KATALOG

urządzeń i mebli dla gastronomii

EGAZ

Producent urządzeń i mebli dla gastronomii

ul. Bolesława Limanowskiego 95K
26-600 Radom
tel. 48 384 40 52
egaz@egaz.com.pl
lub w celu zgłoszenia serwisu:
serwis@egaz.com.pl

www.egaz.com.pl

www.egaz.com.pl

Mamy przyjemność przedstawić Państwu ofertę urządzeń i mebli przeznaczonych do wyposażenia obiektów gastronomicznych. Nasze urządzenia i meble produkowane są zgodnie z obowiazującymi normami i posiadają niezbędne certyfikaty i atesty.

Mamy nadzieję, że oferta spełni Państwa oczekiwania.

INT100
61X60

www.egaz.com.pl

SPIS TREŚCI

TABORETY I TRZONY GAZOWE 4
LINIA KG 4
Nastolne kuchenki gastronomiczne KG110, KG41, KG42 4
Taborety gastronomiczne 5
Trzony gazowe 5
LINIA TG 7
Taborety gastronomiczne serii TGO 7
Taborety gastronomiczne serii TG/TGP 8
Trzony gastronomiczne serii TGO 8
Trzony gastronomiczne serii TG/TGP 9
Trzony gastronomiczne serii TG z piekarnikami gazowymi 16
Trzony gastronomiczne serii TG/TGP z piekarnikami elektrycznymi 17
TABORET GAZOWO-ELEKTRYCZNY 23
SERIA KGE 23
TABORETY I TRZONY ELEKTRYCZNE 24
LINIA KE 24
Kuchenki elektryczne nastolne serii 400 24
Taborety gastronomiczne KE 25
Trzony gastronomiczne KE, KE/PKE 25
Trzony gastronomiczne KE K, KE K/PKE 27
PIEKARNIKI WOLNOSTOJĄCE 29
PODGRZEWACZE GAZOWE 30
PATELNIE GASTRONOMICZNE 31
GAZOWE 31
ELEKTRYCZNE SERII PE 32
BEMARY GASTRONOMICZNE 34
WYPARZACZ ELEKTRYCZNY 39
STOŁY I SZAFY PODGRZEWCZE 40
NADSTAWKI GRZEWCZE 41
LINIA 700 43
TECHNOLOGICZNE MEBLE GASTRONOMICZNE 49
Meble grupy E 1000 50
Meble grupy E 2000 68
Meble grupy E 3000 86
Wózki i pojemniki grupy E 4000 99
Meble grupy E 5000 103
OKAPY 106
Okapy przyścienne wyciągowe E 6010, E 6020, E 6030, E 6040 106
Okapy centralne wyciągowe E 6110, E 6120, E 6130 108
Okapy przyścienne kompensacyjne E 6210 111
Okapy centralne kompensacyjne E 6220 113
Okapy przyścienne indukcyjne E 6310 115
Okapy centralne indukcyjne E 6320 117
Okapy przyścienne kompensacyjno-indukcyjne E 6410 119
Okapy centralne kompensacyjno-indukcyjne E 6420 121

www.egaz.com.pl

TABORETY I TRZONY GAZOWE

LINIA KG

Cechy wspólne urządzeń gazowych linii KG:

- trzykoronowe palniki gazowe o mocy 4,5 kW, które równomiernie ogrzewając dno naczynia zwiększają efektywność wykorzystania gazu – wyjątek KG 110 posiadająca palnik jednokoronowy,
- zawór z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,
- zdejmowane ruszty ułatwiające utrzymanie urządzenia w czystości,
- konstrukcja wytrzymuje obciążenia do 100 kg na każdy palnik,
  – wyjątek KG 110, KG 41, KG 42 – 50 kg,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością - wyjątek KG 110,
- rurowe przyłącze gazu ½ cala,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (GZ-50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano-butan PB), Lw – (GZ35), Ls – (GZ-41,5)
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

Nastolne kuchenki gastronomiczne KG110, KG41, KG42

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KG 110	4,5	325x325x255	415,-
	KG 41	4,5	400x480x130	640,-
	KG 42	9,0	800x480x130	1180,-

www.egaz.com.pl

Taborety gastronomiczne

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	KG 111	4,5	600x600x380	1595,-
	KG 122	9,0	900x600x380	2520,-
	KG 132	13,5	1200x600x380	3108,-
	KG 145	18,0	1900x600x380	3840,-

Trzony gazowe

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	KG 123	9,0	900x600x850	2820,-
	KG 139	13,5	1200x600x850	3372,-
	KG 140	18,0	1900x600x850	4188,-

www.egaz.com.pl

Trzony gazowe

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	KG 144	18,0	900x900x850	4068,-
	KG 161	27,0	1200x900x850	5580,-
	KG 180	36,0	1900x900x850	7260,-

www.egaz.com.pl

LINIA TG

Oznaczenia modeli TG:
TG - Taboret, trzon gazowy
O - wersja otwarta
M - wersja zmniejszona
P - wersja z palnikiem zapalającym
L - wersja z kominkiem
1 cyfra - ilość palników
2 i 3 cyfra - znamionowe obciążenie cieplne
I - wersja niska
II - wersja wysoka (spięta na dole profilami)
III - wersja wysoka z półką
IV - wersja wysoka z szafką

Cechy wspólne urządzeń gazowych linii TG/TGP:
- palniki posiadają dwa pierścienie ognia (palniki dwukoronowe), które równomiernie ogrzewając dno naczynia zwiększają efektywność wykorzystania gazu,
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinają dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia",
- w zależności od potrzeb można wykorzystać palniki o mocy: 3,5; 5,0; 7,0 lub 9,0 kW,
- w serii TG modelach 1-, 2-, 3-palnikowych zastosowano zapalacze piezoelektryczne, w pozostałych elektryczne,
- w serii TGP zastosowano palnik zapalający (tzw. pilot),
- wyjmowane płyty podpalnikowe ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości (z wyłączeniem serii TGO),
- rurowe przyłącze gazu 1/2 ",
- konstrukcja wytrzymuje obciążenia do 100 kg na każdy palnik,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano-butan PB).
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

Taborety gastronomiczne serii TGO

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	TGOM-103	3,5	400x400x380	651,-
	TGOM-105	5,0		
	TGOM-107	7,0		
	TGO-105.I	5,0	600x600x380	1117,-
	TGO-107.I	7,0		
	TGO-110.I	9,0		

www.egaz.com.pl

Taborety gastronomiczne serii TG/TGP

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-105.I TGP-105.I	5,0	600x600x350	TG - 1440,- TGP - 1565,-
	TG-107.I TGP-107.I	7,0		
	TG-110.I TGP-110.I	9,0		
	TG-212.I TGP-212.I	12,0	1150x600x350	TG - 2415,- TGP - 2665,-
	TG-214.I TGP-214.I	14,0		
	TG-217.I TGP-217.I	16,0		
	TG-220.I TGP-220.I	18,0		
	TG-319.I TGP-319.I	19,0	1690x600x350	TG - 3094,- TGP - 3469,-
	TG-321.I TGP-321.I	21,0		
	TG-322.I TGP-322.I	21,0		
	TG-324.I TGP-324.I	23,0		
	TG-330.I TGP-330.I	27,0		

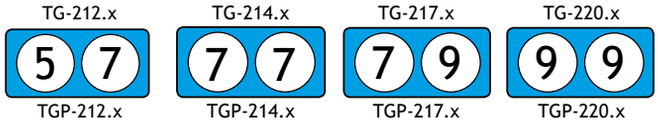
Trzony gastronomiczne serii TGO

	Model	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	TGO-105.II	5,0	600x600x850	1290,-
	TGO 107.II	7,0		
	TGO-110.II	9,0		

