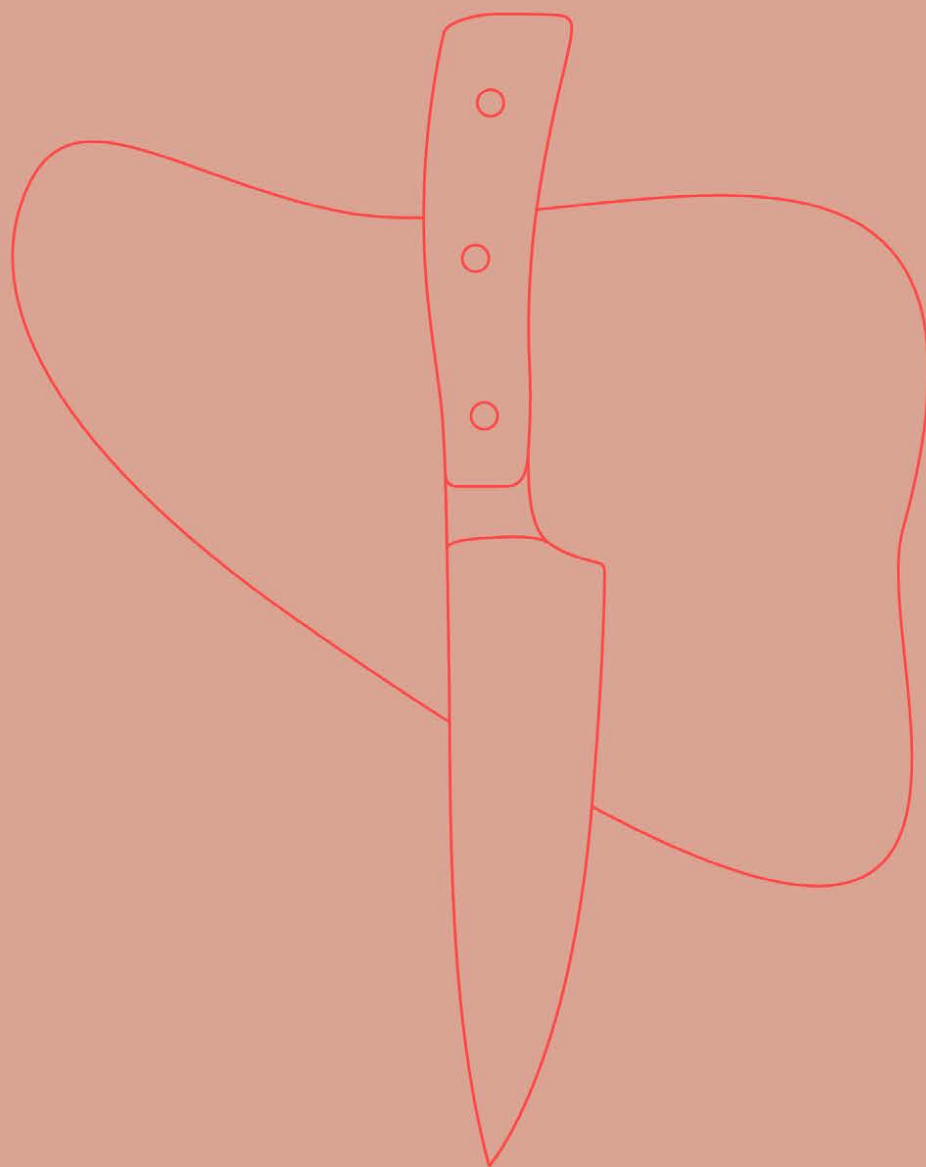
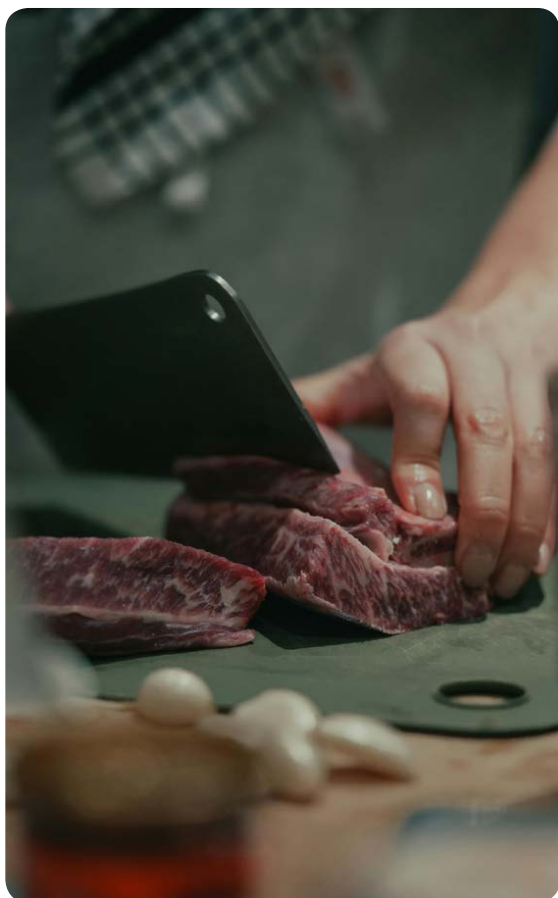


TOMGAST



MASARNIE
oferta wybrana

TOMGAST



 **MADE
IN
GERMANY**

Prime Line to ergonomiczne, miękkie i antypoślizgowe uchwyty z wykończeniem Sanitized® Silver - zawierają jony srebra, które niezawodnie redukują rozprzestrzenianie się bakterii.

