Väri	W mm	D mm
413251		250	350
413252		250	350
413253		250	350
413254		250	350
413255		250	350
413256		250	350

Koodi	Väri	W mm	D mm
413301		300	400
413302		300	400
413303		300	400
413304		300	400
413305		300	400

Koodi	Väri	W mm	D mm
413351		350	450
413353		350	450
413354		350	450
413355		350	450
413356		350	450

GREDIL

TARJOILUVAUNUT

INOX

40kg

- tarkoitettu pieniin ja suuriin ammattikeittiöihin
- erityisesti suositeltu ravintoloihin, juhla- ja hääsaleihin, henkilöstöravintoloihin ja catering-yrityksille
- kumipyörät, 2 jarrullista
- työskentelyalueen mitat 800x500 mm



Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm
661022	2-tasoinen vaunu	860	540	940
661033	3-tasoinen vaunu	860	540	940

GN-ASTIOIDEN KULJETUSVAUNU

INOX

- 15 x GN 1/1 -astia
- 4 pyörää Ø 100 mm, 2 jarrullista

UUSI



Koodi	W mm	D mm	H mm
662115	380	550	1700

BIOJÄTEMURSKAIN

INOX

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu murskaintila
- ylikuormitussuoja
- pneumaattinen kytkin sisältyy toimitukseen



Koodi	Ø mm	H mm	N r/min	P kW	U V
650025	170	330	4000	0,56	230

LASIEN KIILLOTUSLAITE

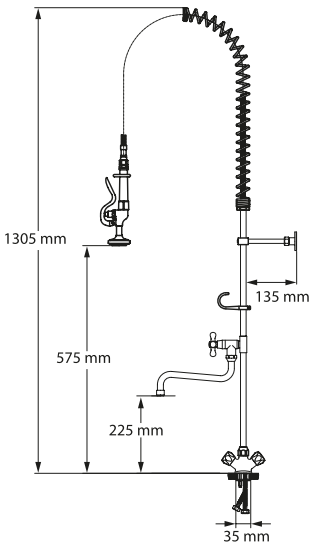
- 5 telaa, jotka poistavat raidat ja tahrat sekä kiillottavat lasit
- kuumailmapuhallus



Koodi	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
469004	310	310	510	41	1,15	230

ESIHUUHTELUHANA

- pöytähana, 1-reikäinen, esihuuhtelusuihkulla ja juoksuputkella
- allaspöytään kiinnitettävä pöytähana, seinätuella; altaan tarvittava aukko Ø33-35 mm

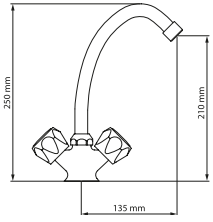




Koodi
651522

KÄSIPESUALTAAN HANA

- yksireikäinen käsienpesualtaan hana
- altaaseen kiinnitettävä hana, altaan tarvittava aukko Ø33-35 mm





Koodi
651100

GREDIL

RUUVILIITOKSIN KOOTTAVA KALUSTE

INOX

• korkealaatuinen

SEINÄPÖYTÄ ILMAN HYLLYÄ

• jalat kiinnitetty ruuveilla
• laminaattilevyllä vahvistettu pöytätaso
• tasainen reuna, K = 40 mm



Koodi	W mm	D mm	H mm
671066	600	600	850
671086	800	600	850
671106	1000	600	850
671107	1000	700	850
671126	1200	600	850
671127	1200	700	850

SEINÄPÖYTÄ HYLLYLLÄ

• jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
• laminaattilevyllä vahvistettu pöytätaso
• tasainen reuna, K = 40 mm



Koodi	W mm	D mm	H mm
671266	600	600	850
671267	600	700	850
671286	800	600	850
671287	800	700	850
671306	1000	600	850
671307	1000	700	850
671326	1200	600	850
671327	1200	700	850
671346	1400	600	850
671347	1400	700	850
671356	1500	600	850
671357	1500	700	850
671366	1600	600	850
671367	1600	700	850

KESKUSPÖYTÄ ILMAN HYLLYJÄ

- jalat kiinnitetty ruuveilla
- laminaattilevyllä vahvistettu pöytätaso
- ilman reunaa



Koodi	W mm	D mm	H mm
676106	1000	600	850
676107	1000	700	850
676126	1200	600	850
676127	1200	700	850

KESKUSPÖYTÄ HYLLYLLÄ

- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- laminaattilevyllä vahvistettu pöytätaso
- ilman reunaa



Koodi	W mm	D mm	H mm
676266	600	600	850
676267	600	700	850
676286	800	600	850
676287	800	700	850
676306	1000	600	850
676307	1000	700	850
676326	1200	600	850
676327	1200	700	850
676346	1400	600	850
676356	1500	600	850
676357	1500	700	850
676366	1600	600	850
676367	1600	700	850
676647	1400	700	850