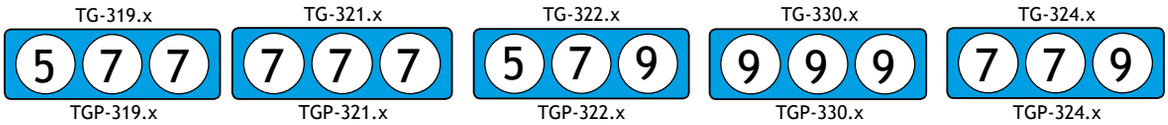
www.egaz.com.pl

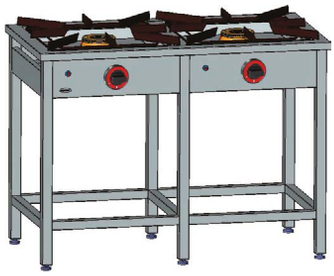
Trzony gastronomiczne serii TG/TGP

Układ palników w TG-2.x:

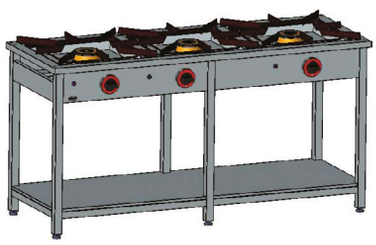
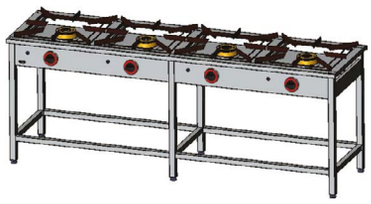


Układ palników w TG-3.x:

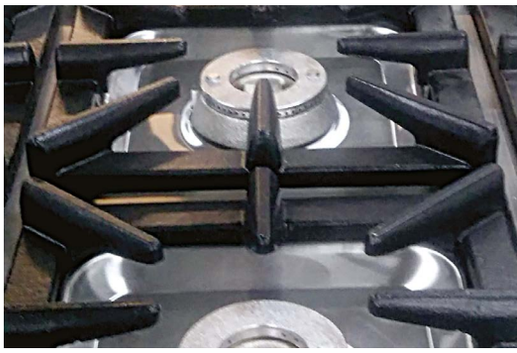


	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-105.II TGP-105.II	5,0	600x600x850	TG - 1750,- TGP - 1875,-
	TG-107.II TGP-107.II	7,0		
	TG-110.II TGP-110.II	9,0		
Trzon gazowy 1-palnikowy z półką	TG-105.III TGP-105.III	5,0	600x600x850	TG - 1790,- TGP - 1915,-
	TG 107.III TGP-107.III	7,0		
	TG-110.III TGP-110.III	9,0		
	TG-105.IV TGP-105.IV	5,0	600x600x850	TG - 1990,- TGP - 2115,-
	TG-107.IV TGP-107.IV	7,0		
	TG-110.IV TGP-110.IV	9,0		
	TG-212.II TGP-212.II	12,0	1145x600x850	TG - 2703,- TGP - 2953,-
	TG-214.II TGP-214.II	14,0		
	TG-217.II TGP-217.II	16,0		
	TG-220.II TGP-220.II	18,0		

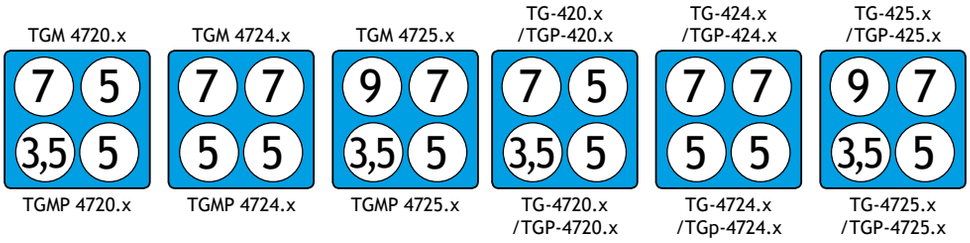
www.egaz.com.pl

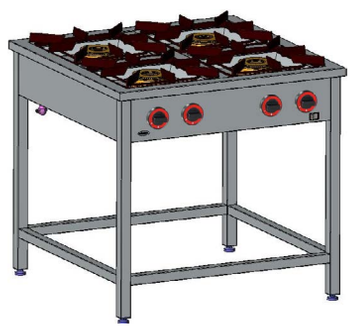
	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-212.III TGP-212.III	12,0	1150x600x850	TG - 2760,- TGP - 3010,-
	TG-214.III TGP-214.III	14,0		
	TG-217.III TGP-217.III	16,0		
	TG-220.III TGP-220.III	18,0		
	TG-212.IV TGP-212.IV	12,0	1150x600x850	TG - 3623,- TGP - 3873,-
	TG-214.IV TGP-214.IV	14,0		
	TG-217.IV TGP-217.IV	16,0		
	TG-220.IV TGP-220.IV	18,0		
	TG-319.II TGP-319.II	19,0	1690x600x850	TG - 3324,- TGP - 3699,-
	TG-321.II TGP-321.II	21,0		
	TG-322.II TGP-322.II	21,0		
	TG-324.II TGP-324.II	23,0		
	TG-330.II TGP-330.II	27,0		
	TG-319.III TGP-319.III	19,0	1690x600x850	TG - 3399,- TGP - 3774,-
	TG-321.III TGP-321.III	21,0		
	TG-322.III TGP-322.III	21,0		
	TG-324.III TGP-324.III	23,0		
	TG-330.III TGP-330.III	27,0		
	TG-420.IIP TGP-420.IIP	20,5	2235x600x850	TG - 3540,- TGP - 4040,-
	TG-424.IIP TGP-424.IIP	24,0		
	TG-425.IIP TGP-425.IIP	24,5		

www.egaz.com.pl



Układ palników w kuchniach TG-4, TG-47:



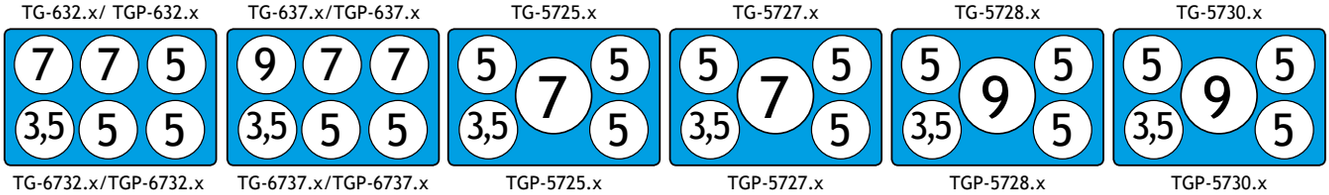
	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
Trzon gazowy 4-palnikowy	TGM 4720.II TGMP 4720.II	20,5	800x700x850	TGM 47 - 3430,00 TGMP 47 - 3930,00
	TGM 4724.II TGMP 4724.II	24,0		
	TGM 4725.II TGMP 4725.II	24,5		
Trzon gazowy 4-palnikowy z półką	TGM 4720.III TGMP 4720.III	20,5	800x700x850	TGM 47 - 3510,00 TGMP 47 - 4010,00
	TGM 4724.III TGMP 4724.III	24,0		
	TGM 4725.III TGMP 4725.III	24,5		
Trzon gazowy 4-palnikowy z szafką	TGM 4720.IV TGMP 4720.IV	20,5	800x700x850	TGM 47 - 4049,00 TGMP 47 - 4549,00
	TGM 4724.IV TGMP 4724.IV	24,0		
	TGM 4725.IV TGMP 4725.IV	24,5		
	TG-420.II TGP-420.II	20,5	900x900x850	TG-4 - 3650,- TGP-4 - 4150,-
	TG-424.II TGP-424.II	24,0		
	TG-425.II TGP-425.II	24,5		
	TG-4720.II TGP-4720.II	20,5	900x700x850	TG-47 - 3450,- TGP-47 - 3950,-
	TG-4724.II TGP-4724.II	24,0		
	TG-4725.II TGP-4725.II	24,5		