Prime Line handles are ergonomic, soft and non-slip handles with a Sanitized® Silver finish - containing silver ions, which reliably reduce the spread of bacteria.

CrMo15

Ostrza noży Tom-Gast wykonane są z najwyższej jakości stali chromowo-molibdenowej CrMo15 i są hartowane do 56-57 HRC (skala Rockwella).

The blades of Tom-Gast knives are made of the highest quality CrMo15 chrome-molybdenum steel, hardened to 56-57 HRC (Rockwell scale).

Najnowocześniejszy i zaawansowany proces hartowania próżniowego zapewnia bardzo długą żywotność i niezwykłą ostrość noża.

The state-of-the-art and most advanced process of vacuum hardening ensures a very long life and remarkable sharpness of the blade.



PRIMELINE



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-20	20	czarny	98,80	-



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-23	23	czarny	111,91	-



Nóż kuchenny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2600-18	18	czarny	92,44	-



Nóż santoku perforowany; stal Cr-Mo
Santoku knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2900-19	19	czarny	167,01	-



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-16	16	czarny	92,43	-



Nóż do pieczywa; stal Cr-Mo
Bread knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-25	25	czarny	118,85	-



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-13	13	czarny	61,85	-



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning Knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-12250-15	15	czarny	72,96	-



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2100-15	15	84,84	-

Szlif kulowy ułatwia cięcie dzięki powietrznym poduszkom pomiędzy ostrzem, a ciętym mięsem - idealne cięcie wymaga znacznie mniej wysiłku

The hollow edge creates pockets of air which prevent extra thin or soft slices from sticking to the blade



Nóż uniwersalny, ząbkowane ostrze; stal Cr-Mo
Utility knife, serrated blade; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2500-11	11	31,13	-



Nóż do warzyw; stal Cr-Mo
Vegetable knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-10	10	czarny	31,13	-
T-2500-8	8	czarny	28,50	-



Nóż do oczkowania; stal Cr-Mo
Peeling knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2500-6	6	czarny	27,84	-



Nóż kuchenny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8600-20	20	czarny	68,50	-



Nóż santoku; stal Cr-Mo
Santoku knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8269WWLK-18	18	czarny	102,98	-



Nóż do kebaba; stal Cr-Mo
Kebab knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-45	45	czarny	250,61	-



Nóż do pieczywa; stal Cr-Mo
Bread knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-24	24	czarny	83,41	-



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Butcher knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-4500-24R	24	czerwony	110,01	-



Nóż kuchenny / masarski; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-18R	18	czerwony	79,42	-
T-3500-21	21	czerwony	91,68	-



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3500-16R	16	czerwony	61,18	-



Nóż do trybowania / masarski; stal Cr-Mo
Boning knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2505-13	13	czarny	61,85	-
T-2505-15	15	czarny	72,96	-



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Breaking knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005WWL-20	20	czarny	129,39	-



Nóż masarski; stal Cr-Mo
Breaking knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-2005-20	20	czarny	112,67	-



Nóż uniwersalny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-8GR	8	zielony	16,76	-
T-8500-8	8	czarny	16,15	-
T-8500-10	10	czarny	17,29	-
T-8500-10GR	10	zielony	17,29	-
T-8500-12	12	czarny	20,62	-



Nóż uniwersalny; stal Cr-Mo
Utility knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-11GR	11	zielony	18,19	-
T-8500-11	11	czarny	17,29	-
T-8500-11R	11	czerwony	17,29	-



Nóż szefa kuchni; stal Cr-Mo
Chef's knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-20	20	czarny	77,62	-
T-8500-20GR	20	zielony	77,62	-
T-8500-20R	20	czerwony	77,62	-
T-8500-26	26	czarny	100,32	-
T-8500-26GR	26	zielony	100,32	-
T-8500-26R	26	czerwony	100,32	-



Nóż do warzyw; stal Cr-Mo
Vegetable knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8305-8	8	czarny	16,15	-
T-8305-8GR	8	zielony	16,15	-



Nóż do oczkowania; stal Cr-Mo
Peeling knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-6GR	6	zielony	16,76	-
T-8500-6	6	czarny	16,15	-



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-3100-15	15	czarny	60,42	-



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-7500-16G	16	żółty	70,40	-



Nóż do filetowania; stal Cr-Mo
Fillet knife; Cr-Mo steel

Nr kat.	l cm	col	PLN	EUR
T-8500-31B	31	niebieski	124,26	-

JUST CUT



Nóż do warzyw; stal nierdzewna
Vegetable knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10009	9	25,08	-



Nóż do oczkowania; stal nierdzewna
Peeling knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10007	7	24,95	-



JUST CUT



Nóż uniwersalny; stal nierdzewna
Utility knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10220	20	48,05	-



Nóż do pieczywa; stal nierdzewna
Bread knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10020	25	48,05	-



Nóż do trybowania; stal nierdzewna
Boning knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10315	15	37,62	-



Nóż szafa kuchni; stal nierdzewna
Chef's knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10120	20	52,54	-



Nóż szafa kuchni; stal nierdzewna
Chef's knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10125	25	65,08	-



Nóż uniwersalny; stal nierdzewna
Utility knife; stainless steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-10215	15	43,82	-