YKSIALTAINEN ALLASKAAPPI HYLLYLLÄ JA ULKONEVALLA TASOLLA

- pöydässä on 500x500x250 mm:n osasto
- tasainen reuna, K = 40 mm
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	Osaston/osastojen sijoitus	W mm	D mm	H mm
672427	P	1000	700	900
672447	P	1200	700	900
672527	L	1000	700	900
672547	L	1200	700	900

YKSIALTAINEN ALLASKAAPPI HYLLYLLÄ

- tasainen reuna, K = 40 mm
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	Osaston/osastojen sijoitus	Osaston mitat LxSxK mm	W mm	D mm	H mm
673306	P	400x400x250	1000	600	850
673307	P	400x500x250	1000	700	850
673326	P	500x400x250	1200	600	850
673327	P	500x500x250	1200	700	850
674106	L	400x400x250	1000	600	850
674126	L	500x400x250	1200	600	850
674127	L	500x500x250	1200	700	850

YKSIALTAINEN ALLASKAAPPI ILMAN HYLLYÄ

- tasainen reuna, K = 40 mm
- pöydässä on 400x400x250 mm:n osasto
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	W mm	D mm	H mm
673466	600	600	850

YKSIALTAINEN ALLASKAAPPI HYLLYLLÄ

- tasainen reuna, K = 40 mm
- pöydässä on 400x400x250 mm:n osasto
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	W mm	D mm	H mm
674066	600	600	850
674067	600	700	850

KAKSIALTAINEN ALLASKAAPPI ILMAN HYLLYÄ

- tasainen reuna, K = 40 mm
- pöydässä on 400x400x250 mm:n osastot
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	W mm	D mm	H mm
675106	1000	600	850

KAKSIALTAINEN ALLASKAAPPI HYLLYLLÄ

- tasainen reuna, K = 40 mm
- pöydässä on 400x400x250 mm:n osastot
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- puristettu työtaso
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	Osaston/osastojen sijoitus	Osaston mitat L×S×K mm	W mm	D mm	H mm
673706	C	400x400x250	1000	600	850
673707	C	400x500x250	1000	700	850
673726	C	500x400x250	1200	600	850
673727	C	500x500x250	1200	700	850
673846	P	400x400x250	1400	600	850

YKSIALTAINEN SYVÄ ALLAS

- osaston korkeus h=300 mm
- jalat kiinnitetty ruuveilla
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	W mm	D mm	H mm
671466	600	600	850
671467	600	700	850
671486	800	600	850
671487	800	700	850
671506	1000	600	850
671507	1000	700	850
671526	1200	600	850
671527	1200	700	850

GREDIL

YKSIALTAINEN SYVÄ ALLAS

- osaston korkeus h=400 mm
- jalat kiinnitetty ruuveilla
- ø=33 mm:n hananreikä



Koodi	W mm	D mm	H mm
671686	800	600	850
671687	800	700	850
671706	1000	600	850
671707	1000	700	850

SÄILYTYS HYLLYKKÖ UMPIHYLLYILLÄ

- jalat valmistettu 40x40 mm:n kulmateräksestä
- jalat kiinnitetty hyllyihin ruuveilla



Koodi	W mm	D mm	H mm
670084	800	400	1800
670104	1000	400	1800
670105	1000	500	1800
670106	1000	600	1800
670125	1200	500	1800
670126	1200	600	1800
670145	1400	500	1800

KÄSIPESUALLAS

- osasto suljettu kolmelta sivulta
- osaston koko 300x240x100 mm
- ø 33 mm:n hananreikä osaston keskellä



Koodi	W mm	D mm	H mm
670001	400	350	150

KOSKETUKSETON KÄSIPESUALLAS POLVIKYTKIMELLÄ JA HANALLA

INOX

- helppokäyttöinen ja hygieeninen polvikäyttö etupaneelia painamalla
- juoksuputki sisältyy toimitukseen
- valmistettu ruostumattomasta teräksestä
- osaston mitat: ~ halkaisija 350 mm ja syvyys 120 mm



Koodi	W mm	D mm	H mm
610004	400	400	225

KOSKETUKSETON KÄSIPESUALLAS POLVIKYTKIMELLÄ, HANALLA JA SAIPPUA-ANNOSTELIJALLA

INOX

- helppokäyttöinen ja hygieeninen polvikäyttö etupaneelia painamalla
- sarjaan kuuluvat hana, saippua-annostelija, hydraulinen nostin, asennustarvikkeet ja 1/2 tuuman ~50 cm:n letkut
- valmistettu ruostumattomasta teräksestä
- osaston mitat: ~ 330x235x130 mm



Koodi	W mm	D mm	H mm
610005	400	330	570

TYHJIÖPUSSIT

- sileät pussit kammiopakkauskoneisiin
- ilmatiiviit pussit pidentävät tuotteen säilyvyyttä
- voidaan käyttää lämpötila-alueella -18–+95 °C
- pussin paksuus: 0,55 µm
- pakkaus sisältää (K) kappaletta, hinta pakkaukselta

