info@gastrogroup.hu
www.gastrogroup.hu

gastro-group® NEWS

Tel.: 06-76/341-483
6050 LAJOSMIZSE, Gyártelep 2.

RATIONAL
winterhalter
SIRMAN®
TECNOINOX
IDEAL INOX
LIEBHERR
ARTINOX®
iRiNOX
Rieber
GASTRO shop

Nagykonyhai Berendezés Kft.

Áttervezzük bemutatótermünket, ezért akciós kedvezményeink 20–30–40%

4 db **4 fiókos hűtőpultok**
Méret: 1360x700x850 mm
Típus: THP2140TN
Hőfok: –2...+8 °C
~~2024,00 €~~ **1199,00 €**

1 db **3 ajtós pizzaasztal**
Méret: 2025x800x850 mm
Típus: THPZ3600TN
Hőfok: –2...+8 °C
~~2110,00 €~~ **1325,00 €**

1 db **feltéthűtő**
Méret: 2000x335x435 mm
Típus: THV200/380
Hőfok: –2...+8 °C
~~987,00 €~~ **699,00 €**

Munkalap nélkül

6 fiókos italhűtőpult hűtőmedencével
Méret: 2150x680x850 mm
~~4825,00 €~~ **2925,00 €**

4 fiókos italhűtőpult
Méret: 2150x680x850 mm
~~3984,00 €~~ **2349,00 €**

3 db **Hűtőszekrény, 700 literes**
Méret: 740x830x2010 mm
Típus: THL650TN
Hőfok: –2...+8 °C
~~1720,00 €~~ **990,00 €**

2 db **Mélyhűtőszekrény, 700 literes**
Méret: 2025x800x850 mm
Típus: THL650BT
Hőfok: –12...–20 °C
~~2120,00 €~~ **1299,00 €**

1 db **Sokkoló, 10xGN 1/1**
Méret: 790x800x1430 mm
Hőfok: +90 °C...–19 °C
+3 °C–25 kg, –18 °C–15 kg
~~3640,00 €~~ **2588,00 €**

2 db **Salátahűtőpult**
Méret: 900x700x900 mm
Típus: SA900
Hőfok: –12...+8 °C
~~788,00 €~~ **563,00 €**

1 db **Tányérmelegentartó szekrény**
Méret: 1600x700x850 mm
Típus: WS14
Hőfok: +90 °C...–19 °C
~~1520,00 €~~ **990,00 €**

HENDI

Tools for Chefs

Típus	H90
Cikkszám	8-227060
Kapacitás	4x438315 mm
Gőzadag.	*
El. telj.	230 V; 2,67 kW
Széles	595 mm
Mély	595 mm
Magas	570 mm
Ár	**499,00 €**

Típus	2 db SALA 450
Cikkszám	8-264607
El. telj.	230 V; 2,8 kW
Méret, mm	480x520x430
Ár	**499,00 €**

Típus	NANO M
Cikkszám	8-233369
Kapacitás	4x450x340 mm
Gőzadag.	igen
El. telj.	230 V; 3,1 kW
Széles	560 mm
Mély	603 mm
Magas	530 mm
Ár	**661,00 €**

Típus	2 db ENTRY BASIC 4
Cikkszám	3PO7EN10061 M4
Külső méret	990x920x380 mm
Belső méret	700x700x150
Pizza db/átm.	4 db/330
Telj.	400 V; 5,6 kW
Ár	**719,00 €**

Típus	SALA 800
Cikkszám	8-264300
El. telj.	230 V; 3,6 kW
Méret, mm	800x450x470
Ár	**399,00 €**

Modell	3 db CCM 1099
Cikkszám	6-380 1004
Kamra méret	336x349x225 mm
Űrtartalom	26 liter
Magnetrontelj.	1050 W
Magnetron db	1
Elektr. telj.	230 V; 1,6 kW
Méret, mm	517x412x297
Ár	**490,00 €**

Modell	PLUTONE 10
Cikkszám	SI-60302002
Méret, mm	360x450x665
Üst űrtartalom	10 liter
Ford. sz./perc	97/220/316
Elektr. telj.	230 V; 1 kW
Ár	**644,00 €**

Panasonic

Modell	3 db 1037
Cikkszám	SI 1037
Kamra méret	330x330x200 mm
Űrtartalom	26 liter
Magnetrontelj.	1050 W
Magnetron db	1
Elektr. telj.	230 V; 1,6 kW
Méret, mm	510x306x360
Ár	**828,00 €**