STALKI RĘCZNE



Stalka diamentowa; stal stopowa, PP
Diamond sharpening steel; steel, PP

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-80003	30,5	130,41	-



Stalka; stal węglowa
Sharpening; carbon steel

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-20025	25	34,19	-



Diamentowa stalka
Diamond hone

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
CC-416-10	26 / 39	156,00	-




Owalny kształt • Powierzchnia robocza pokryta powłoką diamentową • Lekka • Rękojeść z tworzywa antypoślizgowego • Zarówno dla prawo, jak i leworęcznych

Oval-shaped • Coated with 100% ultra-fine diamond abrasives • Simultaneously steels, hones and realigns the knife edge • Light and perfectly balanced • Easy grip, non-slip textured handle

właściwości:

	— dwustopniowa krawędź
	— trzystopniowa krawędź
	— kąt ostrzenia 15°
	— kąt ostrzenia 20°
	— kąt ostrzenia 15°/20°
	— ostrze jednostronne
	— mikroząbkowanie ostrza
	— efekt ostrzenia na stalce

do noży:

	— noże europejskie
	— noże japońskie
	— noże do chleba (ząbkowane)

Przedłuż żywotność swoich noży!

Tarcze z pyłem diamentowym zbierają minimalną ilość stali, ostrząc maksymalnie noże.

Diamond dust discs collect a minimum amount of steel, sharpening the knives as much as possible.



Sposób działania ostrzałki:



Model	CC-2100	CC-2000	CC-1520	CC-120	CC-320	CC-130	CC-312	CC-316	CC-270
Precyzyjne prowadnice do noży	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Stopnie ostrzenia	3	2	3	3	2	3	2	2	3
Kąt ostrzenia noża	20°	20°	15° lub 20°	20°	20°	20°	20°	15°	20°
Diamentowy materiał ścierny	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Elastyczne dyski polerujące	•		•	•	•				
Stopień wstępnego ostrzenia Heavy Duty	•			•			•		•
Do noży azjatyckich			•					•	
Do noży falistych	•	•	•	•	•	•		•	•
Stalka						•			
Moc (W)	175	150	125	125	125	125	120	120	42
Zalecany do regeneracji mocno zużytych noży	•		•	•		•			

OSTRZAŁKA HYBRYDOWA



Ostrzałka hybrydowa Hybrid sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-270	40	420,00	—

- stopień I i II - napęd elektryczny, stopień III do ostrzenia ręcznego
- 3-stopniowa: I stopień - diamentowe dyski; II stopień - ultra-drobne diamentowe dyski; III stopień - dyski wygładzające
- efekt ostrzenia: trzystopniowa krawędź ostrza
- moc 40 W

- stage I and II - electric drive, stage III for manual sharpening
- 3-stage: 1st stage - diamond discs; 2nd stage - ultra-fine diamond discs; 3rd stage - smoothing discs
- sharpening effect: three-stage blade edge
- motor power 40 W

właściwości:   

do noży:  

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA



Ostrzałka elektryczna Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-312	120	540,00	—

- 2-stopniowa: I stopień - diamentowe dyski; II stopień - dyski ostrzące
- Technologia Dizer® - dwustopniowa krawędź ostrza
- moc 120 W

- 2-stage: 1st stage - diamond discs; 2nd stage - sharpening discs
- Dizer® technology - two-stage blade edge
- motor power 120 W

właściwości:   

do noży:  



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-2100	175	2 520,00	-
CC-2111	moduł wymienny	840,00	-

- I stopień - diamentowe dyski; II stopień - ultra drobne ściernowygładzające diamentowe dyski; III stopień - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych.
- Edge Select™ wybór rodzaju zaostrzenia krawędzi noża w zależności od krojonego produktu
- demontowalny moduł ostrzący do mycia również w zmywarce.
- do profesjonalnego użytku - ostrzenie zajmuje mniej niż minutę!
- moc 175 W

właściwości: 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-316	120	576,00	-

- 2-stopniowa: I stopień - drobno-ściernie diamentowe dyski; II stopień - Ultra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzytwy
- Technologia Dizor® - dwustopniowa krawędź ostrza
- obudowa wykonana z tworzywa sztucznego w kolorze czarny
- moc 120 W

właściwości: 15°

do noży:



Ostrzałka elektryczna
Electric sharpener



Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-1520	75	900,00	-

- profesjonalna ostrzałka do ostrzenia noży azjatyckich i europejskich.
- I stopień - diamentowe dyski do noży japońskich; II - diamentowe dyski do noży europejskich; III - dyski wygładzające także do noży azjatyckich i falistych
- Technologia Dizor dla noży europejskich
- Technologia Trizor dla noży japońskich
- moc 75 W

- professional sharpener for sharpening Asian and European knives.
- 1st stage - diamond discs for Japanese knives; 2nd - diamond discs for European knives; 3rd stage - smoothing discs also for Asian and wavy knives

- Dizor technology for European knives
- Trizor technology for Japanese knives
- motor power 75 W

właściwości: 15° 20°

do noży:



Ostrzałka elektryczna Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-130	125	900,00	-