www.egaz.com.pl

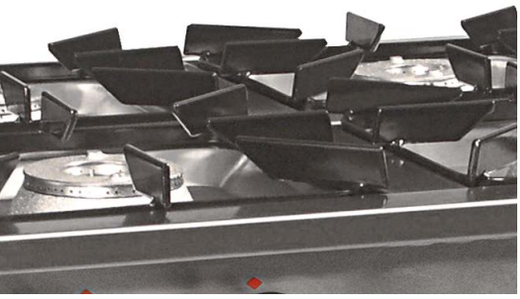
	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-420.III TGP-420.III	20,5	900x900x850	TG-4 - 3740,- TGP-4 - 4240,-
	TG-424.III TGP-424.III	24,0		
	TG-425.III TGP-425.III	24,5		
	TG-4720.III TGP-4720.III	20,5	900x700x850	TG-47 - 3540,- TGP-47 - 4040,-
	TG-4724.III TGP-4724.III	24,0		
	TG-4725.III TGP-4725.III	24,5		
	TG-420.IV TGP-420.IV	20,5	900x900x850	TG-4 - 4340,- TGP-4 - 4840,-
	TG-424.IV TGP-424.IV	24,0		
	TG-425.IV TGP-425.IV	24,5		
	TG-4720.IV TGP-4720.IV	20,5	900x700x850	TG-47 - 4099,- TGP-47 - 4599,-
	TG-4724.IV TGP-4724.IV	24,0		
	TG-4725.IV TGP-4725.IV	24,5		

www.egaz.com.pl

Układ palników w kuchniach TG-6, TG-67:



	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
Trzon gazowy 5-palnikowy	TG 5725.II TGP 5725.II	25,5	1200x700x850	TG 57 - 4620,00 TGP 57 - 5245,00
	TG 5727.II TGP 5727.II	27,5		
	TG 5728.II TGP 5728.II	27,5		
	TG 5730.II TGP 5730.II	29,5		
	TG 5725.III TGP 5725.III	25,5	1200x700x850	TG 57 - 4730,00 TGP 57 - 5355,00
	TG 5727.III TGP 5727.III	27,5		
	TG 5728.III TGP 5728.III	27,5		
	TG 5730.III TGP 5730.III	29,5		
Trzon gazowy 5-palnikowy z szafką	TG 5725.IV TGP 5725.IV	25,5	1200x700x850	TG 57 - 5499,00 TGP 57 - 6124,00
	TG 5727.IV TGP 5727.IV	27,5		
	TG 5728.IV TGP 5728.IV	27,5		
	TG 5730.IV TGP 5730.IV	29,5		
	TG-632.II TGP-632.II	32,5	1300x900x850	TG-6 - 5139,- TGP-6 - 5889,-
	TG-637.II TGP-637.II	36,5		
	TG-6732.II TGP-6732.II	32,5	1300x700x850	TG-67 - 4860,- TGP-67 - 5610,-
	TG-6737.II TGP-6737.II	36,5		



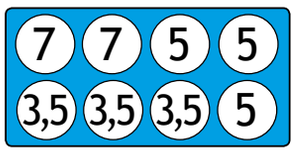
www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-632.III TGP-632.III	32,5	1300x900x850	TG-6 - 5239,- TGP-6 - 5989,-
	TG-637.III TGP-637.III	36,5		
	TG-6732.III TGP-6732.III	32,5	1300x700x850	TG-67 - 4960,- TGP-67 - 5710,-
	TG-6737.III TGP-6737.III	36,5		
	TG-632.IV TGP-632.IV	32,5	1300x900x850	TG-6 - 5939,- TGP-6 - 6689,-
	TG-637.IV TGP-637.IV	36,5		
	TG-6732.IV TGP-6732.IV	32,5	1300x700x850	TG-67 - 5660,- TGP-67 - 6410,-
	TG-6737.IV TGP-6737.IV	36,5		

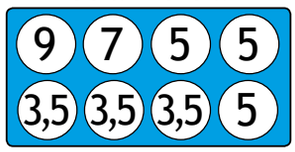
www.egaz.com.pl

Układ palników w kuchniach TG-8, TG-87:

TG-8736.x/TGP-8736.x

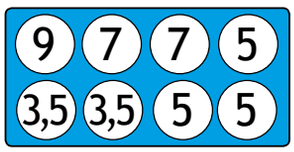


TG-840.x/ TGP-840.x



TG-8740.x/TGP-8740.x

TG-845.x/TGP-840.x



TG-8745.x/TGP-8745.x

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-840.II TGP-840.II	41,5	1737x900x850	TG-8 - 6435,- TGP-8 - 7435,-
	TG-845.II TGP-845.II	45,0		
	TG-8736.II TGP-8736.II	39,5	1700x700x850	TG-87 - 6125,- TGP-87 - 7125,-
	TG-8740.II TGP-8740.II	41,5		
	TG-8745.II TGP-8745.II	45,0		
	TG-840.III TGP-840.III	41,5	1737x900x850	TG-8 - 6655,- TGP-8 - 7655,-
	TG-845.III TGP-845.III	45,0		
	TG-8736.III TGP-8736.III	39,5	1700x700x850	TG-87 - 6479,- TGP-87 - 7479,-
	TG-8740.III TGP-8740.III	41,5		
	TG-8745.III TGP-8745.III	45,0		
	TG-840.IV TGP-840.IV	41,5	1737x900x850	TG-8 - 7799,- TGP-8 - 8799,-
	TG-845.IV TGP-845.IV	45,0		
	TG-8736.IV TGP-8736.IV	20,5	1700x700x850	TG-87 - 7579,- TGP-87 - 8579,-
	TG-8740.IV TGP-8740.IV	24,0		
	TG-8745.IV TGP-8745.IV	24,5		

www.egaz.com.pl

Trzony gastronomiczne serii TG z piekarnikami gazowymi

Cechy urządzeń gazowych:

- w piekarnikach gazowych zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinają dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,
- zakres temperatur: 130-270°C
- zapalacze elektryczne,
- rurowe przyłącze gazu 1/2”,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (dawny GZ50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano -butan PB).

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
Trzon gazowy 4-palnikowy z piekarnikiem gazowym	TGM 4720/PG-1 TGMP 4720/PG-1	24,5	800x700x850	TGM 47 - 6820,00 TGMP 47 - 7320,00
	TGM 4724/PG-1 TGMP 4724/PG-1	28,0		
	TGM 4725/PG-1 TGMP 4725/PG-1	28,5		
	TG-420/PG-1 TGP-420/PG-1	24,5	900x900x850	TG-4 - 7040,- TGP-4 - 7540,-
	TG-424./PG-1 TGP-424/PG-1	28,0		
	TG-425/PG-1 TGP-425/PG-1	28,5		
	TG-4720/PG-1 TGP-4720/PG-1	24,5	900x700x850	TG-47 - 6930,- TGP-47 - 7430,-
	TG-4724/PG-1 TGP-4724/PG-1	28,0		
	TG-4725/PG-1 TGP-4725/PG-1	28,5		
Trzon gazowy 5-palnikowy z piekarnikiem gazowym	TG 5725/PG-1 TG 5725/PG-1	29,5	1200x700x850	TG 57 - 7865,00 TGP 57 - 8365,00
	TG 5727/PG-1 TG 5727/PG-1	31,5		
	TG 5728/PG-1 TG 5728/PG-1	31,5		
	TG 5730/PG-1 TG 5730/PG-1	33,5		

www.egaz.com.pl

	TG-632/PG-1 TGP-632/PG-1	36,5	1300x900x850	TG-6 - 8360,- TGP-6 - 9110,-
	TG-637/PG-1 TGP-637/PG-1	40,5		
	TG-6732/PG-1 TGP-6732/PG-1	36,5	1300x700x850	TG-67 - 8195,- TGP-67 - 8945,-
	TG-6737/PG-1 TGP-6737/PG-1	40,5		
	TG-840/PG-1 TGP-840/PG-1	45,5	1740x900x850	TG-8 - 9845,- TGP-8 - 10845,-
	TG-845/PG-1 TGP-845/PG-1	49,0		
	TG-8736/PG-1 TGP-8736/PG-1	43,5	1740x700x850	TG-87 - 9625,- TGP-87 - 10625,-
	TG-8740/PG-1 TGP-8740/PG-1	45,5		
	TG-8745/PG-1 TGP-8745/PG-1	49,0		

