



**edenox**

URZĄDZENIA DO  
ZABUDOWY  
DROP-IN

## Urządzenia do zabudowy DROP-IN

Edenox prezentuje nową gamę urządzeń do zabudowy DROP-IN, przeznaczoną do zastosowania jako elementy bufetów, stołów szwedzkich czy ciągów wydawczych w restauracjach, hotelach, barach oraz wszelkiego rodzaju placówkach zbiorowego żywienia. Zaprojektowane i przemyślane w najdrobniejszych szczegółach urządzenia do zabudowy DROP-IN oferują nowoczesne wzornictwo, efektowną ekspozycję potraw oraz wysoką funkcjonalność. Umożliwiają przechowywanie posiłków w temperaturze idealnej dla zachowania najlepszych walorów smakowych i zdrowotnych.

- Wszystkie elementy wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
- Izolacja termiczna zapobiega utracie ciepła i optymalizuje zużycie energii.
- Półki i ścianki witryn wykonane są z hartowanego bezpiecznego szkła.
- Automatem odparowanie skroplin w urządzeniach chłodniczych.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzeń.



Na oferowaną gamę urządzeń składają się modułowe elementy grzewcze, chłodnicze i neutralne wraz z akcesoriami, pozwalające na dowolną konfigurację ciągu wydawczego, dopasowaną do indywidualnych potrzeb Klienta. Opcjonalnie istnieje możliwość wykonania urządzeń w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą.

### SZCZEGÓŁY WYKONANIA



#### Cyfrowy panel sterowania w urządzeniach chłodniczych

Wszystkie urządzenia wyposażone są w cyfrowy panel sterowania z wyłącznikiem ON / OFF i termostatem. Panel umieszczony jest w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu. Kabel o długości 1 metra umożliwia montaż panelu z boku urządzenia.

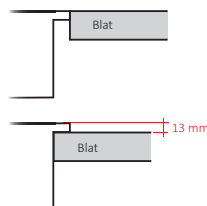


#### Analogowy panel sterowania w urządzeniach grzewczych

Wszystkie urządzenia wyposażone są w analogowy panel sterowania z wyłącznikiem ON / OFF i intuicyjny analogowy termostat. Panel umieszczony jest w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu. Kabel o długości 0,5 metra umożliwia montaż panelu z boku urządzenia



Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzeń.



Wszystkie te elementy umożliwiają montaż nadstawki neutralnej, grzewczej lub z oświetleniem. Nadstawki są niezbędne do estetycznego wykończenia wszelkiego rodzaju bufetów i ciągów wydawczych, zabezpieczają i prezentują serwowaną żywność.



DRFP-411-CU

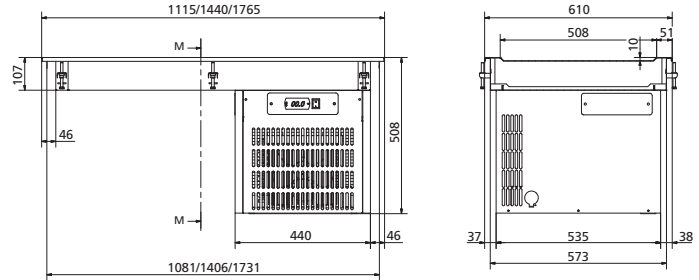


## Płyty chłodnicze

- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą)
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia robocza obniżona o 10 mm poniżej blatu
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Możliwość montażu panelu sterowania z boku urządzenia
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R134a.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie płyty
- Zawór spustowy 1/2".
- Zakres temperatur: 0°C ÷ 8°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFP-311-CU	<b>3752505</b>	1115	610	508	1090	585	3 GN 1/1	310	<b>3 190,00</b>
DRFP-411-CU	<b>3752506</b>	1440	610	508	1415	585	4 GN 1/1	310	<b>3 390,00</b>
DRFP-511-CU	<b>3752507</b>	1765	610	508	1740	585	5 GN 1/1	310	<b>3 590,00</b>