- **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - ministalka z możliwością przekręcania i ostrzenia w nowym miejscu (28 stopni, każdy wystarcza na kilka tysięcy użyci), **III stopień** - dyski wygładzające
- łatwa w obsłudze
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych,
- moc 125 W
- *1st stage - diamond discs, 2nd stage - mini-table with the possibility of turning and sharpening in a new place (28 degrees, each is enough for several thousand uses), 3rd stage - smoothing discs*
- easy to use
- *possible to create two and three degree sharpening angle for cutting various food products.*
- motor power 125 W

właściwości:

do noży:



Ostrzałka elektryczna Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-120	75	852,00	-

- **I stopień** - drobno-ścierno-diaamentowe dyski; **II stopień** - ultra drobne ścierno-wygładzające diamentowe dyski; **III stopień** - dyski wygładzające
- możliwe stworzenie dwu i trzy stopniowego kąta ostrzenia do cięcia różnych produktów spożywczych,
- moc: 75 W
- *3-stage: 1st stage - fine-abrasive diamond discs; 2nd stage - ultra fine abrasive - smoothing diamond discs; 3rd stage - smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- motor power: 75 W

właściwości:

do noży:



Ostrzałka elektryczna Electric sharpener

Nr kat.	W	PLN	EUR
CC-320	77	624,00	-

- **I stopień** - diamentowe dyski; **II stopień** - dyski Ultra Strop® - elastyczne, wygładzające dyski do ostrości brzojwy,
- efekt ostrzenia: dwustopniowa krawędź ostrza
- moc: 77W

- *3-stage: 1st stage - fine-abrasive diamond discs; 2nd stage - ultra fine abrasive - smoothing diamond discs; 3rd stage - smoothing discs*
- *possible to create two and three degree sharpening angles for cutting various food products.*
- motor power: 75 W

właściwości:

do noży:



BEST SELLE ROWE DESKI

- wyjątkowo odporny polietylen HDPE 500
- zgodne z normą HACCP
- *extremely resistant HDPE 500 polyethylene*
- *compliant with the HACCP standard*



TOMGAST

60 x 40 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-4060-BLU	60	40	20	niebieski	148,90	-
T-4060-BRN	60	40	20	brązowy	148,90	-
T-4060-GR	60	40	20	zielony	148,90	-
T-4060-R	60	40	20	czerwony	148,90	-
T-4060-WHT	60	40	20	biały	148,90	-
T-4060-YL	60	40	20	żółty	148,90	-

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C



TOMGAST

53 x 32,5 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3253-BLU	53	32,5	15	niebieski	75,37	-
T-3253-BRN	53	32,5	15	brązowy	75,37	-
T-3253-GR	53	32,5	15	zielony	75,37	-
T-3253-R	53	32,5	15	czerwony	75,37	-
T-3253-WHT	53	32,5	15	biały	75,37	-
T-3253-YL	53	32,5	15	żółty	75,37	-

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 90°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 90°C



TOMGAST

45 x 30 cm

Deska do krojenia HACCP; PE
Cutting board HACCP; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	col	PLN	EUR
T-3045-BLU	45	30	13	niebieski	47,38	-
T-3045-BRN	45	30	13	brązowy	47,38	-
T-3045-GR	45	30	13	zielony	47,38	-
T-3045-R	45	30	13	czerwony	47,38	-
T-3045-WHT	45	30	13	biały	47,38	-
T-3045-YL	45	30	13	żółty	47,38	-

Polietylen 500 o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C
High density polyethylene 500, non-toxic • Resistant up to 70°C



Deska do krojenia; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-2515W	25	15	10	13,11	-

Polietylen o wysokiej gęstości, nietoksyczny • Odporna na temp. do 70°C • Antypoślizgowe gumowe stopki
High density polyethylene, non-toxic • Resistant up to 70°C • Anti-slip rubber feet



BarEq

Deska barmańska; PE
Cutting board; PE

Nr kat.	l cm	w cm	thk mm	PLN	EUR
T-30202	30	20	20	44,97	-
T-50302	50	30	20	121,13	-

Polietylen nietoksyczny • Odporna na temp. do 60°C • Antypoślizgowe gumowe stopki
Non-toxic polyethylene • Resistant up to 60°C • Anti-slip rubber feet



Stojak na deski; 18/10
Cutting board holder; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-1001-015	30	20	18	87,64	-

Druty o śr. 7 mm • Nóżki antypoślizgowe • Pojemność: 6 desek o gr. do 2,5 cm
Robust wire Ø 7 mm • Anti-slip feet • For max 6 cutting boards, max. 2,5 cm thick

TOMGAST

Znane w branży z niezawodności!

Produkty marki TOMGAST to starannie wyselekcjonowana, spełniająca najostrejsze kryteria jakościowe, gama produktów dla profesjonalnej gastronomii. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu firmy TOMGAST powstała seria garnków premium, tłoczonych z jednego kawałka najlepszej jakości stali nierdzewnej 18/10.

Products marked with the TOM-GAST brand logo are carefully selected, meeting the strictest quality criteria for products for professional gastronomy. Thanks to many years of experience, the TOM-GAST brand has created a range of premium pots pressed from one piece of the best quality 18/10 stainless steel.

solidność i komfort użytkowania



Niezwykle wytrzymałe, profesjonalne garnki gastronomiczne, tłoczone z jednego fragmentu stali nierdzewnej (1-1,2 mm grubości).

- 10 punktów zgrzewu przy uchwytach zapewnia bardzo wysoki poziom higieny i wytrzymałość
- grube aluminiowe dno równomiernie rozprowadza temperaturę po całej powierzchni
- działają na indukcji
- można myć w zmywarce

Extremely durable, professional catering pots, pressed from one piece of stainless steel (1-1.2 mm thick).