Trzony gastronomiczne serii TG/TGP z piekarnikami elektrycznymi

Cechy urządzenia - piekarnik:

- piekarnik posiada niezależnie działające grzałki górną, dolną, opiekacza, termoobiegu,
- zasilanie: IN-PE 230V 50Hz,
- zakres temperatur: 50-275°C,
- moc piekarnika PKE-1 i PKE-2: 3,3 kW, moc piekarnika PKE-3: 5,1 kW,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim informująca, że urządzenie jest włączone,
- pojemność piekarnika PKE-1 i PKE-3: 4 x GN 1/1, wymiary wewnętrzne piekarnika (mm): szer.: 530, głęb.: 450, wys.: 300,
- pojemność piekarnika PKE-2: 4 x GN 2/1, wymiary wewnętrzne piekarnika (mm): szer.: 660, głęb.: 550, wys.: 300,
- piekarniki wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TGM 4720/PKE-1 TGMP 4720/PKE-1	23,8	800x700x850	TGM 47 - 6930,00 TGMP 47 - 7430,00
	TGM 4724/PKE-1 TGMP 4724/PKE-1	27,3		
	TGM 4725/PKE-1 TGMP 4725/PKE-1	27,8		

www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-420/PKE-1 TGP-420/PKE-1	23,8	900x900x850	TG-4 - 7150,- TGP-4 - 7650,-
	TG-424/PKE-1 TGP-424/PKE-1	27,3		
	TG-425/PKE-1 TGP-425/PKE-1	27,8		
	TG-4720/PKE-1 TGP-4720/PKE-1	23,8	900x700x850	TG-47 - 7040,- TGP-47 - 7540,-
	TG-4724/PKE-1 TGP-4724/PKE-1	27,3		
	TG-4725/PKE-1 TGP-4725/PKE-1	27,8		
	TG 5725/PKE-1 TGP 5725/PKE-1	28,8	1200x700x850	TG 57 - 7975,- TGP 57 - 8600,-
	TG 5727/PKE-1 TGP 5727/PKE-1	30,8		
	TG 5728/PKE-1 TGP 5728/PKE-1	30,8		
	TG 5730/PKE-1 TGP 5730/PKE-1	32,8		
	TG-632/PKE-1 TGP-632/PKE-1	35,8	1300x900x850	TG-6 - 8470,- TGP-6 - 9220,-
	TG-637/PKE-1 TGP-637/PKE-1	39,8		
	TG-6732/PKE-1 TGP-6732/PKE-1	35,8	1300x700x850	TG-67 - 8305,- TGP-67 - 9055,-
	TG-6737/PKE-1 TGP-6737/PKE-1	39,8		
	TG-840/PKE-1 TGP-840/PKE-1	44,8	1737x900x850	TG-8 - 9955,- TGP-8 - 10955,-
	TG-845/PKE-1 TGP-845/PKE-1	48,3		
	TG-840/2xPKE-1 TGP-840/2xPKE-1	48,1	1737x900x850	TG-8 - 13420,- TGP-8 - 14420,-
	TG-845/2xPKE-1 TGP-845/2xPKE-1	51,6		

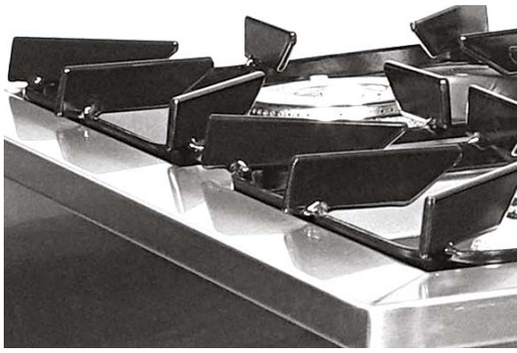
www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-8736/PKE-1 TGP-8736/PKE-1	42,8	1700x700x850	TG-87 - 9735,- TGP-87 - 10735,-
	TG-8740/PKE-1 TGP-8740/PKE-1	44,8		
	TG-8745/PKE-1 TGP-8745/PKE-1	48,3		
	TG-8736/2xPKE-1 TGP-8736/2xPKE-1	46,1	1731x700x850	TG-87 -13200,- TGP-87 - 14200,-
	TG-8740/2xPKE-1 TGP-8740/2xPKE-1	48,1		
	TG-8745/2xPKE-1 TGP-8745/2xPKE-1	51,6		
	TG-420/PKE-2 TGP-420/PKE-2	23,8	900x900x850	TG-4 - 7535,- TGP-4 - 8035,-
	TG-424/PKE-2 TGP-424/PKE-2	27,3		
	TG-425/PKE-2 TGP-425/PKE-2	27,8		
	TG-4720/PKE-2 TGP-4720/PKE-2	23,8	900x740x850	TG-47 - 7425,- TGP-47 -7925,-
	TG-4724/PKE-2 TGP-4724/PKE-2	27,3		
	TG-4725/PKE-2 TGP-4725/PKE-2	27,8		
	TG-632/PKE-2 TGP-632/PKE-2	35,8	1300x900x850	TG-6 - 8855,- TGP-6 - 9605,-
	TG-637/PKE-2 TGP-637/PKE-2	39,8		
	TG-6732/PKE-2 TGP-6732/PKE-2	35,8	1300x740x850	TG-67 - 8690,- TGP-67 - 9440,-
	TG-6737/PKE-2 TGP-6737/PKE-2	39,8		

www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	TG-840/PKE-2 TGP-840/PKE-2	44,8	1740x900x850	TG-8 - 10340,- TGP-8 - 11340,-
	TG-845/PKE-2 TGP-845/PKE-2	48,3		
	TG-840/2xPKE-2 TGP-840/2xPKE-2	48,1	1740x900x850	TG-8 - 13805,- TGP-8 - 14805,-
	TG-845/2xPKE-2 TGP-845/2xPKE-2	51,6		
	TG-8736/PKE-2 TGP-8736/PKE-2	42,8	1700x740x850	TG-87 - 10120,- TGP-87 - 11120,-
	TG-8740/PKE-2 TGP-8740/PKE-2	44,8		
	TG-8745/PKE-2 TGP-8745/PKE-2	48,3		
	TG-8736/2xPKE-2 TGP-8736/2xPKE-2	46,1	1740x740x850	TG-87 - 13585,- TGP-87 - 14585,-
	TG-8740/2xPKE-2 TGP-8740/2xPKE-2	48,1		
	TG-8745/2xPKE-2 TGP-8745/2xPKE-2	51,6		
	TGM 4720/PKE-3 TGMP 4720/PKE-3	25,6	800x700x850	TGM 47 - 7535,- TGMP 47 -8035,-
	TGM 4724/PKE-3 TGMP 4724/PKE-3	29,1		
	TGM 4725/PKE-3 TGMP 4725/PKE-3	29,6		