## Wanny chłodnicze

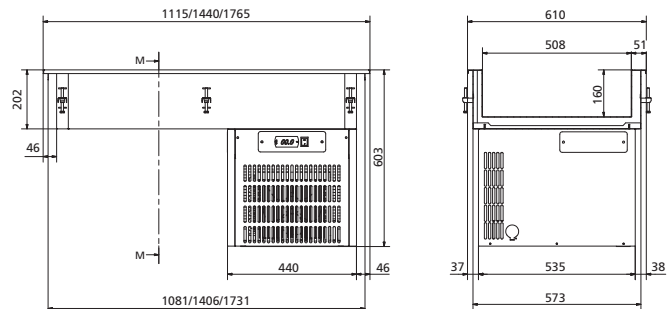
- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów czy napojów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą)
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Możliwość montażu panelu sterowania z boku urządzenia
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R134a.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zawór spustowy 1/2".
- Zakres temperatur: 0°C ÷ 8°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



DRFB-411-CU



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFB-311-CU	<b>3752501</b>	1115	610	603	1090	585	3 GN 1/1	310	<b>3 690,00</b>
DRFB-411-CU	<b>3752502</b>	1440	610	603	1415	585	4 GN 1/1	310	<b>3 890,00</b>
DRFB-511-CU	<b>3752503</b>	1765	610	603	1740	585	5 GN1/1	310	<b>4 090,00</b>

## Grzewcze urządzenia do zabudowy DROP-IN



DBM-511-S-W

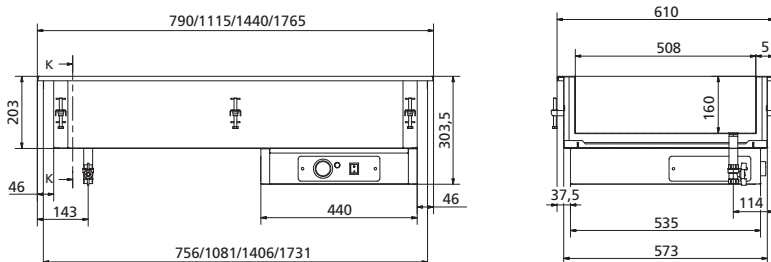


### Wanny bejarowe wodne jednokomorowe

- Jednokomorowa wodna wanna bejarowa z centralnym sterowaniem przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zawór spustowy 3/4"
- Zakres temperatur: 30°C ÷ 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



Płynna regulacja temperatury umożliwiającą łatwe dostosowanie temperatury do różnych produktów.



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211-S-W	<b>3732501</b>	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	<b>1 800,00</b>
DBM-311-S-W	<b>3732502</b>	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	<b>2 100,00</b>
DBM-411-S-W	<b>3732503</b>	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	<b>2 380,00</b>
DBM-511-S-W	<b>3732504</b>	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	<b>2 740,00</b>



DBM-411-M-W

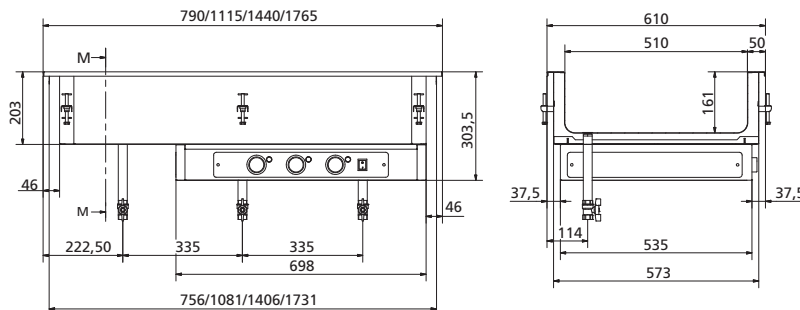


### Wanny bejarowe wodne wielokomorowe

- Wielokomorowa wodna wanna bejarowa z niezależnym sterowaniem komór przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- Komory przystosowane są do umieszczenia w nich jednego pojemnika GN 1/1 i sterowane przez oddzielne termostaty analogowe. Niezależne sterowanie pozwala na łatwe dostosowanie temperatury do różnych produktów, serwowanych w poszczególnych komorach.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zawór spustowy 1/2"
- Zakres temperatur: 30°C ÷ 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