- 10 welding points on the handles ensure a very high level of hygiene and durability
- the thick aluminum bottom distributes the temperature evenly over the entire surface
- they work on induction
- dishwasher safe

5
GUARANTEE



Garnek wysoki z pokrywką PRO; 18/10
Stock pot with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2101-32L	32	27	20,5	427,19	-
P1-2101-36L	36	36	35,5	600,86	-
P1-2101-40L	40	40	50	773,14	-
P1-2101-45L	45	45	65	1 023,14	-
P1-2101-50L	48	43	75,5	1 145,40	-
P1-2105-50L	53	48	100	1 332,50	-



Garnek średni z pokrywką PRO; 18/10
Medium stock pot with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2107-32L	32	19,5	14	359,82	-
P1-2107-36L	36	23	23	454,10	-
P1-2107-40L	40	25	31	604,50	-
P1-2107-45L	45	28	42,5	799,10	-





Garnek niski z pokrywą PRO; 18/10
Shallow casserole with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2109-32L	32	13	10	329,32	-
P1-2109-36L	36	14	14	423,17	-
P1-2109-40L	40	16	20	551,89	-



Garnek płytki z pokrywą PRO; 18/10
Shallow casserole with lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
P1-2110-32L	32	7,5	6	301,01	-
P1-2110-36L	36	8	8	372,34	-
P1-2110-40L	40	8	10	470,83	-
P1-2110-45L	44	11	16	608,80	-
P1-2110-50L	48	12,5	22	718,73	-

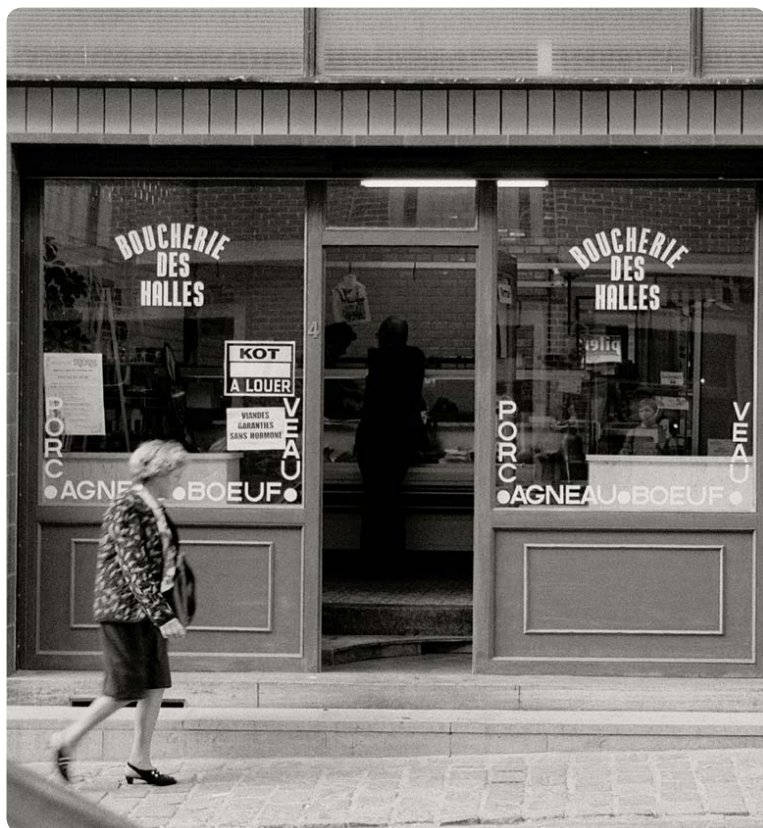


Pokrywka PRO; 18/10
Lid PRO; 18/10

Nr kat.	Ø cm	PLN	EUR
P1-2161-32	32	75,68	-
P1-2161-36	36	95,87	-
P1-2161-40	40	117,99	-
P1-2161-45	45	134,86	-
P1-2161-50	48	156,28	-
P1-2165-50	53	167,94	-



Pasuje do wszystkich garnków, patelni i rondli marki TOM-GAST®
Fits all TOM-GAST® stockpots, frypans and saucepans



- Przygotowanie potraw: podgrzewanie, gotowanie, pieczenie, garowanie w piecach

- *Preparation of food: heating, cooking, baking, oven cooking*

- **Do stosowania:** w ladach chłodniczych, ciągach/ bufetach wydawczych, podgrzewaczach, bemarkach, a także do pieczenia w piecach.

- *Can be used in: in refrigerated counters, serving lines/buffets, warmers, bain-marie, as well as for baking in ovens.*

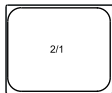


POJEMNIKI TOM-GAST PRIX

- Grubość blachy: 0,6 mm – 0,7 mm
- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Zgodne z normą EN 631
- 2 różne typy pokryw

TOM-GAST PRIX CONTAINERS

- *Sheet thickness: 0,6 mm - 0,7 mm*
- *Made entirely of 18/10 stainless steel*
- *Compliant with EN 631*
- *2 different types of lids*



GN 2/1 650 x 530 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	5	VL-21020	140,33 / -
4	10	VL-21040	129,29 / -
6,5	19	VL-21065	143,86 / -
10	31	VL-21100	178,91 / -
15	42,5	VL-21150	227,21 / -
20	57,5	VL-21200	292,44 / -
P1		VL-21001	142,39 / -