UUSI

SOUS VIDE



Koodi	W mm	D mm	T °C	K kpl
691917	160	230	-18 – +95	100
691918	200	300	-18 – +95	100
691919	250	350	-18 – +95	100

GREDIL

SEINÄÄN KIINNITETTÄVÄT LAATIKKOHUUVAT

- ruuveilla kiinnitettävä kupu
- kiinnikkeet sisältyvät toimitukseen
- liitännän vaihtomahdollisuus ja lisävalaistuksen hankinta

- suositeltu lamppumäärä: - 611010 ja 611012 – 1 lamppu - 611015 ja 611020 – 2 lamppua

- valmis seinä- ja keskiasennukseen

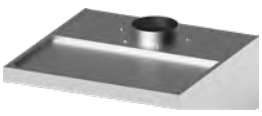




Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm
1.	**619010**	1010	1000	400
2.	**619012**	1210	1000	400
3.	**619015**	1510	1000	400
4.	**619020**	2010	1000	400

UUSI

HUUVAT MATALIIN TILOIHIN



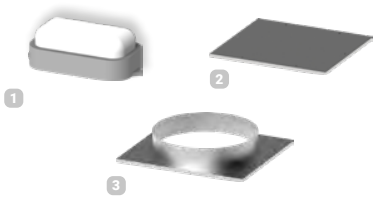


Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm
1.	**619110**	1010	1000	400
2.	**619112**	1210	1000	400
3.	**619115**	1510	1000	400
4.	**619120**	2010	1000	400

UUSI

HUUVIEN LISÄVARUSTEET

Nro	Koodi	Tuote	Ø mm	P kW	U V
1.	**619001**	Valaistuslamppu	-	0,02	230
2.	**619002**	Liitännän peitelevy	-	-	-
3.	**619003**	Kanavaliitin	150	-	-
	619004	Kanavaliitin	200	-	-
	619006	Kanavaliitin	315	-	



GREDIL



KROMITERÄKSINEN HYLLYKKÖ

- tarkoitettu varastoihin, myymälöihin ja ammattikeittiöihin
- 4 säädettävää hyllyä
- hyllyn kantavuus enintään 150 kg

Helppo koota



Koodi	W mm	D mm	H mm	M kg
680200	900	455	1800	10,6

PYRAMIDILÄMPÖLAMPPU

- jalusta ja runko ruostumatonta terästä
- jalustan liitososat alumiinia
- karkaistusta lasista valmistettu putki takaa erinomaisen ulkonäön ja tasaisen lämmönjaon
- turvajärjestelmä katkaisee kaasunsyötön, jos lämmitin kallistuu tai kaatuu
- paristokäyttöinen sähköinen kipinäsytytin (AAA)
- kaasunkulutus 945 g/h
- laitteen jalustassa on tila kaasupullolle
- lämmitysmoduuliin asennettu ohjauspaneeli
- helppo ja nopea asennus
- lisävarusteena saatavana suojus, tuotenumero 693211



1



2

Nro	Koodi	W mm	L mm	H mm	P kW	U V
1.	**693210**	520	-	2270	13	G30
2.	**693211**	-	2270	-	-	-

LIHAMYLLY

- kapasiteetti: enintään 90 kg/h
- reikälevyn halkaisija: ~68 mm
- sisältää 2 reikälevyä 5 ja 8 mm (reiän halkaisija)

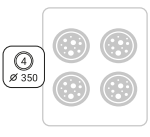


Koodi	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
721128	420	210	338	0,55	230

AMMATTIKEITTIÖN PIZZAUUNI

- laitesarja pizzojen, paistosten, paahtoleipien, piirakoiden, flanien tai crème brûléen valmistukseen
- uunimallit pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin
- tarkoitettu halkaisijaltaan 35 cm:n pizzoille
- käyttölämpötila-alue enintään 450 °C
- samottilevy paistokammion pohjalla
- paistokammion valaistus
- höyrynpoistohormi
- ylä- ja alavastusten erillissäätö
- ruostumattomasta teräksestä valmistettu etupaneeli
- mustaksi maalatusta teräksestä valmistettu runko

Uunin tilajärjestys:



UUNIALUSTA

- pulttiliitoksinen rakenne



PL STALGAST RADOM

3



2

Nro	Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	W (hyöty-) mm	D (hyöty-) mm	H min (hyöty-) mm	M kg	P kW	U V
1.	**782001**	Yksitasoinen uuni	950	840	310	700	700	140	50	4,8	400
2.	**782002**	Kaksitasoinen uuni	950	840	540	700	700	140	91	9,6	400
3.	**782010**	Uunin alusta	940	850	1000	-	-	-	-	-	-