Niezależne sterowanie poszczególnych komór



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211-M-W	<b>3732506</b>	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	<b>3 260,00</b>
DBM-311-M-W	<b>3732507</b>	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	<b>4 360,00</b>
DBM-411-M-W	<b>3732508</b>	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	<b>5 440,00</b>



### Wanny barmarowe powietrzne

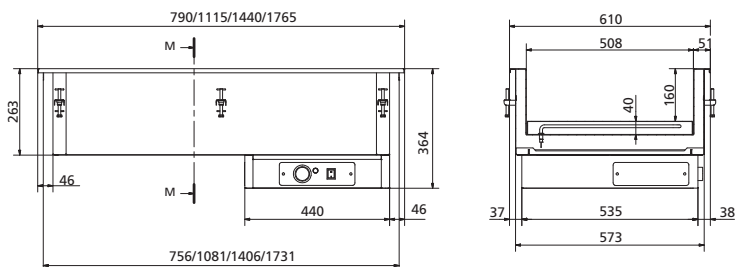
- Jednokomorowa powietrzna wanna barmarowa przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- System ogrzewania tworzy obwód gorącego powietrza wewnątrz wanny barmarowej, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury pracy i doskonałą dystrybucję ciepła w całym urządzeniu.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Dno wanny perforowane, łatwe do czyszczenia.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zakres temperatur: 30°C ÷ 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



DBM-511-S-A



Zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211-S-A	<b>3732511</b>	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	<b>1 660,00</b>
DBM-311-S-A	<b>3732512</b>	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	<b>1 990,00</b>
DBM-411-S-A	<b>3732513</b>	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	<b>2 600,00</b>
DBM-511-S-A	<b>3732514</b>	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	<b>2 940,00</b>

### Płyty grzewcze ceramiczne

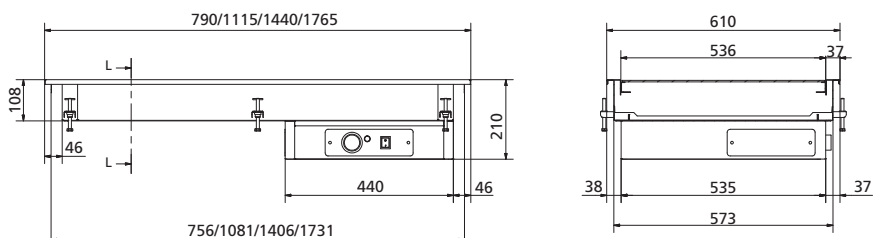
- Ceramiczne płyty grzewcze przeznaczone są do serwowania i prezentacji wcześniej przygotowanych gorących potraw.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Górną część urządzenia stanowi płaska szklano-ceramiczna płyta o efektywnym i nowoczesnym wyglądzie.
- Pod ceramiczną powierzchnią znajdują się elementy grzejne, sterowane analogowym termostatem, co pozwala na szybkie uzyskanie żądanej temperatury na powierzchni płyty.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zakres temperatur: 40°C ÷ 120°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



DV-511-S



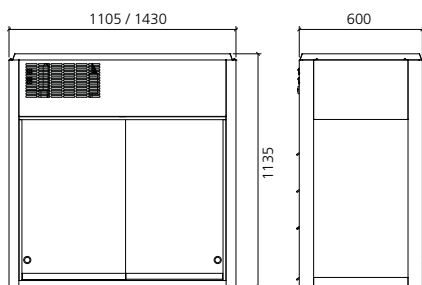
Płynna regulacja temperatury



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DV-211-S	<b>3832121</b>	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	<b>2 160,00</b>
DV-311-S	<b>3832122</b>	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	<b>3 160,00</b>
DV-411-S	<b>3832123</b>	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	<b>3 860,00</b>
DV-511-S	<b>3832124</b>	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	<b>4 290,00</b>