www.egaz.com.pl



	TG-420/PKE-3 TGP-420/PKE-3	25,6	900x900x850	TG-4 - 7755,- TGP-4 - 8255,-
	TG-424/PKE-3 TGP-424/PKE-3	29,1		
	TG-425/PKE-3 TGP-425/PKE-3	29,6		
	TG-4720/PKE-3 TGP-4720/PKE-3	25,6	900x900x850	TG 47 - 7645,- TGP 47 - 8145,-
	TG-4724/PKE-3 TGP-4724/PKE-3	29,1		
	TG-4725/PKE-3 TGP-4725/PKE-3	29,6		
	TG 5725/PKE-3 TGP 5725/PKE-3	30,6	1200x700x850	TG 57 - 8580,- TGP 57 - 9205,-
	TG 5727/PKE-3 TGP 5727/PKE-3	32,6		
	TG 5728/PKE-3 TGP 5728/PKE-3	32,6		
	TG 5730/PKE-3 TGP 5730/PKE-3	34,6		
	TG-632/PKE-3 TGP-632/PKE-3	37,0	1300x900x850	TG-6 - 9075,- TGP-6 - 9825,-
	TG-637/PKE-3 TGP-637/PKE-3	41,0		
	TG-6732/PKE-3 TGP-6732/PKE-3	37,0	1300x700x850	TG 67 - 8910,- TGP 67 - 9660,-
	TG-6737/PKE-3 TGP-6737/PKE-3	41,0		
	TG-840/PKE-3 TGP-840/PKE-3	46,0	1737x900x850	TG 8 - 10560,- TGP 8 - 11560,-
	TG-845/PKE-3 TGP-845/PKE-3	50,1		

www.egaz.com.pl

	TG-840/2xPKE-3 TGP-840/2xPKE-3	51,1	1737x900x850	TG 8 - 14630,- TGP 8 - 15630,-
	TG-845/2xPKE-3 TGP-845/2xPKE-3	55,2		
	TG-8736/PKE-3 TGP-8736/PKE-3	44,0	1737x700x850	TG 87 - 10340,- TGP 87 - 11340,-
	TG-8740/PKE-3 TGP-8740/PKE-3	46,0		
	TG-8745/PKE-3 TGP-8745/PKE-3	50,1		
	TG-8736/2xPKE-3 TGP-8736/2xPKE-3	49,1		TG 87 - 14410,- TGP 87 - 15410,-
	TG-8740/2xPKE-3 TGP-8740/2xPKE-3	51,1		
	TG-8745/2xPKE-3 TGP-8745/2xPKE-3	55,2		

www.egaz.com.pl

TABORET GAZOWO-ELEKTRYCZNY

SERIA KGE

Cechy urządzenia:

- najwyższej klasy płyta grzejna o mocy 5,0 kW,
- siedmiostopniowy przełącznik pozwalający na wygodne i oszczędne korzystanie z jej mocy,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że płyta grzejna jest włączona i ostrzega użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- trzykoronowe palniki gazowe o mocy 4,5 kW, które równomiernie ogrzewając dno naczynia zwiększają efektywność wykorzystania gazu,
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinający dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,
- konstrukcja wytrzymuje obciążenia do 100 kg na każdy palnik,
- zapalacz piezoelektryczny,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (GZ-50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano-butan PB), Lw – (GZ-35), Ls – (GZ41,5)
- obudowa urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KGE 1	9,5	1200x700x380	3933,-

www.egaz.com.pl

TABORETY I TRZONY ELEKTRYCZNE

LINIA KE

Cechy urządzeń:

- najwyższej klasy płyty grzejne o mocy 2,6 kW,
- siedmiostopniowy przełącznik pozwalający na wygodne i oszczędne korzystanie z ich mocy,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że płyta grzejna jest włączona i ostrzega użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- kuchenki ze względu na swoja budowę są bardzo proste do utrzymania w czystości,
- konstrukcja kuchenki wytrzymuje obciążenia do 50 kg na każdą płytę,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

Kuchenki elektryczne nastolne serii 400

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KE 41.I	2,6	400 x 480 x170	866,-
	KE 42.I	5,2	800 x 480 x 170	1443,-

www.egaz.com.pl

Taborety gastronomiczne KE

Cechy urządzeń:
- najwyższej klasy płyty grzejne o mocy 5,0 kW,
- siedmiostopniowy przełącznik pozwalający na wygodne i oszczędne korzystanie z ich mocy,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że płyta grzejna jest włączona i ostrzega użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- konstrukcja wytrzymuje obciążenia do 100 kg na każdą płytę grzewczą,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KE 1	5,0	700x700x380	2688,-
	KE 2	10,0	1200x700x380	4682,-

Trzony gastronomiczne KE, KE/PKE

Cechy urządzeń:
- najwyższej klasy płyty grzejne o mocy 2,6 kW,
- siedmiostopniowy przełącznik pozwalający na wygodne i oszczędne korzystanie z jej mocy,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że płyta grzejna jest włączona i ostrzega użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- kuchenki ze względu na swoja budowę są bardzo proste do utrzymania w czystości,
- konstrukcja kuchenki wytrzymuje obciążenia do 100 kg na każdą płytę grzewczą,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KE 27	5,2	400x700x850	1980,-
	KE 47	10,4	800x700x850	2670,-
	KE 47/PKE 1	13,7	800/700/850	6090,-
	KE 47/PKE-3	15,5	800/700/850	6695,-

Opis piekarnika - patrz str. 27

www.egaz.com.pl

Trzony gastronomiczne KE K, KE K/PKE

Cechy urządzeń:

- wyposażone są w cztery najwyższej klasy płyty grzewcze o mocy 3,0 kW każda,
- siedmiostopniowe przełączniki pozwalają na wygodne i oszczędne korzystanie z ich mocy,
- Świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że płyty grzejne są włączone i ostrzega użytkownika przed ich przypadkowym dotknięciem i oparzeniem
- trzony ze względu na swoją budowę są bardzo proste do utrzymania w czystości,
- przystosowane do obciążeń do 100 kg na każdą płytę,
- w nogach urządzenia zamocowano stopki pozwalające na regulację wysokości urządzenia do 2 cm,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

W trzon KE 47K może być wbudowany piekarnik elektryczny PKE przeznaczony do pieczenia produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem mięs i ciast. Piekarnik oprócz standardowych grzałek górnej i dolnej posiada opiekacz i termoobieg. W komorze piekarnika mieści się 4 blachy GN 1/1. Termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 50-275°C.

- moc piekarnika PKE 1 – 3,3 kW
- moc piekarnika PKE 3 – 5,1 kW

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KE 47K	12,0	800x700x850	7900,-
	KE 67K	18,0	1200x700x850	10486,-
	KE 47K/PKE-1	15,3	800x700x850	10991,-

www.egaz.com.pl

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	KE 47/PKE-3	17,1	800/700/850	11596,-
	KE 67K/PKE-1	21,3	1200/700/850	14826,00
	KE 67K/PKE-3	23,1	1200/700/850	15431,00

www.egaz.com.pl

PIEKARNIKI WOLNOSTOJĄCE

Piekarniki wolnostojące przystosowane są do pieczenia produktów spożywczych ze szczególnym uwzględnieniem mięs i ciast.

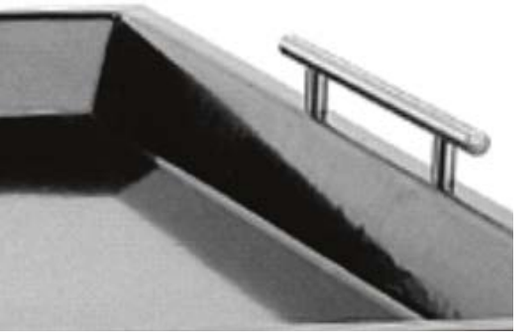
Cechy urządzeń gazowych:

- w piekarnikach gazowych zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinają dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,
- zakres temperatur: 130-270°C
- zapalacze elektryczne,
- rurowe przyłącze gazu 1/2”,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (dawny GZ50) oraz gazem płynnym G 30 (propan, lub propano -butan PB).