VEDENKEITIN

- tarkoitettu veden lämmittämiseen tai keittämiseen
- termostaatin säätöalue 30°C–110°C
- lämpöeristetyt muovikahvat
- nestetason ilmaisin
- ylikuumenemissuoja
- tippumaton hana
- jauhemaalatusta teräksestä valmistettu runko
- sisäänrakennettu lämmitysvastus
- virran ja toiminnan merkkivalo

Koodi	Ø mm	H mm	V*⅓ litraa	P kW	U V
751087	225	495	8,7	1,5	230
751205	295	570	20,5	2,5	230

VEDENKEITIN

- laite veden lämmittämiseen tai keittämiseen
- termostaatin säätöalue 30°C–110°C
- lämpöä johtamattomat muovikahvat
- nestetason ilmaisin säiliössä
- ylikuumenemissuoja
- tippumaton hana
- erittäin kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä valmistettu laite
- sisäänrakennettu lämmitysvastus
- virran merkkivalo



Koodi	Ø mm	H mm	V*⅓ litraa	P kW	U V
751105	280	487	10	1,5	230
751185	365	498	18	2,5	230



KAKSISEINÄINEN VEDENKEITIN

- laite veden lämmittämiseen tai keittämiseen
- kaksiseinäinen rakenne vähentää energiankulutusta jopa 30 %
- rungon alhaisempi lämpötila (pienempi palovammojen riski)
- termostaatin säätöalue 30°C–110°C
- juoman pinnankorkeuden ilmaisin säiliössä
- ylikuumenemissuoja
- erittäin kiillotetusta ruostumattomasta teräksestä valmistettu laite
- sisäänrakennettu lämmitysvastus
- virran merkkivalo

Koodi	Ø mm	H mm	V*⅓ litraa	P kW	U V
751106	230	500	10	1,5	230
751186	290	498	18	2,5	230

GREDIL

* Taulukossa ilmoitetaan kokonaistilavuus.

INDUKTIOKEITIN

- ammattikäyttöön tarkoitettu induktioliesi pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin; sopii myös kotikäyttöön
- vähentää energiankulutusta noin 45 % perinteisiin lämmityslaitteisiin verrattuna
- keraaminen lasi
- alumiinirunko
- ajastin 0-180 min
- lämpötila-alue: 60-240 °C
- lämpötilan säätö 20 °C:n välein
- 12 tehotasoa
- elektroninen ylikuumenemissuoja



Koodi	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
770355	318	403	54	3	230



INDUKTIOKEITIN

- keraaminen lasi
- alumiinirunko
- ajastin 0-180 min
- lämpötila-alue: 60-240 °C
- lämpötilan säätö 20 °C:n välein
- 12 tehotasoa
- elektroninen ylikuumenemissuoja

Koodi	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
770357	340	430	117	3,5	230

PÖYTÄMALLINEN PARILA

UUSI

- kuumennuslevy 1/2 sileä; 1/2 uritettu
- 2 lämmitysvyöhykettä
- käyttökytkin ja asetetun lämpötilan merkkivalo



Koodi	Lautanen	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
745120	1/2 sileä | 1/2 uritettu	640	440	250	34	3,5	230

KONTAKTIGRILLI

- runko ruostumatonta terästä
- kaksi lämmitysvyöhykettä, ylä- ja alapuolella
- sulake estää laitteen ylikuumenemisen
- portaaton lämpötilansäätö

UUSI



1

Poimutettu pinta





2



3

Nro	Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V
1.	**742010**	Yksilevyinen kontaktigrilli	265	325	200	50–300	12,5	1,8	230
2.	**742030**	Panini-kontaktigrilli	385	325	200	50–300	24	3,6	230
3.	**742020**	Kaksilevyinen kontaktigrilli	525	325	200	50–300	18	2,2	230

GREDIL

SALAMANDER-GRILLI

UUSI

- runko ruostumatonta terästä
- siirrettävä yläosa (portaaton säätö), mahdollistaa erikokoisten elintarvikkeiden käsittelyn
- sulake estää laitteen ylikuumenemisen
- ulosvedettävä tarjotin ritilällä
- malli 744000: kaksi erikseen ohjattavaa lämmitysvastusta



Teräksinen grilli, kromatusta teräksestä valmistettu grilli



Koodi	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
744020	450	480	530	38	4,0	400
744000	600	480	530	48	5,6	400

FRITEERAUSKEITTIMET

UUSI

- runko ruostumatonta terästä
- irrotettavat friteerausrasva-astiat
- varmuustermostaatti



1



4

Nro	Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	V litraa	M kg	P kW	U V
1.	**746035**	Yksittäiskeitin	170	420	270	3,5	2,7	2,2	230
2.	**746050**	Yksittäiskeitin	260	420	270	5	3,0	3,2	230
3.	**746070**	Tuplafriteerauskeitin	360	420	270	2x3,5	4,6	2x2,2	230
4.	**746100**	Tuplafriteerauskeitin	540	420	270	2x5	5,5	2x3,2	230