**DRFS -411-B**



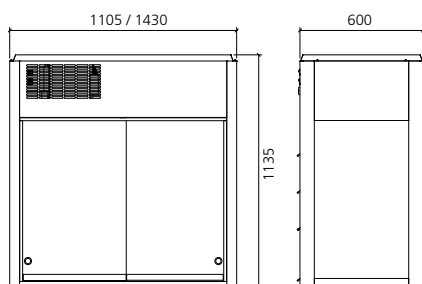
### Niezależne witryny chłodnicze z podstawą

- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych przekąsek, deserów i napojów. Cztery całkowicie przezroczyste ścianki zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Boczne ścianki z szyby zespolonej.
- Model z całkowicie izolowaną podstawą, przeznaczony do ustawienia na każdej powierzchni.
- Wymuszony obieg powietrza. Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza, chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Skraplacz i kondensator umieszczony w górnej części urządzenia.
- Automatyczne odparowanie kropli
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Wyposażone w fluorescencyjne oświetlenie wewnętrzne, które pozwala na efektowną ekspozycję produktów
- Łatwa wymiana produktów przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Uchylnie przednie drzwiczki zapewniają łatwy dostęp do produktów od strony klienta.
- Dwa poziomy półki z perforowanej stali nierdzewnej, z możliwością regulacji wysokości, co umożliwi prezentację produktów o różnych gabarytach.
- Temperatura pracy: 5° C ÷ 10° C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność GN	Rodzaj	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.				
DRFS-311-B	<b>3752511</b>	1105	600	1135	3 GN 1/1	Z podstawą	1231	<b>14 500,00</b>
DRFS-411-B	<b>3752512</b>	1430	600	1135	4 GN 1/1	Z podstawą	1265	<b>16 000,00</b>

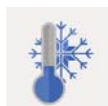


**DRFS -411**



### Witryny chłodnicze

- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych przekąsek, deserów i napojów. Cztery całkowicie przezroczyste ścianki zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Boczne ścianki z szyby zespolonej.
- Model bez podstawy przeznaczony jest do montażu na wannie chłodniczej. W przypadku ustawienia na innej powierzchni wymaga zapewnienia izolacji oraz systemu zbierania kropli.
- Wymuszony obieg powietrza. Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza, chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Skraplacz i kondensator umieszczony w górnej części urządzenia.
- Automatyczne odparowanie kropli
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Wyposażone w fluorescencyjne oświetlenie wewnętrzne, które pozwala na efektowną ekspozycję produktów
- Łatwa wymiana produktów przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Uchylnie przednie drzwiczki zapewniają łatwy dostęp do produktów od strony klienta.
- Dwa poziomy półki z perforowanej stali nierdzewnej, z możliwością regulacji wysokości, co umożliwi prezentację produktów o różnych gabarytach.
- Temperatura pracy: 5° C ÷ 10° C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.				
DRFS-311	<b>3752513</b>	1105	600	1135	3 GN 1/1	Bez podstawy	1231	<b>13 500,00</b>
DRFS-411	<b>3752514</b>	1430	600	1135	4 GN 1/1	Bez podstawy	1265	<b>15 000,00</b>

## Witryny ekspozycyjne

- Gama witrynek ekspozycyjnych przeznaczona do prezentacji przekąsek i napojów. Idealnie nadaje się do wykorzystania w kawiarniach, ciastkarniach, pizzeriach, bufetach czy punktach zbiorowego żywienia.
- Witrynki chłodnicze i grzewcze można w szybki i łatwy sposób zamontować na blacie.
- Funkcjonalny, kompaktowy design sprawia, że z łatwością mieszczą się w ciasnych pomieszczeniach, a jednocześnie na trzech poziomach są w stanie zaprezentować szeroką gamę produktów.
- Dwie regulowane półki w komplecie. Regulacja położenia półek umożliwia prezentację produktów o różnych gabarytach.
- Wyposażone w dwoje przesuwanych drzwi z tyłu urządzenia
- Cztery całkowicie przezroczyste ścianki zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne, które pozwala na efektowną ekspozycję produktów
- Napięcie 230V/1/50Hz