Cechy urządzęń elektrycznych:

- piekarnik posiada niezależnie działające grzałki górną, dolną, opiekacza, termoobiegu,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 50-275°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	PG-1	4,0	800x650x600	3410,-
	PKE-1	3,3	800x650x600	3520,-
	PKE-3	5,1	800/650/600	4125,-



www.egaz.com.pl

PODGRZEWACZE GAZOWE

Cechy urządzeń:

- w urządzeniu zastosowano dwa niezależnie sterowane palniki rurowe o mocy 3,5 kW każdy,
- zawory z zabezpieczeniem przeciwwypływowym odcinające dopływ gazu w przypadku zgaśnięcia płomienia,
- możliwość ustawienia kurkiem tzw. „oszczędnego płomienia”,
- zapalacze piezoelektryczne,
- rurowe przyłącze gazu 1/2”,
- zastosowano nóżki z regulowaną wysokością,
- mogą być zasilane gazem płynnym G 30 (propan, lub propano-butan)
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	PG-1.I	7,0	575x575x420	909,-
	PG-1.II	7,0	575x575x850	1200,-

www.egaz.com.pl

PATELNIE GASTRONOMICZNE

GAZOWE

Patelnie gastronomiczne służą do termicznej obróbki produktów spożywczych, przede wszystkim do smażenia na oleju.

Cechy urządzeń:
- stabilna konstrukcja nośna,
- specjalny moduł zakończony korbą pozwala na jej płynne i równomierne przechylanie w celu zlania zużytego oleju,
- zawór z termostatem umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 50-275°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- mogą być zasilane gazem ziemnym G 20 (dawny GZ-50) lub płynnym G 30 (propan, lub propano -butan PB),
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	GP1	7,0	700x760x850	7150,-
	GP2	14,0	900x960x850	9350,-

www.egaz.com.pl

ELEKTRYCZNE SERII PE

Cechy urządzeń:
- stabilna konstrukcja nośna,
- specjalny moduł zakończony korbą pozwala na jej płynne i równomierne przechylanie w celu zlania zużytego oleju – wyjątek patelnia PE 1R ma ręczny przechył misy,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 50-275°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- zasilanie: 3 NPE 400V 50Hz,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	PE-1R	6,0	700x760x850	3800,-

www.egaz.com.pl

	PE-1	6,0	700x760x850	4300,-
	PE-2	12,0	900x960x850	7590,-
	PE-3	9,0	900/760/850	6225,-
	PE-4	18,0	1200/960/850	9990,-

www.egaz.com.pl

BEMARY GASTRONOMICZNE

- Nastolne
- Wolnostojące
- Jezdne

Bemary elektryczne są to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzejne przeznaczone do utrzymywania temperatury gorących potraw. Produkowane są w kilku wersjach różniących się wymiarami umożliwiając jednoczesne podgrzewanie od 1 do 4 pojemników GN 1/1. Mogą mieć one wspólną komorę dla wszystkich przewidzianych GN-ów lub osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich (w tabeli oznaczone dodaną literą S).

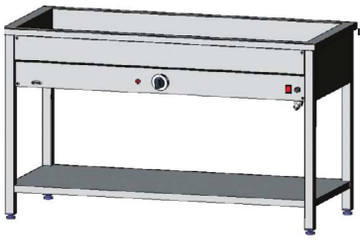
- zbiornik przystosowany jest do pojemników typu GN 1/1 lub, po zastosowaniu systemu przekładek - mniejszych o maksymalnej wys. 200 mm,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30÷90°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem
- wmontowany zawór spustowy (1/2 cala) pozwala na łatwe opróżnienie zbiornika,
- w bemarach jezdnych stopki zastąpiono kółkami z hamulcami,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza [kW]	Wymiary	Cena netto
	BE-1N	0,8	400x600x350	1682,-
	BE-2N	1,6	800x600x350	2249,-

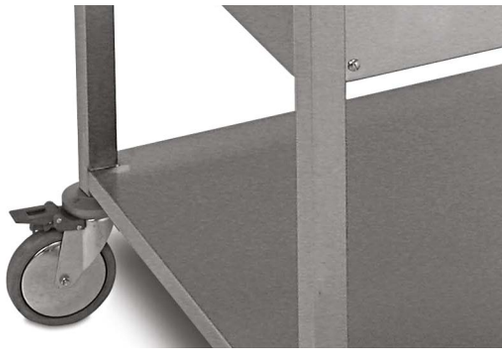
www.egaz.com.pl

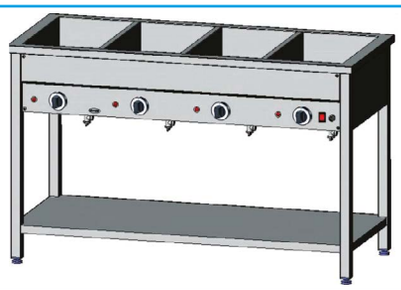
	BE-2NS	1,6	800x600x350	2899,-
	BE-3N	2,4	1100x600x350	2752,-
	BE-3NS	2,4	1100x600x350	3688,-
	BE-4N	3,2	1400x600x350	3212,-
	BE-4NS	3,2	1400x600x350	4752,-
	BE-1W	0,8	400x600x850	2026,-

www.egaz.com.pl

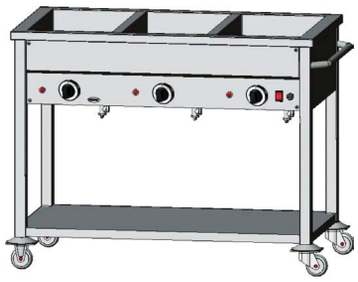
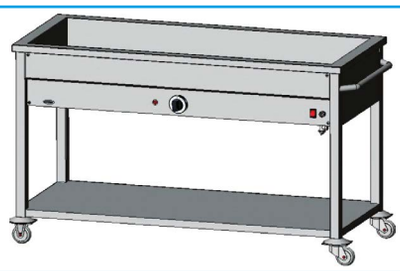
	BE-2W	1,6	800x600x850	2409,-
	BE-2WS	1,6	800x600x850	3047,-
	BE-3W	2,4	1100x600x850	2886,-
	BE-3WS	2,4	1100x600x850	3984,-
	BE-4W	3,2	1400x600x850	3522,-

www.egaz.com.pl



	BE-4WS	3,2	1400x600x850	5066,-
	BE-1J	0,8	400x600x850	2133,-
	BE-2J	1,6	800x600x850	2758,-
	BE-2JS	1,6	800x600x850	3387,-
	BE-3J	2,4	1100x600x850	3656,-

www.egaz.com.pl

	BE-3JS	2,4	1100x600x850	4284,-
	BE-4J	3,2	1400x600x850	4050,-
	BE-4JS	3,2	1400x600x850	5630,-

www.egaz.com.pl

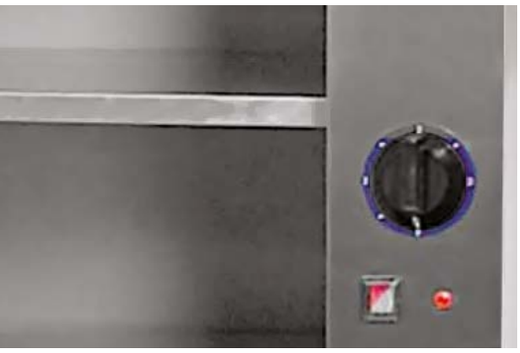
WYPARZACZ ELEKTRYCZNY

Wyparzacz elektryczny jest urządzeniem służącym do wyparzania naczyń i sztućców.