VOHVELIRAUTA

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko
- lämpösuojaus
- portaaton lämpötilansäätö
- vohvelin koko ~ 100x170 mm

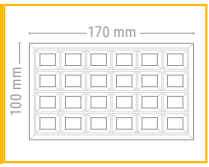
Keraaminen pinnoite estää tarttumisen



UUSI



Vohvelin mitat



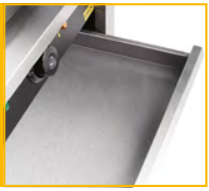
Koodi	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
772321	255	410	265	20	1,9	230

LETTUKONE

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu runko
- lämmityslevyn halkaisija 400 mm
- lettulaatikko
- lämpösuojaus
- portaaton lämpötilansäätö

UUSI

Sisäänrakennettua laatikkoa voidaan käyttää välineiden tai valmiiden lettujen säilytykseen





Koodi	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
772281	400	450	450	240	15	3,0	230

GREDIL



POPCORNKONE

UUSI

- tehokas ja energiaa säästävä popcornkone
- saatavana kahdessa värissä: tarroilla koristeltu punainen ja minimalistinen musta
- alumiinista ja karkaistusta lasista valmistettu runko
- ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho, jossa on sekoitusmekanismi popcornin palamisen estämiseksi, sekä kahva lämmönkestävällä kädensijalla
- kulhon tilavuus 0,235 l
- kapasiteetti: 150 g maissinjyviä 2-3 minuutissa
- sisävalaistus takaa popcornin erinomaisen näkyvyyden
- kammion alla oleva laatikko helpottaa murujen puhdistamista



1



2

Nro	Koodi	Väri	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
1.	**696000**	●	450	375	585	17	1,3	230
2.	**696010**	●	560	420	770	26	1,5	230

HATTARAKONE

Al INOX

- suuri vetonaula lapsille suunnatuissa tapahtumissa sekä ravintolatiloissa että ulkona
- helposti irrotettava ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho, konepestävä
- käytännöllinen kolmiosastoinen laatikko tarvittavien välineiden hyvään järjestämiseen
- lyhyt lämmitys- ja valmistusaika, annos valmis 30-60 sekunnissa
- erilliset virran ja lämmityksen käyttökytkimet
- sokerikauha sisältyy toimitukseen
- kulhon kansi saatavana lisävarusteena, tuotenro 696521



UUSI

LAITE

Koodi	Ø mm	W mm	D mm	H mm	M kg	P kW	U V
696520	520	520	520	500	15	1,2	230

KANSI

Koodi	Ø mm	H mm
696521	520	350

VAPAASTI SEISOVA KAASUTASO

UUSI

- kaikentyyppisiä keittoastioita voidaan käyttää
- laitesarja keittolinjan apulaitteiksi tai itsenäiseksi lämpökäsittelyasemaksi
- tarkoitettu pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin sekä suurtalouskeittiöihin



VAPAASTI SEISOVA KAASUKEITTOTASO, KASATTAVA

- kasattava malli, vankka rakenne
- jalat ja hylly kiinnitetty ruuveilla
- teräsritilät
- säätöjalat



Koodi	Kuvaus	W mm	D mm	H mm	P kW	U
976511	4 poltinta (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G20
976513	4 poltinta (3,5+2x5+7,5)	800	700	850	21,0	G30
976521	4 poltinta (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G20
976523	4 poltinta (3,5+5+2x7,5)	800	700	850	23,5	G30
976531	4 poltinta (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G20
976533	4 poltinta (2x5+2x7,5)	800	700	850	25,0	G30
976591	4 poltinta (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G30
976593	4 poltinta (3,5+5+7,5+9)	800	700	850	25,0	G30
976611	6 poltinta (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G20
976613	6 poltinta (3,5+3x5+2x7,5)	1200	700	850	33,5	G30
976621	6 poltinta (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G20
976623	6 poltinta (3,5+2x5+2x7,5+9)	1200	700	850	37,5	G30

KAASUKÄYTTÖINEN KEITTOPATAHELLA

- tarkoitettu kaikentyyppisten enintään 40 litran patojen lämpökäsittelyyn maakaasulla tai nestekaasulla
- laitteita voidaan käyttää keittolinjan apulaitteina tai itsenäisinä lämpökäsittelyasemina
- tarkoitettu pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin sekä suurtalouskeittiöihin

KEITTOPATAHELLA

- ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä
- liekinvarmistimella varustettu poltin
- polttimen tehon alentaminen 1/3:een (säästöliekki)
- sopii enintään 40 litran padoille
- säätöjalat

UUSI



Koodi	W mm	D mm	H mm	P kW	U
773071	450	450	380	7,5	G20
773073	450	450	380	7,5	G30