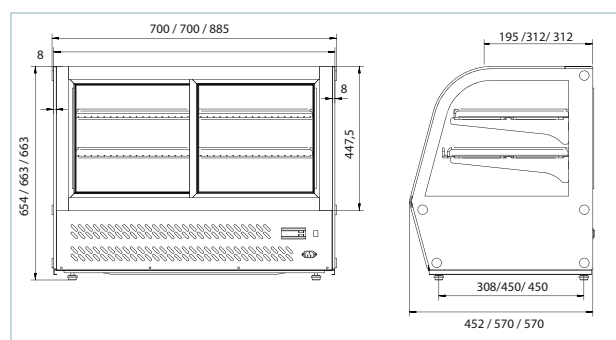
## Witryny ekspozycyjne chłodnicze



VERS-120



- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych produktów
- Szeroki zakres temperatur pozwala na przechowywanie różnego rodzaju produktów i umożliwia ich serwowanie w optymalnej temperaturze
- Temperatura pracy: od 0°C do 12°C
- Wymuszony obieg powietrza
- Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Regulacja i kontrola temperatury odbywa się za pomocą termostatu z wyświetlaczem LED.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.



Model	Nr Ref.	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ VERS-100	<b>3866101</b>	100	700 x 452 x 654	1 920,00
★ VERS-120	<b>3866102</b>	120	700 x 570 x 633	2 490,00
★ VERS-160	<b>3866103</b>	160	885 x 570 x 663	2 990,00

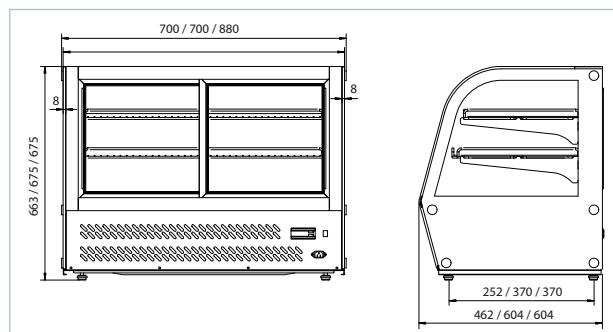
## Witryny ekspozycyjne grzewcze



VECS-120



- Witryna grzewcza idealnie nadaje się do prezentacji gorących potraw takich jak pizza, ciasta, kanapki, itp.
- Wymuszony obieg powietrza pozwala na równomiernie rozprowadzanie ciepła wewnątrz witryny oraz na utrzymanie temperatury żywności na optymalnym poziomie.
- Zakres temperatur: od 30°C do 90°C.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.



Model	Nr Ref.	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VECS-100	<b>3866201</b>	100	700 x 462 x 663	1 850,00
VECS-120	<b>3866202</b>	120	700 x 604 x 675	2 090,00
VECS-160	<b>3866203</b>	160	880 x 604 x 675	2 790,00

## Nadstawki z oświetleniem

- Nadstawki to elementy zaprojektowane do zamontowania na urządzeniach do zabudowy DROP-IN, niezbędne do estetycznego wykończenia wszelkiego rodzaju bufetów i ciągów wydawczych, zabezpieczające i prezentujące serwowaną żywność.
- Wsporniki wykonane są z rur ze stali nierdzewnej wraz z zaciskami do mocowania szyby na górze.
- Łatwy montaż nadstawki do bufetu. Wsporniki są przykręcane do blatu

za pomocą 2 śrub, co wpływa na wysoką stabilność mocowania.

- W modelach z oświetleniem i ogrzewaniem w przedniej części nadstawki wbudowano przełącznik ON/OFF, którego podświetlenie wskazuje, że nadstawka jest włączona.
- Napięcie: 230/1/50Hz
- Nadstawki dostarczane w kompletach ze wspornikiem i szklanym panelem



DU-311-L-CG1

### Nadstawki z oświetleniem i panelem szklanym giętym z jednej strony

- Wyposażone w lampy fluorescencyjne zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Moc (W)	Cena netto zł
		dl.	szer.	wys.				
DU-211-L-CG1	<b>3772551</b>	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	<b>1 195,00</b>
DU-311-L-CG1	<b>3772552</b>	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	<b>1 275,00</b>
DU-411-L-CG1	<b>3772553</b>	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	<b>1 355,00</b>
DU-511-L-CG1	<b>3772554</b>	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	<b>1 440,00</b>