Modell	PLUTONE 20
Cikkszám	SI-60302002
Méret, mm	420x515x665
Üst űrtartalom	20 liter
Ford. sz./perc	97/220/316
Elektr. telj.	230 V; 1 kW
Ár	**810,00 €**

Indukciós tűzhelyek

Típus	IH 35x2
Cikkszám	8-239346
Méret, mm	405x698x145
El. telj.	400 V; 2x3,5 kW
Ár	**787,00 €**

Típus	2 db 3000M
Cikkszám	8-239315
Méret, mm	327x425x100
El. telj.	230 V; 3 kW
Ár	**199,00 €**

Típus	2 db 3500M
Cikkszám	8-239780
Méret, mm	327x425x100
El. telj.	230 V; 3,5 kW
Ár	**182,00 €**

Típus	LOLA
Cikkszám	6-360-1045
Méret, mm	360x380x120
El. telj.	230 V; 3,5 kW
Ár	**???,00 €**

Típus	5000D
Cikkszám	8-239322
Méret, mm	398x515x168
El. telj.	400 V; 5 kW
Ár	**357,00 €**

Típus	5 db 1800
Cikkszám	8-239278
Méret, mm	293x373x56
El. telj.	230 V; 2 kW
Ár	**78,00 €**

Típus	6 db Wok
Cikkszám	8-239766
Méret, mm	340x450x120
El. telj.	230 V; 3,5 kW
Ár	**263,00 €**

Akciós szett

Típus	Inducio
Cikkszám	32-773028
Méret, mm	600x600x380
El. telj.	400 V; 8,0 kW
Ár	**1339,00 €**

Indukciós tűzhely
Méret: 680x370x56 mm
El. telj.: 230 V; 3,5 kW
+
1 db 2,8 literes lábas+fedő
1 db 1,5 literes forraló
1 db 3,8 litereslábas+fedő
1 db serpenyő 240 mm
1 db 5 literes lábas+fedő

139,00 €

Típus	Tellano
Cikkszám	8-204825
Méret, mm	573x348x284
El. telj.	230 V; 0,9 kW
Ár	**79,00 €**

1 db Fali elszívóernyő
Méret: 3000x1000x450 mm
Típus: WH 30/10
~~1579,00 €~~ **1105,00 €**

1 db Szigetelszívóernyő
Méret: 4000x1800x450 mm
Típus: DHFH 40/18
~~3546,00 €~~ **2565,00 €**

1 db Melegentartó pult
Méret: 800x700x900 mm
Típus: BM 2/1
Hőfok: + 90°C
~~1187,00 €~~ **699,00 €**

Tolóajtó nélkül

Db	Méret (mm)	Ár	Akciós ár
1	2000x700x850	498,00 €	299,00 €
1	2000x600x850	471,00 €	282,00 €
3	1600x600x850	415,00 €	229,00 €
1	1000x700x850	325,00 €	195,00 €
4	2000x700x850 hp	512,00 €	315,00 €
1	1800x600x850 hp	495,00 €	296,00 €
1	1600x700x850 hp	455,00 €	271,00 €
1	1000x700x850 hp	345,00 €	210,00 €
1	1200x700x850 hp	368,00 €	224,00 €
2	1400x700x850 hp	389,00 €	256,00 €
1	1600x600x850 hp	428,00 €	249,00 €

HP hátsó peremmel

Db	Méret (mm)	Ár	Akciós ár
1	1400x700x850	692,00 €	415,00 €
1	1800x700x850	849,00 €	509,00 €
2	1600x700x850	767,00 €	460,00 €

Az ár a teljes főzőblokkra vonatkozik
Méret: 2400x1400x850 mm
16.521,00 € helyett
14.390,00 €

Típus	PCG8FG7
Cikkszám	TE-713018
Égőszám	1x7,2 + 1x3,3 + 2x4,5 kW
Gáztelj.	19,5 kW
Szélesség	800 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**1433,00 €**

TECNOINOX

Indukciós tűzhely	
Típus	**PIN8E7**
Cikkszám	TE-716267
Főzőlapsz.	4x3,5 kW
Telj.	400 V; 14 kW
Szélesség	800 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**6561,00 €**