Cechy urządzenia:

- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30-95°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że urządzenie jest włączone i ostrzega użytkownika przed przypadkowym dotknięciem i poparzeniem,
- posiada przyłącze i odprowadzenie wody,
- wyposażony jest w kosz na talerze (18 szt.), kosz na sztućce (4 kg) i uchwyty pomocnicze do wyjmowania koszy,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
	EWE 1	7,5	650x720x700	3699,-



www.egaz.com.pl

STOŁY I SZAFY PODGRZEWCZE

Stoły i szafy podgrzewcze to nowoczesne gastronomiczne urządzenia grzejne przeznaczone do podgrzewania i utrzymywania temperatury talerzy. Produkowane są w wersji przelotowej (w symbolu modelu dodatkowa litera P) i nieprzelotowej.

Cechy urządzenia:

- grzejnik i wentylator zamocowane są w ściance bocznej obok panelu sterowania,
- ścianki te w miejscach umocowania grzejnika i wentylatora są perforowane dzięki czemu jest ułatwiona cyrkulacja podgrzanego powietrza,
- termostat umożliwia utrzymanie temperatury w zakresie 30÷90°C, posiada również zabezpieczenie przed jej niekontrolowanym wzrostem,
- świecąca lampka sygnalizacyjna na panelu przednim oznacza, że grzejnik jest włączony,
- w środku znajduje się półka, którą można w miarę potrzeby wyjmować,
- obudowy urządzeń wykonane są ze stali nierdzewnej.

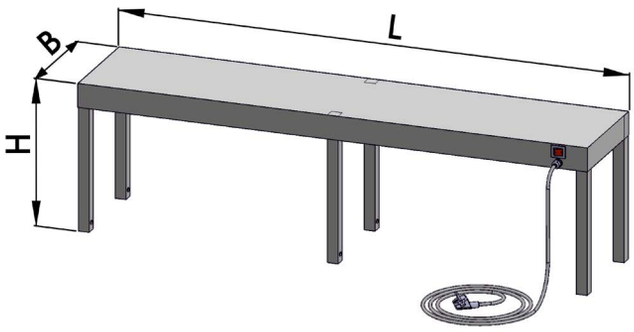
Wymiary stołów:
długość – od 1000 do 1500 co 100 mm
głębokość – 600 lub 700 mm
wysokość – 850 mm

Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
ESG	1,0	1000x600x850	2895,-
ESG	1,0	1000x700x850	2966,-
ESG	1,0	1100x600x850	3013,-
ESG	1,0	1100x700x850	3084,-
ESG	1,0	1200x600x850	3107,-
ESG	1,0	1200x700x850	3225,-
ESG	1,0	1300x600x850	3178,-
ESG	1,0	1300x700x850	3366,-
ESG	1,0	1400x600x850	3249,-
ESG	1,0	1400x700x850	3507,-
ESG	1,0	1500x600x850	3319,-
ESG	1,0	1500x700x850	3649,-
ESG P	1,0	1000x600x850	3343,-
ESG P	1,0	1000x700x850	3472,-
ESG P	1,0	1100x600x850	3460,-
ESG P	1,0	1100x700x850	3625,-
ESG P	1,0	1200x600x850	3555,-
ESG P	1,0	1200x700x850	3778,-
ESG P	1,0	1300x600x850	3649,-
ESG P	1,0	1300x700x850	3931,-
ESG P	1,0	1400x600x850	3743,-
ESG P	1,0	1400x700x850	4084,-
ESG P	1,0	1500x600x850	3825,-
ESG P	1,0	1500x700x850	4237,-

www.egaz.com.pl

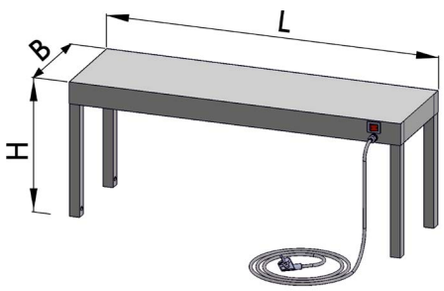
	Nazwa	Moc grzewcza[kW]	Wymiary	Cena netto
Wymiary szaf: długość - 1000 do 1200 co 100 mm głębokość - 600 lub 700 mm wysokość - 1800 mm 	EWG	2,0	1000x600x1800	6017,-
	EWG	2,0	1000x700x1800	6302,-
	EWG	2,0	1100x600x1800	6260,-
	EWG	2,0	1100x700x1800	6546,-
	EWG	2,0	1200x600x1800	6505,-
	EWG	2,0	1200x700x1800	6789,-
	EWG P	2,0	1000x600x1800	6768,-
	EWG P	2,0	1000x700x1800	6938,-
	EWG P	2,0	1100x600x1800	7014,-
	EWG P	2,0	1100x700x1800	7183,-
	EWG P	2,0	1200x600x1800	7259,-
	EWG P	2,0	1200x700x1800	7428,-

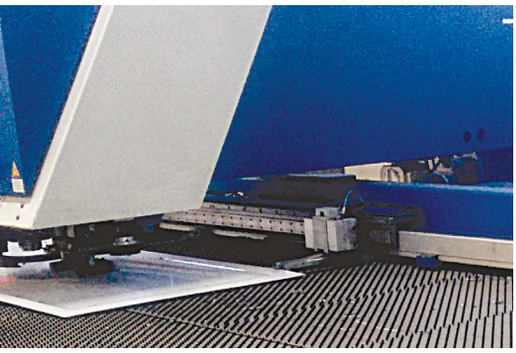
NADSTAWKI GRZEWCZE



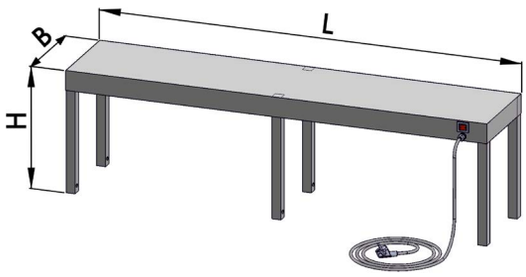
Nadstawka grzewcza jest przeznaczona do utrzymywania temperatury potraw przygotowanych do spożycia

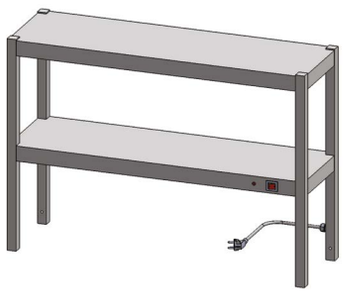
Cechy urządzenia:
- zastosowano lampy halogenowe o mocy 300W,
- standardowo z prawej strony, z przodu urządzenia, zamontowany jest włącznik grzania,
- obudowa urządzenia wykonana jest ze stali nierdzewnej.

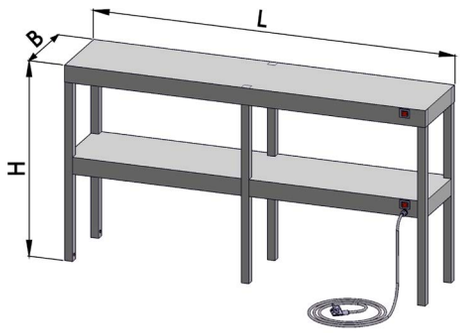
ENG 10	L	CENA		Ilość lamp
		B=300	B=400	
	800	1115,-	1145,-	2
	900	1157,-	1187,-	2
	1000	1198,-	1228,-	2
	1100	1251,-	1281,-	2
	1200	1346,-	1387,-	3
	1300	1441,-	1482,-	3
	1400	1537,-	1577,-	3



www.egaz.com.pl

ENG 11	L	CENA		Ilość lamp
		B=300	B=400	
	1500	1624,-	1676,-	4
	1600	1712,-	1763,-	4
	1700	1800,-	1851,-	4
	1800	1887,-	1939,-	4
	1900	1975,-	2027,-	4