VAPAASTI SEISOVA SÄHKÖKEITTOTASO

UUSI

• kaikentyyppisiä keittoastioita voidaan käyttää

• laitesarja keittolinjan apulaitteiksi tai itsenäiseksi lämpökäsittelyasemaksi

• tarkoitettu pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin sekä suurtalouskeittiöihin



VAPAASTI SEISOVA SÄHKÖKEITTOTASO

• moderni muotoilu
• ergonomiset säätimet
• laserkaiverrettu etupaneeli
• käyttö- ja virran merkkivalo
• halkaisijaltaan 220 mm:n ja teholtaan 2,6 kW:n valurautalevyt
• neljä erikseen säädettävää keittolevyä
• säätöjalat

Koodi	Kuvaus	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
977500	4 keittotasoa	800	700	850	10,4	400

INFRAPUNALIESI

UUSI

• tarkoitettu kaikentyyppisten keittoastioiden lämpökäsittelyyn sähköllä

• infrapunaliesissä käytetty tekniikka säästää energiaa ja nopeuttaa työskentelyä; tätä etua ei ole valurautalevyillä varustetuissa sähkölaitteissa

• laitesarja keittolinjan osiksi tai itsenäisiksi lämpökäsittelyasemiksi

• tarkoitettu pieniin, keskisuuriin ja suuriin ammattikeittiöihin



VAPAASTI SEISOVA KERAAMINEN LIESI

• moderni muotoilu
• ergonomiset säätimet
• laserkaiverrettu etupaneeli
• käyttö- ja virran merkkivalo
• HiLight-lämpöalueet
• halkaisijaltaan 225 mm:n ja teholtaan 2,5 kW:n keittotasot
• 2 TURBO-toiminnolla varustettua lämmitysvyöhykettä
• automaattinen ylikuumenemissuoja
• portaaton tehonsäätö
• säätöjalat

Koodi	Kuvaus	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
977550	4 keittotasoa	800	700	850	10	400

VAPAASTI SEISOVA SÄHKÖFRITEERAUSKEITIN

UUSI

- tarkoitettu elintarvikkeiden suoraan lämpökäsittelyyn – sähköfriteeraukseen
- laitesarja, jota voidaan käyttää keittolinjan osana tai itsenäisenä lämpökäsittelyasemana
- suunniteltu pieniin, keskisuuriin ja suuriin ammattikeittiöihin



SÄHKÖFRITEERAUSKEITIN

- moderni muotoilu
- ergonomiset säätimet
- laserkaiverrettu etupaneeli
- laitteen suojausjärjestelmä käytettävissä ohjauspaneelista
- lämpötila-alue: enintään 190 °C
- "kylmävyöhykejärjestelmä"
- suojaus katkaisee virran, kun lämmitysvastus irrotetaan
- siirrettävät lämmitysvastukset helpottavat puhdistusta
- öljyn turvallinen tyhjennys
- varustettu korilla, mitat: 210x315x110 mm
- säätöjalat

Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	T °C	V litraa	P kW	U V
977250	Yksittäiskeitin	400	700	850	enintään 190	10	9	400

SÄHKÖPARILAT

UUSI

- tarkoitettu elintarvikkeiden suoraan lämpökäsittelyyn, sähkögrillaukseen tai -paistamiseen
- laitesarja, jota voidaan käyttää keittolinjan osana tai itsenäisenä lämpökäsittelyasemana
- laitteet voidaan mukauttaa yksilöllisiin tuotantovaatimuksiin
- suunniteltu pieniin, keskisuuriin ja suuriin ammattikeittiöihin



VAPAASTI SEISOVA SÄHKÖPARILA

- moderni muotoilu
- ergonomiset säätimet
- laserkaiverrettu etupaneeli
- käyttö- ja virran merkkivalo
- laitteen suojausjärjestelmä käytettävissä ohjauspaneelista
- työskentelypinta-ala: 2200/4400 cm²
- kaksi erillistä työskentelyaluetta 800 mm:n levyille
- käyttölämpötila-alue enintään 300 °C
- jäte- ja rasvanpoistoaukko
- rasva-astia
- korotetut takareunat
- säätöjalat

Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V
977301	Yksiosainen sileä	400	700	850	enintään 300	4,0	400
977302	Yksiosainen uritettu	400	700	850	enintään 300	4,0	400
977311	Kaksiosainen sileä	800	700	850	enintään 300	8,1	400
977312	Kaksiosainen uritettu	800	700	850	enintään 300	8,1	400
977313	Kaksiosainen sileä/uritettu	800	700	850	enintään 300	8,1	400

SÄHKÖKÄYTTÖINEN KIPPIPAISTINPANNU

- tarkoitettu elintarvikkeiden kypsentämiseen, hauduttamiseen ja paistamiseen
- pieniin ja keskisuuriin ammattikeittiöihin tarkoitettu laite, erityisesti suurtalouskeittiöihin
- suuri, 0,27 m²:n työskentelypinta-alan omaava allas useiden ruokien samanaikaiseen valmistukseen
- altaan manuaalinen kallistus sisällön nopeaa ja tehokasta tyhjentämistä varten
- tilavuus 40 l
- erittäin vakaa laitteen rakenne
- säätöjalat