Gázfritőz	
Típus	**FRV83FG7T**
Cikkszám	TE-713131
Űrtartalom	2x13 liter
Kosár méret	285x295x120 mm
Gáz telj.	23,0 kW
Szélesség	800 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**2768,00 €**

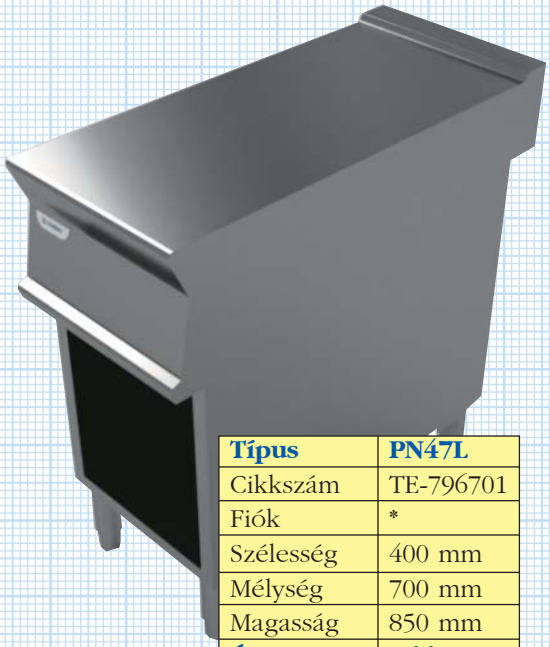
TECNOINOX

Típus	FTR8FG7
Cikkszám	TE-713046
Forma	1/3 bordázott 2/3 sima
sütőlap m.	748x564 mm
Gáztelj.	14 kW
Szélesség	800 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**1433,00 €**

TECNOINOX

Gáz tésztafőző	
Típus	**CP4FG7**
Cikkszám	TE-713056
Űrtartalom	1x13 liter
Gáz telj.	10 kW
Szélesség	400 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**1683,00 €**

Típus	BM4E7
Cikkszám	TE-716028
Medence	GN 1/1
Elektr. telj.	230 V; 1,3 kW
Szélesség	400 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**923,00 €**



Típus	PN47L
Cikkszám	TE-796701
Fiók	*
Szélesség	400 mm
Mélység	700 mm
Magasság	850 mm
Ár	**566,00 €**

Modell	Euroline 40
Cikkszám	25-40
Kosárméret	400x400 mm
Méret	470x510x710 mm
Ajtónyílás	290 mm
Kapacitás	30 kosár/ó
Mosási per.	120”
Tank űrtart.	17 liter
Elektr. telj.	230 V; 2,8 kW

706,00 €

Modell	Turbo1500
Cikkszám	25-1500
Kosárméret	500x500 mm
Méret	750x880x1390 mm
Ajtónyílás	400 mm
Kapacitás	30 kosár/ó
Mosási per.	120”
Tank űrtart.	35 liter
Elektr. telj.	400 V; 8,6 kW

Modell	Vergina 50
Cikkszám	25-50
Kosárméret	500x500 mm
Méret	570x600x830 mm
Ajtónyílás	335 mm
Kapacitás	30 kosár/ó
Mosási per.	120”
Tank űrtart.	35 liter
Elektr. telj.	230 V; 3,6 kW

844,00 €

1 738,00 €

RATIONAL® 25 gastro & hotel®

Rational és Gastro & Hotel 25 éves, sikeres, közös munkája Magyarországon. Ezen idő alatt közel 1000 készüléket adtunk el, vevőink megelégedésével.

iCombi Pro

Az új mérce

iProductionManager

Az élet a konyhában: stressz és idegeskedés, egyszerre és időben készen lenni. Egy logisztikai kihívás. Eddig. De most támogatást nyújt Önnek az „iCombiPro" az „iProduktionManager"-rel – és a különféle termékek egyszerre való behelyezése immár gyerekjáték. Egyszerüen a rendelést helyezze a display-re és már látja is mit kell együtt elkészíteni.
Az „iProduktionManager" külön felügyel minden egyes tálcát és a sütési időt inteligensen hozzáigazítja a mennyiséghez és a kívánt eredményhez. Ön eldönti, hogy az ételeknek egyidőben kell elkészülniük vagy ugyanakkor szeretné elkezdeni a sütést. Minden esetben jelez Önnek az „iCombiPro", hogy mikor mi jön a kamrába – et voila: az étel kész.