GN 2/3 325 x 354 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	1,5	VL-23020	33,28 / -
4	3	VL-23040	40,79 / -
6,5	5,5	VL-23065	49,18 / -
10	9	VL-23100	67,74 / -
15	13	VL-23150	102,49 / -
20	18	—	—
P1		VL-23001	42,70 / -
P2		—	—
P3		VL-23001S	130,46 / -



GN 1/1 530 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	2,5	VL-11020	43,88 / -
4	5	VL-11040	51,83 / -
6,5	9	VL-11065	57,87 / -
10	14	VL-11100	78,78 / -
15	21	VL-11150	119,42 / -
20	28	VL-11200	138,86 / -
P1		VL-11001	56,99 / -
P2		—	—
P3		VL-11001S	147,69 / -
P4		—	—



GN 1/2 265 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	1,2	VL-12020	23,27 / -
4	2	VL-12040	30,19 / -
6,5	4	VL-12065	38,57 / -
10	6,5	VL-12100	50,36 / -
15	9,5	VL-12150	75,24 / -
20	12,5	VL-12200	90,41 / -
P1		VL-12001	30,48 / -
P2		—	—
P3		VL-12001S	108,38 / -
P4		—	—



GN 1/3 175 x 325 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
2	0,7	VL-13020	20,76 / -
4	1,5	VL-13040	26,21 / -
6,5	2,5	VL-13065	27,54 / -
10	4	VL-13100	39,17 / -
15	5,7	VL-13150	60,81 / -
20	7,8	VL-13200	69,21 / -
P1		VL-13001	20,32 / -
P2		—	—
P3		VL-13001S	85,26 / -



GN 1/6 162 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
6,5	1	VL-16065	20,03 / -
10	1,6	VL-16100	27,83 / -
15	2,4	VL-16150	38,58 / -
20	3,4	VL-16200	53,60 / -
P1		VL-16001	13,25 / -
P2		—	—
P3		VL-16001S	51,39 / -



GN 2/4 530 x 162 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
10	5,8	VL-24100	63,02 / -
15	8,6	VL-24150	101,46 / -
P1		VL-24001	34,90 / -



GN 1/9 108 x 176 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
6,5	0,6	VL-19065	16,20 / -
10	0,8	VL-19100	25,03 / -
15	1,4	VL-19150	32,84 / -
P1		VL-19001	10,31 / -



GN 1/4 162 x 265 mm

h cm	cap l	Nr kat.	PLN/EUR
4	1	—	—
6,5	1,8	VL-14065	25,33 / -
10	2,8	VL-14100	36,08 / -
15	4	VL-14150	54,04 / -
20	5,5	VL-14200	60,67 / -
		VL-14001	18,55 / -
		—	—
		VL-14001SIL	72,59 / -

MISY I WIADRA



Misa z wygiętym rantem; 18/10
Rolled edge bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2360-12	12	7	0,6	15,11	-
T-2360-16	16	8	1	19,74	-
T-2360-20	20	9	2	24,18	-
T-2360-24	24	10	3,1	29,76	-
T-2360-30	30	12,5	5	48,17	-
T-2360-36	36	13,5	8,2	56,93	-



Misa z wygiętym rantem; 18/10
Rolled edge bowl; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-2380-40	40	12	7	62,00	-
T-2380-50	50	13,5	14	86,82	-
T-2380-55	55	14	19	102,88	-
T-2380-60	60	16	28	140,54	-
T-2380-70	70	19	43	212,67	-
T-2380-80	80	20	62	302,95	-



Misa z miarką; 18/10
Bowl with measure; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-513-08	21,5	9	1,5	65,74	-
T-513-11	26,5	11	3	82,75	-
T-513-15	31,5	13	5	109,06	-

Zaokrąglony rant zapewnia komfort pracy • Płaskie dno
Open rolled rim for comfortable work • Flat bottom



Wiadro; 18/10
Bucket; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-415-007	27	7	202,92	-
T-415-010	27	10	241,97	-
T-415-012	30	12	274,17	-
T-415-015	34	15	295,93	-

Podziałka litrów wewnątrz
Interior liter graduations



Wiadro z pierścieniem; 18/10
Bucket with foot; 18/10

Nr kat.	h cm	cap l	PLN	EUR
T-416-010	25,5	10	338,77	-
T-416-012	29	12	368,60	-
T-416-015	33	15	388,93	-

Podziałka litrów wewnątrz
Interior liter graduations



Pokrywa do wiadra; 18/10
Lid for bucket; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-418-007	wiadro 7 l 79,42	-
T-418-010	wiadro 10 l 93,39	-
T-418-012	wiadro 12 l 101,75	-
T-418-015	wiadro 15 l 109,35	-



Wanna okrągła; 18/10
Basin; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	thk mm	PLN	EUR
T-50840	40	19	15	7	245,48	-
T-50845	45	21	22	7	293,17	-
T-50850	50	23	30	7	351,69	-

Grubość ścianki 0,7 mm • Maksymalne obciążenie do 50 kg
Steel thickness 0,7 mm • Max. load 50 kg