UUSI



Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	T °C	S kg/h	P kW	U V
778003	Pannu	700	786	912	enint. 300	100	6,3	400

YLEISKÄYTTÖINEN ASTIANPESUKONE

- ammattikäyttöön tarkoitettu astianpesukone desinfiointitoiminnolla
- elektroninen ohjaus
- pesuaineannostelija
- pesuohjelman kesto 120/180 s
- boilerin ja pesukammion käyttölämpötilan näytöt
- 2 pesu- ja huuhteluvarsiparia (ylä-/alaosa)
- vedenkulutus 2,5 litraa/jakso
- pestävien astioiden enimmäiskorkeus 300 mm
- ritilä 500x500 mm
- sisältää 3 ritilää: lautasille, yleisritilä, laseille sekä ruokailuvälinekorin
- laitteeseen tulee asentaa vedenpuhdistin kalkkeutumisen estämiseksi

UUSI



Koodi	Tuote	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
801536	Yleiskäyttöinen astianpesukone 500x500 pesuaineannostelijalla	565	655	835	3,05	230
802016	Yleiskäyttöisen astianpesukoneen alusta	575	560	450	-	-

SÄHKÖUUNILLINEN KEITTIÖKALUSTE

- suunniteltu kaikenlaisten keittoastioiden lämpökäsittelyyn maakaasulla tai sähköllä
- Sarjojen yleisuunit mahdollistavat kaikkien elintarvikkeiden staattisen ja dynaamisen lämpökäsittelyn sähköllä
- yksilöllisiin teknisiin vaatimuksiin mukautettu laitevalikoima mahdollistaa optimaalisen laitekokonaisuuden valinnan kyseisen ammattikeittiön tarpeisiin
- suunniteltu pieniin, keskisuuriin ja suuriin ammattikeittiöihin

UUSI

MONITOIMINEN KIERTOILMAUUNI



- 3 toimintatilaa: ylälämmitysvastus (paahtotoiminto), puhallinlämmitys (kiertoilmatoiminto), ylä- ja puhallinlämmitys yhdessä (kiertoilmatoiminto ja paahtotoiminto)

- intuitiivinen ohjausjärjestelmä
- 120 min:n ajastin jatkuvan toiminnan mahdollisuudella
- uunitilan koko 660x445x285 mm
- kolme kannatintasoa
- ruostumattomasta teräksestä valmistettu ritilä sisältyy toimitukseen
- käyttö- ja tehosäätimet
- säätöjalat

Koodi	W mm	D mm	H mm	T °C	P kW	U V
965002	800	610	600	30–260	6,54	400

UUSI

SÄHKÖKEITTOTASO



- moderni muotoilu
- ergonomiset säätimet
- laserkaiverrettu etupaneeli
- käyttö- ja virran merkkivalo
- halkaisijaltaan 220 mm:n ja teholtaan 2,6 kW:n valurautalevyt
- kuusiportainen tehonsäätö
- voidaan asentaa uunin 965002 päälle

Koodi	Kuvaus	W mm	D mm	H mm	P kW	U V
965500	2 keittolevyä	800	700	250	10,4	400

UUSI

KEITTOTASO



- moderni muotoilu
- ergonomiset säätimet
- laserkaiverrettu etupaneeli
- erilaisia poltinkokoonpanoja: 3,5 kW; 5 kW
- polttimen tehon alentaminen 1/3:een (säästöliekki)
- ruostumattomasta teräksestä valmistetut ritilät
- liekinvarmistin
- voidaan asentaa uunin 965002 päälle

Koodi	Kuvaus	W mm	D mm	H mm	P kW	U
965561	4 poltinta (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G20
965563	4 poltinta (2x3,5+2x5)	800	700	250	17	G30
965571	4 poltinta (4x5)	800	700	250	20	G20
965573	4 poltinta (4x5)	800	700	250	20	G30
965581	4 poltinta (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G20
965583	4 poltinta (2x5+2x7,5)	800	700	250	25	G30

KYLMÄVITRIINI

- kylmäaine: R600a
- pakotettu ilmankierto
- lasitettu, lukittava ovi
- karkaistu lasi
- LED-sivuvalaistus
- mekaaninen säädin

UUSI







Nro	Koodi	Lukumäärä hyllyjä	W mm	D mm	H mm	V litraa	T °C	M kg	P kW	U V
1.	**850217**	5	420	546	1920	217	0/+10	49	0,18	230
2.	**850285**	4	575	455	1770	285	0/+10	59	0,20	230
3.	**850347**	5	575	546	1920	347	0/+10	61	0,23	230