iDensityControl

Hatékonyság újragondolva:Felejtse el a nagy helyigényű konyhagépeket, és dolgozzon az „iCombiPro"-val. Kevesebb mint 1 m^2-en.
Hús, hal, szárnyas, zöldség, sütemények.
A'la carte, catering, ételkiszállítás, alkalmi étkezési szolgáltatás.
Az inteligens „aszisztensek" összehangolt munkájának köszönhető ez az egyedi út. Így gondoskodik az „iDensityControl"a hatásos teljesítményű légkeveréssel és párásítással az 50%-kal nagyobb produktivitásról 10%-kal rövidebb főzési idő alatt.
Gondoskodik továbbá az egyenletes minőségről a kamra bármelyik sarkában.

iCookingSuite

Van Önnek egy célja – érje el ezt kompromisszumok nélkül az „iCombiPro" inteligens főzőprogrammal.
Egy példa: egyszer 5, egyszer 100 steak-nek kell egyidőben elkészülnie. Mindig azonos minőségben.
Ehhez az „iCombiPro" folyamatosan kiegyenlíti a darabok állapotát a kitűzött cél elérése érdekében, kiszámolva a sütési lépéseket hozzáigazítva inteligensen a kamra klímáját.
A vendégek előbb érkeznek és a grillezett zöldségek még nem készültek el? A zöldségek külön – külön való behelyezése helyett helyezze be őket egyszerre. Az „iCombiPro" úgy szabályozza a sütési paramétereket, hogy mindegyik egyidőben elkészíthető.
Vagy megváltoztatta kívánság szerint az elképzelését a végeredményről? Avatkozzon be a sütési folyamatba és változtassa meg a célt.
Az „iCombiPro" optimálisan hozzáigazítja a hőmérsékletet és az időt. Az eredmény meg fogja Önt győzni. Mindenkor megismételhető.
Mindegy, hogy ki használja a készüléket.

iCareSystem

WWW.RATIONAL-ONLINE.HU

RATIONAL

iVario Pro

Az új teljesítmény szint

iVarioBoost

Az „iVarioBoost” egy szabadalmaztatott fűtéstechnológia. A kerámia fűtőtestek reakcióképesen közvetlenül csatlakoznak a serpenyő karcálló aljához. Ezáltal az „iVarioPro” kevesebb, mint 2,5 perc alatt felfűti egyenletesen a serpenyő aljának teljes felületét 200 C-ra, és szükség esetén csökkenti annak hőmérsékletét rendkívül gyorsan. Ugyanakkor elég teljesítménytartalékok állnak rendelkezésre, hogy a nagyobb ételmennyiség vagy felöntés esetén fellépő hőmérsékletingadozásokat gyorsan kiegyenlítsék. Önnek ez a legnagyobb teljesítményt jelenti és ennek ellenére nem ég oda és nem fő túl az étel. Fentieknek köszönhető a legjobb ételminőség, a nagyobb produktivitás, kevesebb ételveszteség és kevesebb energia felhasználás.

iCookingSuite

Inteligens vezérlés gombnyomásra. Az „iCookingSuite”-tel főzésinteligencia az „iVario”-ban.A főzési folyamatot egyedileg az ételhez igazítja, minden a kívánt végeredmény érdekében, Öntől tanul, az Ön főzési szokásait követi és csak akkor jelez ha Önnek be kell avatkoznia. Például a steak megfordítása. Nem ég oda, nem fő túl.
Alacsony hőmérsékleten párolás, érzékeny desszertek – egyik sem probléma. Az „Autolift” még automatikusan a tésztákat is kiemeli a vízből.
Ha Ön az étel elkészítéséhez saját egyéni ötletet szeretne adni, beavatkozhat a főzési folyamatba.

iZoneControl

Rugalmasság – mert a „normál” a kivétel.Hal, hús, zöldség, félig átsült, médium, átsült. Extra erős, só nélkül. Minden most, minden egyidőben, minden friss, minden más. Rugalmasság – a közétkeztetésben is elvárás. A különleges ételek, az extra kívánságok vagy a személyzeti étkezés ellátása.
Most a konyhában az ételeket megbízhatóan, gyorsan, hatékonyan kell elkészíteni. Pontosan ezért van az „iZoneControl”
Ezzel fel tudja Ön osztani a serpenyő alját max. 4 részre, melyek nagyságát, pozícióját és formáját tetszőlegesenkiválaszthatja. Egy serpenyőben elkészíthet azonos vagy különböző ételeket, egyidőben vagy időeltolással, azonos vagy különböző hőmérsékleten, maghőmérővel vagy idővezérléssel és minden esetben felügyelet és egyéb konyhai berendezésnélkül. Ám megbízhatóan, finom eredményekkel.