Wanna z pierścieniem; 18/10
Basin with foot; 18/10

Nr kat.	Ø cm	h cm	cap l	PLN	EUR
T-3001-600	60	28	56	1903,00	-

Ruchome uchwyty
Movable handles



Kloc masarski; PE
Butcher's block; PE

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KL455	50	5	40	464,00	-

Polietylen 500
Polyethylene 500



Podstawa pod kloc; 18/10
Base for butcher's block; 18/11

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-KP400	40	75	50	699,00	-

Profil o przekroju kwadratowym • Regulowane stopki
Profiles of square cross-section • The levelling feet



Piła do kości; 18/10, ABS
Bone saw; 18/10, ABS

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2144-450	62	320,63	-
T-2144-901	brzeszczot 45	43,92	-



Topór
Axe

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-230	60	778,00	-

Trzonek wykonany z HDPE, nie kruszy się, nie łamie i nie wypacza podczas wyparzania

Grip made of robust HDPE, resistant to chipping, braking or bending



Tłuczek do mięsa; 18/10, aluminium
Pastle for meet; 18/10, aluminium

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-WNMT-L	27	1 000	105,60	-



Tłuczek do mięsa; Al
Pastle for meet; Al.

Nr kat.	l cm	g	PLN	EUR
T-1092-255	26	400	36,56	-



Siekacz do mięsa Victor; 18/10, plastic
Chopper for meet Victor; 18/10, plastic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-45-001	14,5	10,3	4,5	88,00	-

45 ostrzy w 2 rzędach • Włókna mięsa zostają nacięte, a nie zmiądzone
• Możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia • Należy zachować ostrożność przy myciu - bardzo ostre ostrza

45 blades in 2 rows • Meat fibers are cut not crushed • Removable for easy cleaning • Warning: you should be carefull with sharp blades while cleaning



Nożyce do drobiu; 18/10
Poultry scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-9708	25	61,28	-



Nożyce do drobiu i homarów; 18/10
Poultry, lobster scissors; 18/10

Nr kat.	l cm	PLN	EUR
T-2718	18,5	118,04	-



Wiosło; 18/10
Scull; 18/10

Nr kat.	dim cm	l cm	PLN	EUR
T-1740-137	11,5 x 17,5	137	110,29	-

Wymiary (dim cm) dotyczą końcówki.

Dimensions (dim cm) refer to the tip.



Wiosło; PE
Scull; PE

Nr kat.	dim cm	l cm	PLN	EUR
T-DP3050	10 x 14	150	243,73	-
T-DP3060	z perforacją	10 x 14	255,55	-

Wymiary (dim cm) dotyczą końcówki.

Dimensions (dim cm) refer to the tip.



Otwieracz do konserw; stal
Can opener; steel

Nr kat.	h cm	PLN	EUR
T-WNNO	40	415,80	-
T-WNNOKZ	kółko zapasowe	52,80	-
T-WNNONZ	nożyk zapasowy	28,50	-

Regulowany, do puszek o wys. max. 35 cm i do blatów max. 5,5 cm grubości • Solidne wykonanie

Adjustable, for cans max. H 35 cm i do blatów max. 5,5 cm thick • Very robust



Parme

Nr kat.	PLN	EUR
U-PA-W	126,97	-

PVC 475 g/m², wodoodporne • Spełnia wymagania Dyrektywy Europejskiej 89/686/EEC • Regulowany pasek • Dł. paska: 89 cm, wys. 100 cm, szer. 75 cm

PVC 475 g/m², waterproof • Complies with the requirements of the European Directive 89/686/EEC • Adjustable neckband



Rękawica ochronna; 18/10
Safety glove; 18/10

Nr kat.	PLN	EUR
T-9590-MF	527,35	-



Sznurek
Twine

Nr kat.	PLN	EUR
D-4337-01	10 x rolka 45 g	94,55
D-4338-01	rolka 1 kg	188,10

Naturalny materiał odporny na zrywanie • Odporny na temp. od -40°C do +220°C • Bezpieczny dla żywności

High resistance to braking • Temp. from -40°C to +220°C • Suitable for direct contact with foodstuff

de Buyer

PVC



Wózek platformowy; 18/10, PP
Platform trolley; 18/10, PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-142-11	73	86	49	8	640,47	-

2 koła skrętne, brak hamulców • Do samodzielnego montażu
2 swivel castors, no brakes • For self-assembly



Wózek platformowy; 18/10
Platform trolley; 18/10

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	kg	PLN	EUR
T-140-05	74	87	48	12	967,99	-

2 koła skrętne, brak hamulca • Do samodzielnego montażu
2 swivel castors, no brakes • For self-assembly

KOSZE NA ŚMIECI



+



Kosz na śmieci 110 l; PP
Refuse bin 110L; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
DE-23250-SET	57	88	42	110	220,75	-

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately

Pokrywa z otworem do kosza DE-23250; PP
Lid with gap for refuse bin DE-23250; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23250-B	niebieski	53,44	-
DE-23250-C	czarny	53,44	-
DE-23250-G	zielony	53,44	-
DE-23250-R	czerwony	53,44	-
DE-23250-Y	żółty	53,44	-

Pokrywa pełna do kosza na śmieci 23250-SET; PP
Lid for 23250-SET refuse bin; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23450-B	niebieski	47,50	-
DE-23450-C	czarny	47,50	-
DE-23450-G	zielony	47,50	-
DE-23450-R	czerwony	47,50	-
DE-23450-Y	żółty	47,50	-



+



Kosz na śmieci 120 l z pedałem; PP
Refuse bin with pedal 120 L; PP

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	cap l	PLN	EUR
DE-23400-SET	51	87,5	42,5	120	308,25	-