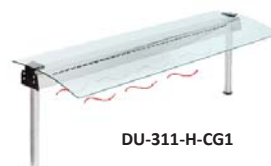


DU-311-L-CG2

### Nadstawki z oświetleniem i panelem szklanym giętym z dwóch stron

- Wyposażone w lampy fluorescencyjne zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Moc (W)	Cena netto zł
		dl.	szer.	wys.				
DU-211-L-CG2	<b>3772556</b>	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	<b>1 550,00</b>
DU-311-L-CG2	<b>3772557</b>	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	<b>1 650,00</b>
DU-411-L-CG2	<b>3772558</b>	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	<b>1 750,00</b>
DU-511-L-CG2	<b>3772559</b>	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	<b>1 850,00</b>

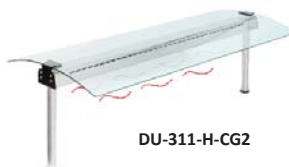


DU-311-H-CG1

### Nadstawki grzewcze z oświetleniem i panelem szklanym giętym z jednej strony

- Wyposażone w lampy halogenowe zapewniające mocne oświetlenie i ciągłe ogrzewanie prezentowanych potraw, co zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury serwowania i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Moc (W)	Cena netto zł
		dl.	szer.	wys.				
DU-211-H-CG1	<b>3772561</b>	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	<b>1 510,00</b>
DU-311-H-CG1	<b>3772562</b>	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	<b>1 600,00</b>
DU-411-H-CG1	<b>3772563</b>	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	<b>1 710,00</b>
DU-511-H-CG1	<b>3772564</b>	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	<b>1 770,00</b>



DU-311-H-CG2

### Nadstawki grzewcze z oświetleniem i panelem szklanym giętym z dwóch stron

- Wyposażone w lampy halogenowe zapewniające mocne oświetlenie i ciągłe ogrzewanie prezentowanych potraw, co zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury serwowania i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Moc (W)	Cena netto zł
		dl.	szer.	wys.				
DU-211-H-CG2	<b>3772566</b>	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	<b>1 850,00</b>
DU-311-H-CG2	<b>3772567</b>	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	<b>1 950,00</b>
DU-411-H-CG2	<b>3772568</b>	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	<b>2 050,00</b>
DU-511-H-CG2	<b>3772569</b>	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	<b>2 150,00</b>





DU-311-N-CG1

### Nadstawki neutralne z panelem szklanym giętym z jednej strony

- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.			
DU-211-N-CG1	<b>3772541</b>	762	552	480	720	2 GN 1/1	<b>690,00</b>
DU-311-N-CG1	<b>3772542</b>	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	<b>690,00</b>
DU-411-N-CG1	<b>3772543</b>	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	<b>850,00</b>
DU-511-N-CG1	<b>3772544</b>	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	<b>920,00</b>

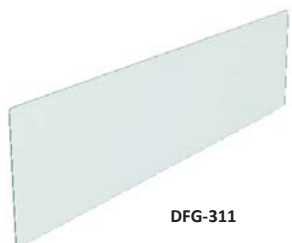


DU-311-N-CG2

### Nadstawki neutralne z panelem szklanym giętym z dwóch stron

- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność (GN)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.			
DU-211-N-CG2	<b>3772546</b>	762	590	480	720	2 GN 1/1	<b>965,00</b>
DU-311-N-CG2	<b>3772547</b>	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	<b>1 045,00</b>
DU-411-N-CG2	<b>3772548</b>	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	<b>1 135,00</b>
DU-511-N-CG2	<b>3772549</b>	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	<b>1 215,00</b>