JÄÄKAAPPI/PAKASTIN

- kylmäaineet: R290 ja R600a
- runko ja sisäosa ruostumatonta terästä
- varustettu pakotetulla ilmankierrolla
- automaattinen sulatus
- elektroninen säädin ja lämpötilan näyttö
- itsestään sulkeutuva ovi
- säätöjalat (+45 mm)
- muotoiltu kahva helppoa avaamista varten
- oven lukko
- LED-valaistus
- 3 hyllyä, mitat 548x598 mm, vakiovarusteena

UUSI





Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litraa
1.	**860622**	680	887	2100	-2/+8	128	0,260	230	592
2.	**860627**	680	887	2100	-18/-22	138	0,380	230	592

JÄÄKAAPIT JA PAKASTIMET

UUSI

- runko valkoiseksi jauhemaalattua peltiä
- hyllyn enimmäiskuormitus: ~8 kg
- elektroninen säädin ja lämpötilan näyttö
- oven lukko



Nro	Koodi	Väri	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	Energia	Energiankulutusil kWh/vuosi	V litraa	V nettolitraa	Ilmastoluokka
1.	**886173**		600	585	850	0/+8	36	0,202	230	A+	234	130	115	4
	886174		600	585	850	-10/-18	37	0,325	230	A+	234	120	93	4
2.	**886400**		600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	400	360	4
	886401		600	585	1850	-18/-22	61	0,384	230	B	893	360	306	4
	886410	●	600	585	1850	0/+8	61	0,370	230	D	612	360	360	4
3.	**886600**		777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4
	886601		777	695	1890	-18/-22	82	0,465	230	B	1112	555	539	4
	886610	●	777	695	1890	-2/+8	79	0,460	230	B	424	570	544	4

ARKKUPAKASTIN

UUSI

- jauhemaalattu runko (harmaa)
- R600a-kylmäaine
- lukko avaimella
- manuaalinen lämpötilansäätö
- 1 kori vakiovarusteena
- manuaalinen sulatus

ARKKUPAKASTIMEN KORI

Koodi

883200





Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	U V	V litraa
1.	**883230**	950	644	845	-18/-25	34	230	230
2.	**883282**	1116	644	845	-18/-25	41	230	282

ARKKUPAKASTIN RUOSTUMATTOMASTA TERÄKSESTÄ VALMISTETULLA KANNELLA

UUSI

- jauhemaalattu runko (harmaa), ruostumattomasta teräksestä valmistettu kansi
- R600a-kylmäaine
- lukko avaimella
- manuaalinen lämpötilansäätö
- 1 kori vakiovarusteena
- manuaalinen sulatus

ARKKUPAKASTIMEN KORI

Koodi

883200





Nro	Koodi	W mm	D mm	H mm	T °C	M kg	P kW	U V	V litraa
1.	**883231**	950	644	845	-18/-25	34	0,102	230	230
2.	**883281**	1116	644	845	-18/-25	41	0,105	230	282

Kaikki luettelossa mainitut tuotteet täyttävät uuden lähestymistavan direktiivien vaatimukset.

Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat tuotteet täyttävät Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen 1935/2004 mukaiset turvallisuus- ja terveysvaatimukset.

Luettelon sisältämät tiedot eivät ole lain tarkoittama tarjous. Uuden luettelon julkaiseminen mitätöi kaikki aiemmissa julkaisuissa esitetyt ehdot. Varastopuutteen vuoksi toimittamatta jääneet tilaukset vahvistetaan kirjallisesti ja niille ilmoitetaan toimitusaika. Myyjä pidättää oikeuden muuttaa hintoja ja poistaa tuotteita myynnistä; muutoksista ilmoitetaan verkkosivustolla. Kaikki ilmoitetut hinnat ovat ilman arvonlisäveroa. Luettelon tuotteet voidaan korvata ominaisuuksiltaan (parametreiltaan) vastaavilla tuotteilla ilman erillistä ilmoitusta. Kuvien selkeyttämiseksi joissakin tuotteissa on esitetty niihin kuulumattomia lisävarusteita. Luettelon kuvat ovat viitteellisiä; todellinen tuote voi poiketa kuvassa esitetystä. Kaupalliseen käyttöön tarkoitettujen mittauslaitteiden kalibroinnista vastaa asiakas. Älä pese alumiinituotteita astianpesukoneessa. Kaikki oikeudet pidätetään: kopiointi kokonaan tai osittain ilman lupaa on kielletty.

BHS — GREDILin virallinen edustaja Baltian maissa · SIA La RONDE · Vagonu iela 23, Rīga, LV-1009
+371 25 522 233 +371 29 519 851 info@bhs.lv horecagear.com www.gredil.lv

GREDIL

Ota meihin yhteyttä

SIA La RONDE
BHS — GREDILin virallinen edustaja Baltian maissa
Vagonu iela 23, Rīga, LV-1009, Latvia

+371 25 522 233
+371 29 519 851
info@bhs.lv
www.gredil.lv