Pokrywy sprzedawane osobno
Lids sold separately

Pokrywa do kosza DE-23400; PP
Lid for refuse bin DE-23400; PP

Nr kat.	col	PLN	EUR
DE-23400-B	niebieski	56,64	-
DE-23400-C	czarny	56,64	-
DE-23400-G	zielony	56,64	-
DE-23400-R	czerwony	56,64	-
DE-23400-Y	żółty	56,64	-

Worek na odpady z taśmą - 10 szt.
Drawstring waste bag - 10 pcs

Nr kat.	cap l	PLN	EUR
T-23000	140	11,30	-

Pasuje do wszystkich koszy z oferty • 1 rolka - 10 sztuk
Fits all baskets on offer • 1 roll - 10 bags



+



Kosz na śmieci 100 l z pokrywą; PP
Refuse bin with lid 100 L; PP

Nr kat.		Ø cm	h cm	cap l	col	PLN	EUR
DE-23110-SET	kosz	51,5	67	100	biały	217,00	-
DE-23108	podstawa na kółkach	39				478,68	-

Doskonały wybór dla profesjonalistów!

LINIA PROFESJONALNYCH PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH HENKOVAC.

- Pompa próżniowa amerykańskiej firmy Busch zapewnia długoletnią bezproblemową eksploatację.
- Łatwe do czyszczenia komory próżniowe oraz łatwo zdejmowane belki uszczelniające i silikonowe pręty.
- Intuicyjna cyfrowa jednostka sterująca może automatycznie wykryć optymalny poziom próżni dla każdego produktu.
W przypadku produktów o dużej zawartości wilgoci jednostka sterująca zatrzymuje dokładnie odpowiednią ilość wilgoci. Poprawia to kruchość i smak produktów.



HENKOVAC



Pokowarka próżniowa; Stal nierdzewna, akryl
Vacuum Packaging Machines; Stainless steel, acrylic

Nr kat.	l cm	h cm	w cm	PLN	EUR
T-T2	50	34	37	10 374,00	-
T-T3	55	41	43	14 221,50	-
T-T4	59	46	53	16 748,50	-
T-T6	61	48	63	25 469,50	-

Sterowanie elektroniczne jeden program
Electronic control one program

An excellent choice for professionals!

A LINE OF PROFESSIONAL HENKOVAC VACUUM PACKAGING MACHINES.

- The vacuum pump from the American company Busch ensures long-term, trouble-free operation.
- Easy-to-clean vacuum chambers and easily removable sealing beams and silicone bars.
- The intuitive digital control unit can automatically detect the optimal vacuum level for each product.
- For products with a high moisture content, the control unit retains exactly the right amount of moisture. This improves tenderness and taste of products.

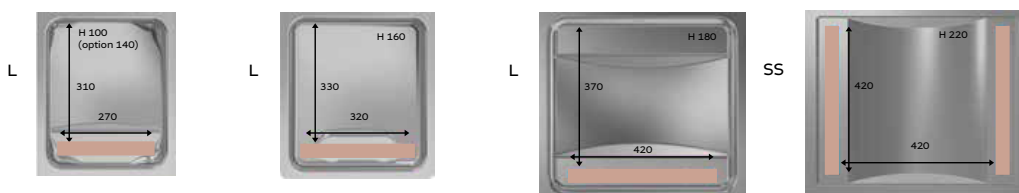




Specyfikacja

	T2	T3	T4	T6
Pokrywa	Płaska	Wysoka	Wysoka	Wysoka
Uszczelka	Pojedyncza	Podwójna	Podwójna	Podwójna
Wymiary w mm	371 x 500 x 340	425 x 550 x 410	530 x 590 x 460	625 x 610 x 481
Napięcie	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz	220-240 - 1 - 50/60 Hz
Cyfrowa kontrola czasu	1 Program	1 Program	1 Program	1 Program
Pojemność pompy	4 m3	8 m3	16 m3	16 m3
Waga	27 kg	41 kg	55 kg	85 kg

Konfiguracje uszczelki



Worek do pakowarek próżniowych (100 szt.); PA/PE
Vacuum bag (100 pcs.); PA/PE

Nr kat.	l cm	w cm	PLN	EUR
T-1525-70	25	15	18,52	-
T-1525-85	25	15	24,27	-
T-2030-70	30	20	29,64	-
T-2030-85	30	20	38,80	-
T-2535-70	35	25	43,30	-
T-2535-85	35	25	56,60	-

Najwyższej jakości worki potwierdzone certyfikatem ISO 9001 • Poziom migracji globalnej jest zgodny z limitem określonym przez prawo
Best quality with the ISO 9001 certificate



Więcej na stronie
tomgast.pl

ŁÓDŹ

Beskidzka 123/125
91-610 Łódź
tel. +48 42 674 85 87
tomgast@tomgast.pl

GDAŃSK

Śląska17/U1
80-389 Gdańsk
tel. +48 721 990 903
gdansk@tomgast.pl

KRAKÓW

Zakopiańska 124
30-435 Kraków
tel. +48 12 264 17 80
krakow@tomgast.pl

WARSZAWA

Jana Pawła Woronicza 31
02-640 Warszawa
tel. +48 885 450 005
warszawa@tomgast.pl



de Buyer 



 WÜSTHOF



 KASUMI®

Verlo

ChefsChoice



eternum 



Microplane

TOMGAST

BarEq



CAMBRO