iVario Pro 2 XS
2x17 liter

iVario Pro 2 S
2x25 liter

iVario Pro 2 XL
150 liter

iVario Pro 2 L
100 liter

winterhalter

AZ UC-SOROZAT TERMÉK ELŐNYEI

GAZDASÁGOS ÉS HATÉKONY

Az UC-sorozat nagyon gazdaságosan működik: az optimalizált mosási terület akár 25%-kal csökkenti a vízfogyasztást az előző modellhez képest. A villamos energia és a vegyi anyagok fogyasztása szintén csökken, ami által az üzemeltetési összköltségek tovább minimalizálódnak.

FELHASZNÁLÓBARÁT

Inteligens érintőképernyő program- és folyamatjelzővel. Egygombos működtetés. Ergonómikus ajtófogantyú.
Könnyen tisztítható, két mosómezővel, amelyek egy kézzel egy gombnyomással eltávolíthatók.
Az UC működése egyszerű és intuitív.

MÉRETOPTIMALIZÁLT KÉSZÜLÉK MEGOLDÁS

Tökéletesen illeszkedik az Ön és ételei számára rendelkezésre álló helyhez: az UC S, M, L és XL méretben kapható.
Négy különböző változat közül választhat: pohár-, tányér-, evőeszköz és bisztró mosogatógép. Mindegyik programnak legfeljebb három standard programja és számos felszereltségi opciója van.

TISZTÍTÁS ÉS HIGÉNIA

Csillog és higéniailag tiszta. Vizuálisan hibátlan. Az UC garantálja a tökéletes mosogatási eredményt újra és újra.
A legmagasabb tisztasági és higéniai követelményekért. A legmagasabb minőségi és megbízhatósági szabványok.

A PT-SOROZAT TERMÉK ELŐNYEI

TÖKÉLETES MOSOGATÁSI EREDMÉNYEK

A PT sorozat tele van műszaki újdonságokkal: az összes gondosan megtervezett részlet összességével rendkívül hatékony ez a mosogató rendszer.
Garantálja az első osztályú tisztaságot és higiéniát.

GAZDASÁGOS ÉS HATÉKONY

Az energia inteligens felhasználása. Alacsony vízfogyasztás. Tökéletes mosogatási eredmény.
A PT mosogatórendszer az első osztályú mosogatási eredmények és a maximális költséghatékonyság ötvözése.

GYORS MOSOGATÁSI SEBESSÉG

A PT-vel történő mosogatás időt takarít meg: fedél fel, kosár ki, új kosár be, fedél le. Amíg a gép működik, a tiszta edényeket el lehet tenni és a következő kosarat meg lehet tölteni.

KÖNNYEN KEZELHETŐ

Érintőképernyő magától értetődő piktogramokkal. Start gomb az egygombos működéshez. Vezérelt öntisztító program.
A PT sorozat másik különlegessége: üdítően egyszerű és intuitív kezelés.

Vevőinknek nem pusztán egy műszaki jellemzők sokaságával rendelkező mosogatógépet értékesítünk. Minig teljes rendszert biztosítunk, amelyből ragyogóan tiszta edények és csillogó poharak kerülnek ki.

Ralph Winterhalter
vezérigazgató, Winterhalter Gruppe

A legjobb út, mely hozzánk vezet

Elköltöztünk! Új címünk:

Örülünk, ha meglátogat!

www.gastrogroup.hu

gastro-group®

6050 LAJOSMIZSE,
Gyártelep 2.
Tel.: +36-76-341-483 Tel.: +36-76-341-718
E-mail: info@gastrogroup.hu

Katalógusunkban közölt áraink áfa és szállítás nélkül értendőek! Az esetleges nyomdai hibákért felelősséget nem vállalunk.
A katalógusban közölt képek a szöveghez képest eltérhetnek. Az árak a készlet erejéig érvényesek.