ENG 20	L	CENA		Ilość lamp
		B=300	B=400	
	800	1377,-	1437,-	2
	900	1419,-	1479,-	2
	1000	1461,-	1520,-	2
	1100	1513,-	1573,-	2
	1200	1630,-	1711,-	3
	1300	1725,-	1806,-	3
	1400	1820,-	1901,-	3

ENG 21	L	CENA		Ilość lamp
		B=300	B=400	
	1500	1940,-	2043,-	4
	1600	2028,-	2130,-	4
	1700	2115,-	2218,-	4
	1800	2225,-	2327,-	4
	1900	2312,-	2415,-	4

www.egaz.com.pl

LINIA 700

	TRZON GAZOWY 2 - PALNIKOWY	TGL-212.I TGPL-212.I	12,0	400x700x250	TGL - 2168,- TGPL - 2418,-
		TGL-214.I TGPL-214.I	14,0		
		TGL-217.I TGPL-217.I	16,0		
		TGL-220.I TGPL-220.I	18,0		
	TRZON GAZOWY 4 - PALNIKOWY	TGL-4720.I TGPL-4720.I	20,5	800x700x250	TGL - 3539,- TGPL - 4039,-
		TGL-4724.I TGPL-4724.I	24,0		
		TGL-4725.I TGPL-4725.I	24,5		
	TRZON GAZOWY 6 - PALNIKOWY	TGL-6732.I TGPL-6732.I	32,5	1200x700x250	TGL - 4977,- TGPL - 5627,-
		TGL-6737.I TGPL-6737.I	36,5		
	TRZON GAZOWY 4 - PALNIKOWY Z PIEKARNI-KIEM GAZOWYM GN 1/1	TGL-4720/PG-1 TGPL-4720/PG-1	24,5	800x700x250	TGL - 6892,- TGPL - 7392,-
		TGL-4724/PG-1 TGPL-4724/PG-1	28,0		
		TGL-4725/PG-1 TGPL-4725/PG-1	28,5		

www.egaz.com.pl

	TRZON GAZOWY 4 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (230 V)	TGL-4720/PKE-1 TGPL-4720/PKE-1	23,8	800x700x250	TGL - 6992,- TGPL - 7492,-
		TGL-4724/PKE-1 TGPL-4724/PKE-1	27,3		
		TGL-4725/PKE-1 TGPL-4725/PKE-1	27,8		
	TRZON GAZOWY 4 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 (230 V)	TGL-4720/PKE-2 TGPL-4720/PKE-2	23,8	800x700x250	TGL - 7142,- TGPL - 7642,-
		TGL-4724/PKE-2 TGPL-4724/PKE-2	27,3		
		TGL-4725/PKE-2 TGPL-4725/PKE-2	27,8		
	TRZON GAZOWY 4 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (400 V)	TGL-4720/PKE-3 TGPL-4720/PKE-3	25,6	800x700x250	TGL - 7597,- TGPL - 8097,-
		TGL-4724/PKE-3 TGPL-4724/PKE-3	29,1		
		TGL-4725/PKE-3 TGPL-4725/PKE-3	29,6		
	TRZON GAZOWY 6 - PALNIKOWY Z PIEKARNI-KIEM GAZOWYM GN 1/1	TGL-6732/PG-1 TGPL-6732/PG-1	35,8	1200x700x250	TGL - 8376,- TGPL - 9126,-
		TGL-6737/PG-1 TGPL-6737/PG-1	39,8		
	TRZON GAZOWY 6 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (230 V)	TGL-6732/PKE-1 TGPL-6732/PKE-1	35,8	1200x700x250	TGL - 8476,- TGPL - 9226,-
		TGL-6737/PKE-1 TGPL-6737/PKE-1	39,8		
	TRZON GAZOWY 6 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 (230 V)	TGL-6732/PKE-2 TGPL-6732/PKE-2	35,8	1200x700x250	TGL - 8626,- TGPL - 9376,-
		TGL-6737/PKE-2 TGPL-6737/PKE-2	39,8		
	TRZON GAZOWY 6 - PALNIKOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (400 V)	TGL-6732/PKE-3 TGPL-6732/PKE-3	35,8	1200x700x250	TGL - 9081,- TGPL -9831,-
		TGL-6737/PKE-3 TGPL-6737/PKE-3	39,8		
	TRZON ELEKTRYCZNY 2 -PŁYTOWY	KE 720	5,2	400x700x250	1682,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY	KE 740	10,4	800x700x250	2688,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 2 -PŁYTOWY	KE 720 K	6,0	400x700x250	4264,-

www.egaz.com.pl

	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY	KE 740 K	12,0	800x700x250	7288,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (230 V)	KE 740/PKE-1	13,7	800x700x850	6114,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 (230 V)	KE 740/PKE-2	13,7	800x700x850	6464,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (400 V)	KE 740/PKE-3	15,5	800x700x850	6719,00
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (230 V)	KE 740 K/PKE-1	15,3	800x700x850	11856,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 2/1 (230 V)	KE 740 K/PKE-2	15,3	800x700x850	12206,-
	TRZON ELEKTRYCZNY 4 - PŁYTOWY Z PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1 (400 V)	KE 740 K/PKE-3	17,1	800x700x250	12461,-
	PATELNIA ELEKTRYCZNA PE 1	PE 1	6,0	700/760/850	4300,-
	PATELNIA ELEKTRYCZNA PE 3	PE 3	9,0	900/7600/850	6225,-
	BEMAR 1-KOMOROWY	BE 71	0,8	400x700x250	2212,-

www.egaz.com.pl

	BEMAR 2-KOMOROWY	BE 72	1,6	800x700x250	3343,-
BE 72S + P74	BEMAR 2-KOMOROWY STEROWANIE NIEZALEŻNE	BE 72S	1,6	800x700x250	3710,-
EGE 10 R +PP 72	GRILL ELEKTRYCZNY G - PŁYTA GŁADKA R - PŁYTA RYFLOWANA	EGE 10 G	4,8	400x700x250	3099,-
		EGE 10 R			3321,-
EGE 20 GR + PP 74	GRILL ELEKTRYCZNY G - PŁYTA GŁADKA R - PŁYTA RYFLOWANA GR - PŁYTA GŁADKO -RYFLOWANA	EGE 20 G	7,2	800x700x250	4476,-
		EGE 20 R			5044,-
		EGE 20 GR			4821,-
EFE 72 +PP 72	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA 1-KOMOROWA 12 L	EFE 72	6,0	400x700x250	2212,-
EFE 74+P74	FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA 2-KOMOROWA 2 x 12 L	EFE 74	12,0	800x700x250	3343,-
	STANOWISKO NEUTRALNE	ST 72		400x700x250	688,-

www.egaz.com.pl

	STANOWISKO NEUTRALNE	ST 74		800x700x250	875,-
	STANOWISKO NEUTRALNE	ST 76		1200x700x250	1069,-
	PODSTAWA SZKIELETOWA Z PÓŁKĄ	P 72		400x700x600	451,-
	PODSTAWA SZKIELETOWA Z PÓŁKĄ	P 74		800x700x600	653,-
	PODSTAWA SZKIELETOWA Z PÓŁKĄ	P 76		1200x700x250	855,-
	PODSTAWA SZAFKOWA OTWARTA Z PÓŁKĄ	PP 72		400x700x600	642,-
	PODSTAWA SZAFKOWA OTWARTA Z PÓŁKĄ	PP 74		800x700x600	847,-
	PODSTAWA SZAFKOWA OTWARTA Z PÓŁKĄ	PP 76		1200x700x250	1026,-
	PODSTAWA SZAFKOWA	PS 72		400x700x600	796,-
	PODSTAWA SZAFKOWA	PS 74		800x700x600	1191,-
	PODSTAWA SZAFKOWA	PS 76		1200x700x250	1429,-