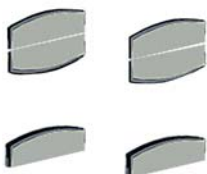
DFG-311

### Panel szklany frontowy

- Zaprojektowany do montażu z panelem giętym (zestaw do montażu zamawiany oddzielnie).
- Zapewnia całkowitą ochronę potraw i zabezpiecza przestrzeń ekspozycyjną przed dostępem klientów
- Wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)		Pojemność (GN)	Cena netto zł
		dł.	szer.		
DFG-211	<b>3772721</b>	675	395	2 GN 1/1	<b>130,00</b>
DFG-311	<b>3772722</b>	1000	395	3 GN 1/1	<b>160,00</b>
DFG-411	<b>3772723</b>	1325	395	4 GN 1/1	<b>190,00</b>
DFG-511	<b>3772724</b>	1650	395	5 GN 1/1	<b>220,00</b>



DAGS

### Uchwyty montażowe do połączenia panelu giętego i frontowego

- Zestaw uchwytów do połączenia panelu frontowego z giętą szybą.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto zł
DAGS	<b>3796110</b>	Zestaw uchwytów montażowych	<b>110,00</b>

**NEUTRALNY  
DYSTRYBUTOR  
TALERZY**



**DYSTRYBUTOR  
NEUTRALNY KOSZY  
NA NACZYNIA**



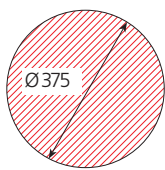
DPN-28

**Neutralny dystrybutor talerzy**

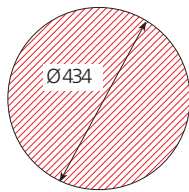
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje talerze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi używanych talerzy.
- Regulowana średnica dystrybutora
- Przybliżona pojemność (w zależności od grubości talerzy): 40/45 szt..
- Maksymalne obciążenie: 45 kg.



**AKCESORIA  
DROP-IN**



DPN-28



DPN-34

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
DPN-28	<b>3782101</b>	730 x 391	180 ÷ 280 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	<b>1 180,00</b>
DPN-34	<b>3782102</b>	730 x 451	240 ÷ 340 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	<b>1 480,00</b>

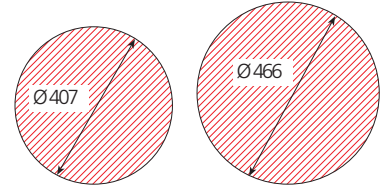


DPC-28



### Podgrzewany dystrybutor talerzy

- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje talerze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi używanych talerzy.
- Regulowana średnica dystrybutora
- Izolowane ścianki ograniczają do minimum straty ciepła i oszczędzają energię.
- Panel sterujący regulowany termostatem, działanie dystrybutora sygnalizuje zapalona lampka.
- Przybliżona pojemność (w zależności od grubości talerzy): 40/45 szt..
- Maksymalne obciążenie: 45 kg.
- Moc: 480 W
- Zasilanie: 230 V.



DPC-28

DPC-34



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
DPC-28	<b>3782103</b>	420 x 730	180 ÷ 280 mm	Podgrzewany dystrybutor talerzy	<b>1 710,00</b>
DPC-34	<b>3782104</b>	480 x 730	240 ÷ 340 mm	Podgrzewany dystrybutor talerzy	<b>1 980,00</b>

### Pokrywa do dystrybutora

- Plastikowe pokrywy przeznaczone do utrzymania temperatury talerzy w dystrybutorze.
- Dostępne dla dystrybutorów o średnicy 280 mm i 340 mm.



TDP-28

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
TDP-28	<b>3793104</b>	Ø 340 x 60	280 mm	Pokrywa do dystrybutora	<b>70,00</b>
TDP-34	<b>3793105</b>	Ø 400 x 60	340 mm	Pokrywa do dystrybutora	<b>70,00</b>

### Dystrybutor koszy na naczynia

- Przeznaczony do przechowywania koszy na naczynia o standardowych rozmiarach 500 x 500 mm.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje kosze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi koszy.
- Maksymalne obciążenie: 120 kg.
- Pojemność: 5/6 koszy o głębokości 110 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej



DCN-55

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Otwór montażowy (mm)	Cena netto zł
DCN-55	<b>3782105</b>	600 x 640 x 710	535 x 610	<b>1 480,00</b>



**ONNERA POLAND Sp. z o.o.**

ul. Warszawska 9

Palmiry

05-152 Czosnów

[www.edenox.pl](http://www.edenox.pl)

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH**