

asber 

Wiodący w świecie producent
urządzeń gastronomicznych
do profesjonalnych
zastosowań



 edenox

Specjalista w produkcji
urządzeń do przygotowania,
dystrybucji i ekspozycji
potraw



W DAŻENIU DO DOSKONAŁOŚCI



asber 

Wiemy jaką wartość dodatnią mogą wnieść do Twojego życia odpowiednie narzędzia. Dzięki temu jesteśmy w stanie kreować pozytywne zmiany dla Ciebie i naszej planety.

Jesteśmy dumni z bycia leaderem w dziedzinie innowacji i wzornictwa.

 edenox

Dostarczamy rozwiązań, które odpowiadają Twoim potrzebom.

Naszą misją jest kreowanie nowatorskich rozwiązań, które ułatwiają pracę i wspierają rozwój ekonomiczny naszych klientów.

Nieustannie poszukujemy nowych możliwości. Nowych i lepszych rozwiązań w drodze do doskonałości we wszystkim co robimy.

1

2

3

4

asber 

Oferujemy wiedzę i wieloletnie doświadczenie w połączeniu z Kompleksową gamą produktów, obejmującą :



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWCZE

 **edenox**

Oferujemy unikalne i spersonalizowane rozwiązania dla branży gastronomicznej, które dopasowują się do indywidualnych wymagań i pasują do każdej przestrzeni.



DYSTRYBUCJA



REGAŁY ALUMINIOWO
POLETYLENOWE

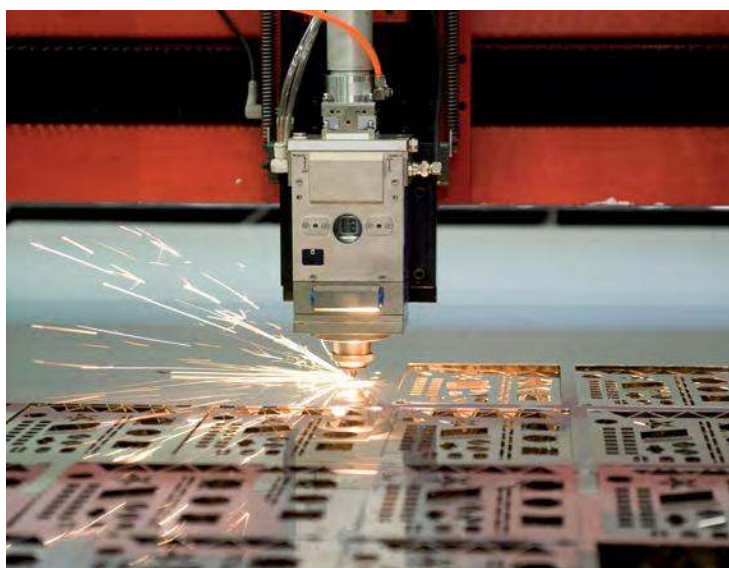


SPRZĘT DYNAMICZNY
STOŁY GRZEWCZE
BATERIE GASTRONOMICZNE

ELASTYCZNE ROZWIĄZANIA

Nasze portfolio produktów zawiera standardowe, powszechnie stosowane rozwiązania jak również te unikalne, „szyte na miarę” i dostosowane do Twoich indywidualnych potrzeb.

Aby zmaksymalizować potencjał biznesowy naszych partnerów handlowych, oferujemy rozwiązania OEM, czyli wykonanie urządzeń wg specyfikacji Klienta pod jego własną marką. Zapewniamy dedykowane zespoły projektowe i konstruktorskie, duże moce produkcyjne, krótki czas wdrożenia urządzeń do produkcji jak również wyższą rozpoznawalność marki i przewagę konkurencyjną przy niskim zaangażowaniu kapitałowym Klienta.



Bez względu na to czy używasz, sprzedajesz lub produkujesz urządzenia dla gastronomii, mamy dla Ciebie indywidualne rozwiązania, które mogą pomóc Ci w osiągnięciu sukcesu.



W DAŻENIU DO DOSKONAŁOŚCI, GŁÓWNE ZAŁOŻENIA

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia naszej firmy.

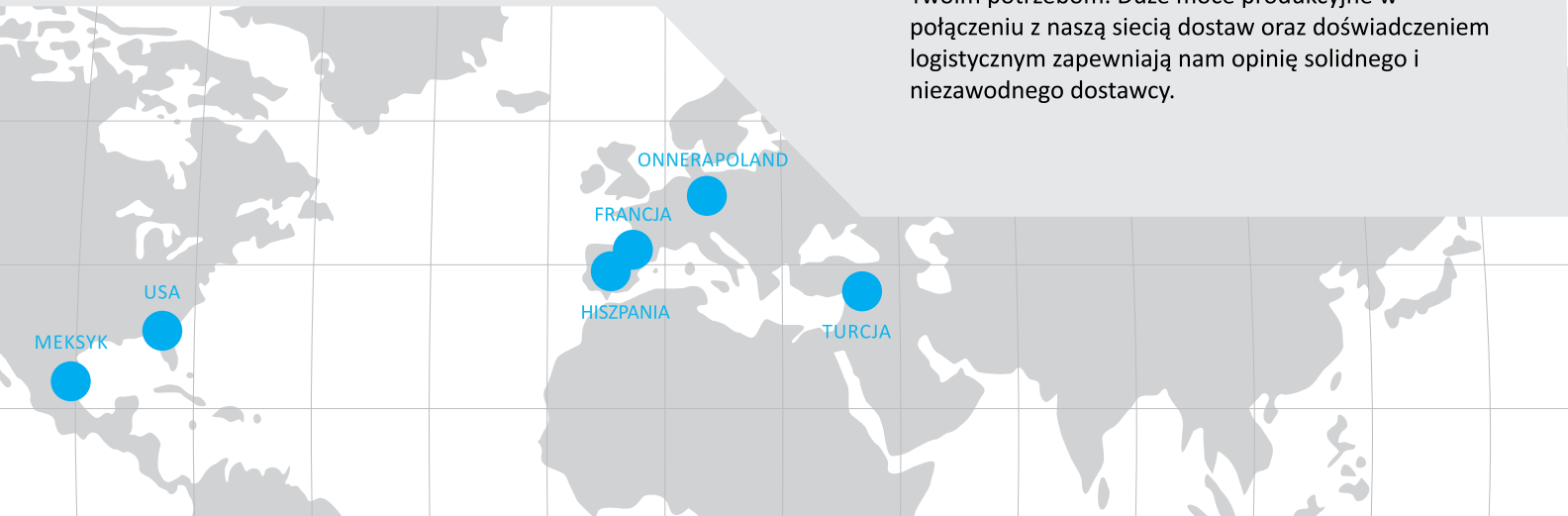
Jesteśmy wiodącym w świecie producentem urządzeń gastronomicznych od ponad siedemdziesięciu lat.

Nasze produkty pochodzą z siedmiu własnych zakładów produkcyjnych, z pięciu różnych krajów i trzech kontynentów.

Te same spójne standardy jakości i procesów produkcyjnych we wszystkich zakładach gwarantują wysoki poziom wykonania urządzeń na całym świecie.



Łącznie 100.000 metrów kwadratowych powierzchni produkcyjnej jest w każdej chwili gotowe by sprostać Twoim potrzebom. Duże moce produkcyjne w połączeniu z naszą siecią dostaw oraz doświadczeniem logistycznym zapewniają nam opinię solidnego i niezawodnego dostawcy.



Meksyk

Circuito Exportación No. 201
Parque Industrial Tres Naciones
C.P.78395 - San Luís Potosí, S.L.P.
Phone: (55) 508258-25- 40

USA

13105 N.W 47th Av.,
Opa-Locka, Florida 33054
Phone: 1- 877-MYEdenox
(6933372)
Fax: 1-786-594-3780

Barcelona Hiszpania (centrala)

C/ Beat Oriol, 1
Edificio Forum, Floor 1,
Door 14º, 08110
Montcada i Reixac.
Phone: +34 93 565 11 30
Fax: +34 93 575 03 42

Pyrenees Hiszpania (fabryka)

Ctra. Artasona 11
22270 Almudevar
(Huesca)
Phone:+34 974 250 909
Fax: +34 974 250 906

Francja

Centre d'Affaires ERLIA
Zone Industrielle de Jalday
B.P 152
64501 St. Jean de Luz
Phone: +33 05.59.26.69.03
Fax: +33 05.59.26.72.46

ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Phone: +48 22 312 00 12
Fax: +48 22 312 00 13

Turcja

Gebze Güzeller O.S.B İnönü Mah.
Balçık
Yolu Üzeri
Gebze / Kocaeli
Phone: +90 262 751 10 31
Fax: +90 262 751 10 32

W DĄŻENIU DO DOSKONAŁOŚCI, GŁÓWNE ZAŁOŻENIA

Nasza firma wdrożyła i certyfikowała System Zarządzania Jakością i Środowiskiem zgodnie z międzynarodowymi standardami UNE-EN-ISO 9001:2008 i UNE-EN-14001: 2004 .

Jakość nigdy nie jest przypadkowa, zawsze jest wynikiem przemyślanych wysiłków. Nasz system jakości wychwytuje i koryguje wszelkie odchylenia od założonych standardów wykonania. Ten ciągły proces doskonalenia gwarantuje, że nasze produkty i usługi spełniają lub przewyższają oczekiwania Klientów.

Wierzymy, że jeśli coś nie chroni środowiska, nie jest ekonomiczne.

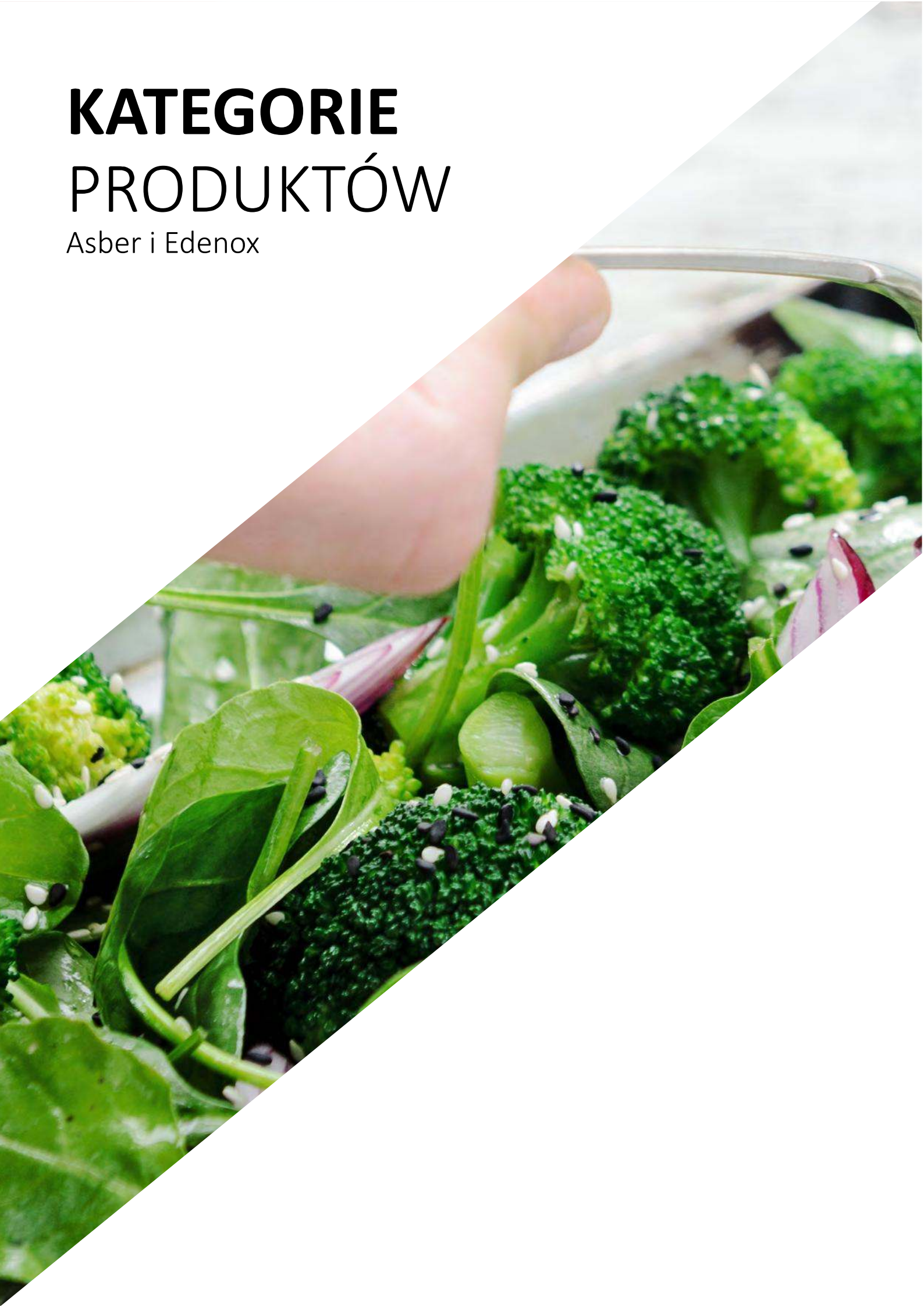
Dążymy do zmniejszenia bezpośredniego wpływu naszego procesu produkcyjnego jak i produktów finalnych na środowisko naturalne.



Realizujemy tę wizję poprzez ciągły nacisk na projektowanie i produkcję bardziej ekologicznych urządzeń, maksymalizację naszej efektywności energetycznej, wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii oraz eliminację odpadów.

KATEGORIE PRODUKTÓW

Asber i Edenox





asber 



URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Strony 8-59



ZMYWARKI GASTRONOMICZNE

Strony 60-89



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Strony 90-112

 edenox



URZĄDZENIA DO ZABUDOWY DROP-IN WÓZKI

STOŁY GRZEWCZE

Strony 116-143



BATERIE GASTRONOMICZNE REGAŁY ALUMINIOWO-POLETYLENOWE

Strony 144-167



SPRZĘTDYNAMICZNY

Strony 168-186

Informacje zamieszczone w katalogu nie stanowią oferty w rozumieniu prawa. Firma zastrzega sobie prawo do zmiany ceny i wycofania produktów ze swojej oferty.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, rzeczywisty wygląd produktów może różnić się od prezentowanego na zdjęciach.

Podajemy wszelkich starań, aby umieszczone w katalogu informacje były ścisłe, rzetelne oraz aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie towarów nie mogą być podstawą do roszczeń. Firma zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w całości lub w części informacji zawartych w katalogu, bez uprzedzenia.



URZĄDZENIA CHŁODNICZE

STOŁY
CHŁODNICZE
I MROŻNE

STOŁY DO PIZZY
I SAŁATKOWE

WITRYNY
CHŁODNICZE

SZAFY
CHŁODNICZE I
MROŻNE

SZYBKOSCHŁADZARKI
-SZYBKOZAMRAŹARKI

KOSTKARKI



STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNIE



Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły chłodnicze - Seria 600

Stoły chłodnicze	14
Stoły chłodnicze ze zlewem	15
Stoły chłodnicze z szufladami	16
Stoły mroźne	17
Stoły mroźne ze zlewem	18

Stoły chłodnicze - Seria 700

Stoły chłodnicze	19
Stoły chłodnicze ze zlewem	20
Stoły chłodnicze z szufladami	21
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami	22
Stoły mroźne	23
Stoły mroźne ze zlewem	23

Stoły do pizzy i sałatkowe

Stoły chłodnicze z agregatem na dole ²⁴	24
Zespolone stoły do pizzy	25
Stoły chłodnicze do pizzy	26

Witryny chłodnicze do sushi

Nadstawki chłodnicze	27
-----------------------------	-----------

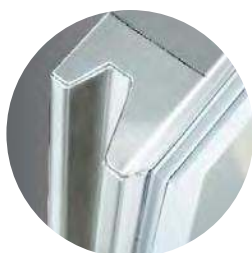
Akcesoria do stołów chłodniczych	28
---	-----------

Stoły chłodnicze

Marka Aber oferuje stoły chłodnicze do profesjonalnych zastosowań, które doskonale wpasowują się w ograniczoną przestrzeń kuchni, zapewniają bezpieczeństwo żywnościowe oraz ciągłości pracy.

W ofercie znajduje się szeroka gama modeli z opcją szklanych drzwi, szuflad czy zlewów.

Cały szereg rozwiązań ma na celu oferowanie niezawodnych i wszechstronnych produktów, które szanują środowisko naturalne i zapewniają doskonałą jakość i przystępną cenę.



Samoczynnie zamykające się drzwi ze stali nierdzewnej, wyposażone w magnetyczną uszczelkę, która zapewnia doskonałą izolację. Łatwa wymiana uszczelki.



Szuflady z perforowanymi ściankami zawieszono na teleskopowych prowadnicach.

SZEROKA GAMA STOŁÓW CHŁODNICZYCH OFERUJE ROZWIĄZANIA NA KAŻDE ZAPOTRZEBOWANIE



Stoły ze zlewami



Stoły z modułem dwóch szuflad



Stoły z modułem 3 szuflad



Stoły z drzwiami przeszklonymi

Gama stołów chłodniczych Asber specjalnie zaprojektowana do przygotowywania pizzy i sałatek. Modele te mogą być wyposażone w blaty granitowe, ze stali nierdzewnej lub polietylenowe płyty do krojenia. Stoły do pizzy umożliwiają ustawienie na nich witryny chłodniczej w wersji przeszklonej lub ze stali nierdzewnej.



REGULACJA TEMPERATURY.

Termostat przeznaczony dla najbardziej wymagających użytkowników, szybko i łatwo dostosowuje parametry pracy i zadaną temperaturę. Przeprowadza i kontroluje automatyczne odszranianie.



BLAT

Wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm. Rant tylny o wysokości 40 mm



NÓŻKI

Wykonane ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości



ŁATWE CZYSZCZENIE

Gładka powierzchnia i wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiają czyszczenie



DOSKONAŁA IZOLACJA

Dobra izolacja wpływa na wysoką energooszczędność urządzeń oraz na maksymalne ograniczenie ewentualnych strat zimna. Wszystkie modele posiadają poliuretanową, wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem izolację termiczną ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.



AGREGAT

Stoły wyposażone w wydajną jednostkę chłodzącą i urządzenie do automatycznego odparowania skroplin.

STOŁY DO PIZZY I SAŁATKOWE



Stół do pizzy z blatem granitowym i witryną chłodniczą



Stół do pizzy zespolony z nadstawką chłodniczą



Stół chłodniczy z płytą polietylenową



Stół chłodniczy sałatkowy ze szklaną pokrywą


ETP-6-200-30 D


Uchwyt zintegrowany z drzwiami



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną


ETP-6-150-20 D

ETP-6-200-30 D

ETP-6-250-40 D


Obieg powietrza wymuszony wentylatorem

Stoły chłodnicze

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Blat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 półkę rusztową na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcja: dostępne bez blatu lub w wersji remote.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ETP-6-150-20 D	172111120100	2	350	255	1492 x 600 x 850	4 710,00
★ ETP-6-200-30 D	172112130100	3	396	395	2017 x 600 x 850	5 690,00
ETP-6-250-40 D	172113140100	4	615	535	2542 x 600 x 850	7 740,00



ETP-6-200-30 D S



Uchwyt zintegrowany z drzwiami



Drzwi wyposażone we wciśniętą, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



ETP-6-150-20 D S



ETP-6-200-30 D S



ETP-6-250-40 D S



Blat ze zlewem

Stoły chłodnicze ze zlewem

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Blat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Zlew o wymiarach 330 x 330 x 200 mm umieszczony nad komorą agregatu. Otwór pod baterię w standardzie.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóg.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 półkę rusztową na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-6-150-20 D S	172111120200	2	350	255	1492 x 600 x 850	5 470,00
ETP-6-200-30 D S	172112130200	3	396	395	2017 x 600 x 850	6 340,00
ETP-6-250-40 D S	172113140200	4	615	535	2542 x 600 x 850	8 440,00


ETP-6-200-06 D


Szuflady zawieszane na teleskopowych prowadnicach



Zintegrowany uchwyt



Szuflady z perforowanymi ściankami


ETP-6-150-12 D

ETP-6-200-14 D

ETP-6-250-16 D
Stoły chłodnicze z szufladami

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym uchwytem i perforowanymi ściankami.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 półkę rusztową na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcjonalnie dostępny moduł trzech szuflad.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Liczba szuflad	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-6-150-12 D	172111112100	1	2	350	255	1492 x 600 x 850	5 630,00
ETP-6-150-04 D	172111104100	0	4	350	255	1492 x 600 x 850	7 570,00
ETP-6-200-22 D	172112122100	2	2	396	395	2017 x 600 x 850	6 610,00
ETP-6-200-14 D	172112124100	1	4	396	395	2017 x 600 x 850	7 520,00
ETP-6-200-06 D	172112126100	0	6	396	395	2017 x 600 x 850	8 440,00
ETP-6-250-32 D	172113132100	3	2	615	535	2542 x 600 x 850	8 650,00
ETP-6-250-24 D	172113124100	2	4	615	535	2542 x 600 x 850	9 520,00
ETP-6-250-16 D	172113116100	1	6	615	535	2542 x 600 x 850	10 450,00
ETP-6-250-08 D	172113108100	0	8	615	535	2542 x 600 x 850	11 370,00



ETN-6-200-30 D



Błat ze stali nierdzewnej



Zintegrowany uchwyt



Obieg powietrza wymuszony wentylatorem



ETN-6-150-20 D



ETN-6-200-30 D

Stoły mroźne

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-404 A, wolny od CFC.
- Poliuretanova, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 półkę rusztową na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcja: dostępne bez blatu lub w wersji remote.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETN-6-150-20 D	172121120100	2	880	255	1492 x 600 x 850	5 810,00
ETN-6-200-30 D	172122130100	3	880	395	2017 x 600 x 850	7 280,00

Stoły mroźne czterodrzwiowe – sprawdź naszą niestandardową ofertę.



ETN-6-200-30 D S



Zintegrowany uchwyt



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



Błat ze zlewem



ETN-6-150-20 D S



ETN-6-200-30 D S

Stoły mroźne ze zlewem

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Zlew o wymiarach 330 x 330 x 200 mm umieszczony nad komorą agregatu. Otwór pod baterię w standardzie.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-404 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 półkę rusztową na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETN-6-150-20 D S	172121120200	2	880	255	1492 x 600 x 850	6 580,00
ETN-6-200-30 D S	172122130200	3	880	395	2017 x 600 x 850	8 020,00

Stoły mroźne czterodrzwiowe – sprawdź naszą niestandardową ofertę.



ETP-7-180-30 D



Obieg powietrza wymuszony wentylatorem



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



ETP-7-135-20 D



ETP-7-225-40 D



Blat ze stali nierdzewnej

Stoły chłodnicze

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Blat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcja: dostępne bez blatu lub w wersji remote.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ETP-7-135-20 D	172211120100	2	350	290	1342 x 700 x 850	5 040,00
★ ETP-7-180-30 D	172212130100	3	396	452	1792 x 700 x 850	6 010,00
ETP-7-225-40 D	172213140100	4	615	615	2242 x 700 x 850	8 220,00


ETP-7-180-30 D S

 Blat ze zlewem
 Drzwi wyposażone we

 wciskaną, łatwą do wymiany
 uszczelkę magnetyczną

ETP-7-135-20 D S

ETP-7-180-30 D S

ETP-7-225-40 D S

 Obieg powietrza
 wymuszony wentylatorem

Stoły chłodnicze ze zlewem

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Blat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Zlew o wymiarach 330 x 330 x 200 mm umieszczony nad komorą agregatu. Otwór pod baterię w standardzie.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcja: dostępne bez blatu lub w wersji remote.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-7-135-20 D S	172211120200	2	350	290	1342 x 700 x 850	5 910,00
ETP-7-180-30 D S	172212130200	3	396	452	1792 x 700 x 850	6 930,00
ETP-7-225-40 D S	172213140200	4	615	615	2242 x 700 x 850	9 580,00



ETP-7-180-06 D



Szuflady zawieszona na teleskopowych prowadnicach



Zintegrowany uchwyt



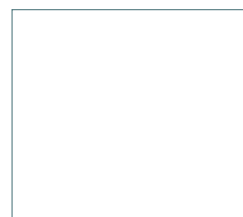
ETP-7-135-12 D



ETP-7-180-14 D



ETP-7-225-16 D



Szuflady z perforowanymi ściankami

Stoły chłodnicze z szufladami

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Blat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym uchwytem i perforowanymi ściankami.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynniki chłodnicze: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Opcjonalnie dostępny moduł trzech szuflad.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Liczba szuflad	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-7-135-12 D	172211112100	1	2	350	290	1342 x 700 x 850	5 910,00
ETP-7-135-04 D	172211104100	0	4	350	290	1342 x 700 x 850	6 820,00
ETP-7-180-22 D	172212122100	2	2	396	452	1792 x 700 x 850	6 930,00
ETP-7-180-14 D	172212114100	1	4	396	452	1792 x 700 x 850	7 850,00
ETP-7-180-06 D	172212106100	0	6	396	452	1792 x 700 x 850	8 650,00
ETP-7-225-32 D	172213132100	3	2	615	615	2242 x 700 x 850	9 150,00
ETP-7-225-24 D	172213124100	2	4	615	615	2242 x 700 x 850	10 020,00
ETP-7-225-16 D	172213116100	1	6	615	615	2242 x 700 x 850	10 810,00
ETP-7-225-08 D	172213108100	0	8	615	615	2242 x 700 x 850	11 890,00



ETP-7-180-30 D GLASS



Obieg powietrza wymuszony wentylatorem



Wytrzymałe szklane drzwi



ETP-7-135-20 D GLASS



ETP-7-180-30 D GLASS



ETP-7-225-40 D GLASS



Błat ze stali nierdzewnej

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Samoczynnie zamykające się szklane drzwi ze integrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymiwalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-7-135-20 D GLASS	172211120110	2	350	290	1342 x 700 x 850	5 762,00
ETP-7-180-30 D GLASS	172212130110	3	396	452	1792 x 700 x 850	7 093,00
ETP-7-225-40 D GLASS	172213140110	4	615	615	2242 x 700 x 850	9 664,00



ETN-7-180-30 D



Drzwi wyposażone we wciśniętą, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



Obieg powietrza wymuszony wentylatorem



Uchwyt zintegrowany z drzwiami



ETN-7-135-20 D



ETN-7-180-30 D



ETN-7-135-20 D S



ETN-7-180-30 D S

Stoły mroźne. Stoły mroźne ze zlewem

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat o grubości 50 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm.
- Stoły ze zlewem: zlew o wymiarach 330 x 330 x 200 mm umieszczony nad komorą agregatu. Otwór pod baterię w standardzie.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wymowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Czynnik chłodniczy: R-404 A, wolny od CFC.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Przystosowane do ustawienia w jednej linii z meblami neutralnymi Edenox.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Zlew	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETN-7-135-20 D	172221120100	2	-	880	299	1342 x 700 x 850	5 980,00
ETN-7-180-30 D	172222130100	3	-	880	425	1792 x 700 x 850	7 580,00
ETN-7-135-20 D S	172221120200	2	Tak	880	299	1342 x 700 x 850	6 840,00
ETN-7-180-30 D S	172222130200	3	Tak	880	425	1792 x 700 x 850	8 490,00

Stoły mroźne czterodrzwiowe – sprawdź naszą niestandardową ofertę.

Stoły chłodnicze z agregatem na dole



ETS-100 D SP



ETS-100 D



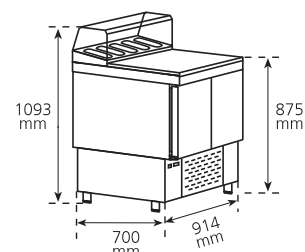
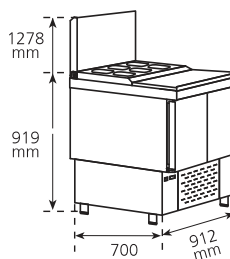
ETS-100 D G



W blacie stołu miejsce na pojemniki GN



Blat roboczy wykonany z płyty granitowej



Stoły chłodnicze z agregatem na dole

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system chłodzenia komory.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Agregat chłodniczy zamontowany na spodzie urządzenia.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wyposażone w jedną parę prowadnic i jedną półkę rusztową wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Zasilanie: 230 V 1+N- 50 Hz.

Stoły chłodnicze z płaskim blatem

Model ETS-100 SP:

- Blat ze stali nierdzewnej bez rantu.

Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą

Model ETS-100:

- W blacie stołu miejsce na pojemniki 2 x GN 1/1 – głębokość 200 mm oraz 2 x GN 1/4 – głębokość 100 mm (nie są dostarczane w standardzie).
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej z blokadą w pozycji pełnego otwarcia.
- Zdejmowana i wysuwana polietylenowa płyta do krojenia.

Stoły chłodnicze do pizzy ze szklaną osłoną

Model ETS-100 G:

- Blat roboczy wykonany z płyty granitowej.
- W blacie stołu miejsce na pojemniki 5 x GN 1/6 o głębokości 100 mm (nie są dostarczane w standardzie), zabezpieczone szklaną osłoną.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETS-100 D SP	172214120107	2	368	200	906 x 700 x 894	3 890,00
ETS-100 D	172214120100	2	368	200	906 x 700 x 894	4 760,00
ETS-100 D G	172214120109	2	368	200	906 x 700 x 894	5 850,00



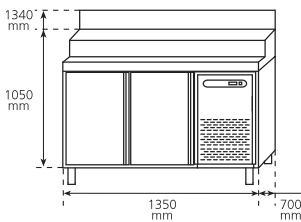
ETPZ-180 D



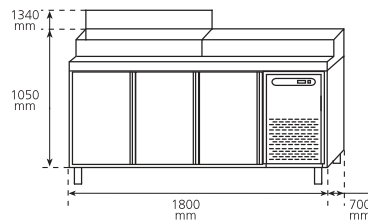
Maksymalna głębokość pojemników GN: 150 mm



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



ETPZ-135 D



ETPZ-180 D

Zespolone stoły do pizzy

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Wymuszony system chłodzenia komory.
- Zakres temperatur -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Czynniki chłodnicze: R-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wyposażone w jedną parę przewodnic i jedną półkę rusztową o wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.
- Nadstawka przystosowana do pojemników GN 1/4 o głębokości 150 mm, pojemniki nie są dostarczane w standardzie.
- Pokrywa z możliwością utrzymania jej w pozycji pełnego otwarcia.
- Nadstawka na dodatki chłodzona od dołu przez otwór w blacie komory stołu.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Liczba pojemników GN	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ETPZ-135 D	172217120100	2	8 GN 1/4	368	290	1345 x 700 x 1050	4 650,00
★ ETPZ-180 D	172218120100	3	10 GN 1/4	414	452	1795 x 700 x 1050	6 050,00



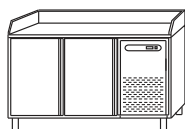
ETP-7-180-30 D G



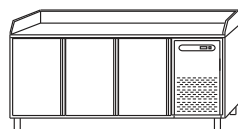
ETP-8-200-24



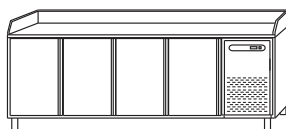
ETP-8-200-27



ETP-7-135-20 D G



ETP-7-180-30 D G



ETP-7-225-40 D G



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną



Błat roboczy wykonany z płyty granitowej z rantem bocznym i tylnym



ETP-7-180-30 DG + EV-180

Stoły chłodnicze do pizzy

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Błat roboczy wykonany z płyty granitowej o grubości 30 mm.
- Przystosowane do zestawienia z witryną chłodniczą tworząc stół do pizzy z nadstawką na dodatki.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekanie masą plastyczną, łatwo wymiwalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek w szafkach.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wymuszony system chłodzenia komory, parownik z powłoką antykorozyjną.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.

- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zakres temperatur od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Stoły chłodnicze do pizzy - seria 700

- Błat standardowo wyposażony w ranty boczne i tylny o wysokości 120 mm.
- Standardowa szerokość blatu granitowego wynosi 700 mm, istnieje możliwość zamówienia blatu o szerokości 800 mm.
- Wyposażone w jedną parę prowadnic i jedną półkę rusztową wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.

Stoły chłodnicze do pizzy - seria 800

- Błat standardowo wyposażony w Wyposażone w jedną parę prowadnic i jedną półkę rusztową o wymiarach 400 x 600 mm na każde drzwi.
- Dostępne w wersji z modułem 4 lub 7 wysuwanych, niechłodzonych szuflad na ciasto.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Liczba szuflad	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-7-135-20 G	152211120109	2	0	290	368	1342 x 700 x 850	6 930,00
ETP-7-180-30 G	152212130109	3	0	414	452	1792 x 700 x 850	7 910,00
ETP-7-225-40 G	152213140109	4	0	615	615	2242 x 700 x 850	8 890,00
ETP-8-150-20	152311120100	2	0	368	404	1492 x 800 x 850	7 790,00
ETP-8-200-27	152312520100	2	7	404	368	2017 x 800 x 850	9 640,00
ETP-8-200-24	152312420100	2	4	404	368	2017 x 800 x 850	9 090,00
ETP-8-200-30	152312130100	3	0	606	414	2017 x 800 x 850	8 870,00
ETP-8-250-37	152313530100	3	7	606	414	2542 x 800 x 850	10 710,00
ETP-8-250-34	152313430100	3	4	606	414	2542 x 800 x 850	10 170,00
ETP-8-250-40	152313140100	4	0	684	500	2542 x 800 x 850	9 950,00

Witryny chłodnicze do sushi

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z profilami z anodowanego aluminium.
- Przeznaczone do prezentacji potraw takich jak sushi czy tapas.
- Dostęp poprzez szklane drzwi przesuwane.
- System chłodzenia komory za pośrednictwem dwóch parowników- dolnego oraz umieszczonego w górnej części urządzenia.
- Grawitacyjny i kondukcyjny system chłodzenia.
- Temperatura pracy $-1^{\circ}\text{C}/2^{\circ}\text{C}$, przy temperaturze otoczenia do 27°C .
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Temperatura chłodzenia i rozmrażania regulowana jest za pomocą termostatu.
- Wyświetlacz cyfrowy.



VAP-175-CDS



VAP-139-CDS

Model	Nr Ref.	Temperatura pracy	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VAP-139-CDS	19015803	$-1^{\circ}\text{C} / +2^{\circ}\text{C}$	257	237	1395 x 400 x 250	5 440,00
VAP-175-CDS	19015806	$-1^{\circ}\text{C} / +2^{\circ}\text{C}$	257	237	1750 x 400 x 250	5 900,00

Nadstawki chłodnicze

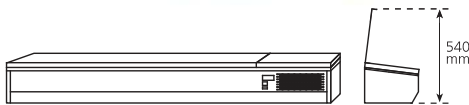
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dostępne w dwóch wersjach: modele EV przeszkłone i modele EVL z nierdzewną pokrywą.
- Modele EV-154, EV-204 i EV-254 przystosowane do pojemników GN 1/3 głębokość 150 mm, pozostałe modele przystosowane do pojemników GN 1/4 głębokość 150 mm.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatur $+4^{\circ}\text{C}$ do 8°C .
- Zasilanie 230 V 1+N – 50 Hz.
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- Nierdzewna pokrywa



EVL-180



EV-180



Model	Nr Ref.	Liczba pojemników GN	Moc (W)	Typ	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ EV-135	15314100	5 x GN 1/4	140	Przeszkłona	1344 x 336 x 450	2 210,00
★ EV-150	15311100	6 x GN 1/4	140	Przeszkłona	1494 x 336 x 450	2 260,00
EV-154	15321100	6 x GN 1/3	140	Przeszkłona	1492 x 336 x 450	2 420,00
★ EV-180	15315100	8 x GN 1/4	140	Przeszkłona	1792 x 336 x 450	2 420,00
★ EV-200	15312100	9 x GN 1/4	140	Przeszkłona	2017 x 336 x 450	2 480,00
EV-204	15322100	9 x GN 1/3	140	Przeszkłona	2017 x 396 x 450	2 630,00
EV-250	15313100	12 x GN 1/4	140	Przeszkłona	2542 x 396 x 450	2 990,00
EV-254	15323100	12 x GN 1/3	140	Przeszkłona	2542 x 396 x 450	2 940,00
EVL-135	15314200	5 x GN 1/4	140	Pokrywa nierdzewna	1342 x 336 x 283	2 050,00
★ EVL-150	15311200	6 x GN 1/4	140	Pokrywa nierdzewna	1492 x 336 x 283	2 100,00
EVL-154	15321200	6 x GN 1/3	140	Pokrywa nierdzewna	1492 x 336 x 283	2 200,00
★ EVL-180	15315200	8 x GN 1/4	140	Pokrywa nierdzewna	1792 x 336 x 313	2 210,00
EVL-200	15312200	9 x GN 1/4	140	Pokrywa nierdzewna	2017 x 336 x 313	2 310,00

STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE LINIA 600		Cena netto zł
Stół bez blatu		
ETP6-150/ETN6-150 -		- 203,00
ETP6-200/ETN6-200 -		- 257,00
ETP6-250 -		- 329,00
Stół z tylną ścianką wykonaną ze stali nierdzewnej		
ETP6-150/ETN6-150		222,00
ETP6-200/ETN6-200		284,00
ETP6-250		361,00
Blat ze zlewem do stołu z szufladami (komora zlewu po prawej stronie stołu nad agregatem)		
ETP6-150		835,00
ETP6-200		886,00
ETP6-250		1298,00
Agregat po lewej stronie		
		273,00
Komplet 4 kół (w tym 2 z blokadą) do stołu		402,00
Komplet 6 kół (w tym 3 z blokadą)		598,00
Półka centralna		36,00
Półka boczna		36,00
Trzecia szuflada (cena dodana do stołu z szufladami)		240,00
Wersja bez agregatu		- 650,00
STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE LINIA 700		
Stół bez blatu		
ETP7-135/ETN7-135 -		- 203,00
ETP7-180/ETN7-180 -		- 257,00
ETP7-225 -		- 329,00
Stół z tylną ścianką wykonaną ze stali nierdzewnej		
ETP7-135/ETN7-135		222,00
ETP7-180/ETN7-180		284,00
ETP7-220		361,00
Blat ze zlewem do stołu z szufladami (komora zlewu po prawej stronie stołu nad agregatem)		
E TP7-135		927,00
ETP7-180		969,00
ETP7-225		1386,00
Agregat po lewej stronie		
		273,00
Komplet 4 kół (w tym 2 z blokadą) do stołu		402,00
Komplet 6 kół (w tym 3 z blokadą) do stołu		598,00
Półka epoksydowa GN 1/1		36,00
Komplet przewodnic		29,00
Trzecia szuflada (cena dodana do stołu z szufladami)		290,00
Oświetlenie LED		350,00
Wersja bez agregatu		- 650,00



SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE



Szafy chłodnicze 700 L - GN 2/1	32
Szafa chłodnicza 1400 L - GN 2/1	33
Szafy chłodnicze przeszklone- GN 2/1	34
Szafy mroźne- GN 2/1	35
Szafy chłodnicze dwutemperaturowe- GN 2/1	36
Szafy chłodnicze z komorą mroźną - GN 2/1	37
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo-mroźne - GN 2/1	38
Szafy chłodnicze na tace piekarnicze	39
Szafa chłodnicza na ryby	40
Szafy chłodnicze galwanizowane - GN 2/1	41
Szafy chłodnicze galwanizowane przeszklone - GN 2/1	42
Szafy mroźne galwanizowane - GN 2/1	43
Białe szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi	43
Białe szafy chłodnicze i mroźne	44
Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej	45
Szafy chłodnicze ekspozycyjne z podświetlanym panelem	46
Akcesoria	47

Szafy chłodnicze i mroźne

Firma Asber oferuje szafy chłodnicze do profesjonalnych zastosowań, które spełniają wymagania każdego obiektu gastronomicznego, zapewniając bezpieczne przechowywanie żywności.

W ofercie znajduje się szeroka gama modeli w wersji chłodniczej, mroźnej i dwutemperaturowej, z drzwiami pełnymi lub szklanymi, wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej lub galwanizowanej.

Cały szereg rozwiązań ma na celu oferowanie niezawodnych i wszechstronnych produktów, które szanują środowisko naturalne i zapewniają doskonałą jakość i przystępną cenę.



Wyposażone w zamek do drzwi

Wymuszony obieg powietrza w komorze zapewnia równomierne rozprowadzenie temperatury w urządzeniu, gwarantując właściwe warunki do przechowywania żywności.

GAMA SZAF CHŁODNICZYCH OFERUJE ROZWIĄZANIA SPEŁNIAJĄCE WSZELKIE INDYWIDUALNE WYMAGANIA.



Szafa dwutemperaturowa.



Szafa chłodnicza na tace piekarnicze



Szafa chłodnicza z drzwiami szklanymi



Szafa mroźna galwanizowana



DOSKONAŁA IZOLACJA

Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC. Gwarantuje długotrwałą izolację i oszczędność energii.



REGULACJA TEMPERATURY

Termostat przeznaczony dla najbardziej wymagających użytkowników, szybko i łatwo dostosowuje parametry pracy i zadaną temperaturę. Przeprowadza i kontroluje automatyczne odszranianie.



WYGODNE UŻYTKOWANIE

Możliwość regulacji odstępów między półkami bez konieczności użycia dodatkowych prowadnic.



AGREGAT

Szafy wyposażone są w mocną jednostkę chłodzącą oraz funkcję automatycznego odparowania skroplin. Czynnik chłodniczy użyty w szafach to R-134 A i R-404 A, gaz wolny od CFC i bezpieczny dla środowiska.



WYPOSAŻENIE

Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic. Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.



DRZWI

Drzwi ze stali nierdzewnej z systemem samoczynnego zamykania i wyłącznikiem wewnętrznego wentylatora w momencie otwarcia drzwi.



Możliwość regulacji odstępów między półkami. Półki metalowe powlekane masą plastyczną.



NOGI

Nogi ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością w zakresie (125 mm – 200 mm). Spełniają normy bezpieczeństwa dzięki ukrytemu gwintowi, który zapobiega gromadzeniu się kurzu i brudu.


ECP-701 L

ECP-702 L


Drzwi wyposażone w magnetyczną uszczelkę z doskonałą izolacją.



Możliwość regulacji odstępów między półkami.


ECP-701 L/R

ECP-702 L/R

Szafy chłodnicze

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

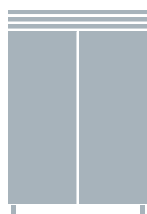
Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ECP-701 L	151211111000	1	700	484	300	693 x 826 x 2008	4 640,00
★ ECP-701 R	151211131000	1	700	484	300	693 x 826 x 2008	4 640,00
ECP-702 L	151211211000	2 x 1/2	700	484	300	693 x 826 x 2008	5 230,00
ECP-702 R	151211231000	2 x 1/2	700	484	300	693 x 826 x 2008	5 230,00



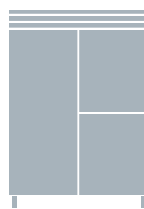
ECP-1402



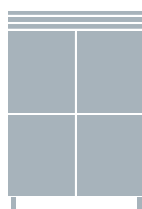
ECP-1404



ECP-1403



ECP-1403



ECP-1404

Szafy chłodnicze

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ECP-1402	151212211000	2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	6 600,00
ECP-1403	151212311000	1 + 2 x 1/2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	7 050,00
ECP-1404	151212411000	4 x 1/2	1400	704	500	1388 x 826 x 2008	7 500,00



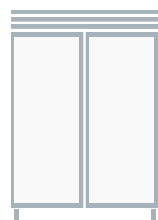
ECP-701 GLASS L



ECP-1402 GLASS



ECP-701 GLASS L/R



ECP-1402 GLASS

Szafy chłodnicze przeszklone

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Podwójne szklane drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECP-701 GLASS L	151211121000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	5 230,00
ECP-701 GLASS R	151211141000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	5 230,00
ECP-1402 GLASS	151212221000	2	1400	575	500	1388 x 826 x 2008	7 775,00



ECN-701 L



ECN-702 L



ECN-701 L/R



ECN-702 L/R

Szafy mroźne

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-404 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ECN-701 L	151221111000	1	700	690	438	693 x 826 x 2008	5 730,00
★ ECN-701 R	151221131000	1	700	690	438	693 x 826 x 2008	5 730,00
ECN-702 L	151221211000	2 x 1/2	700	690	438	693 x 826 x 2008	6 210,00
ECN-702 R	151221231000	2 x 1/2	700	690	438	693 x 826 x 2008	6 210,00

Szafy mroźne 1400 l- sprawdź naszą niestandardową ofertę.


ECP-1402/2

ECP-1403/2

ECP-702/2 L/R

ECP-1402/2

ECP-1403/2

Szafy chłodnicze dwutemperaturowe

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Posiadają dwie niezależne komory chłodnicze z oddzielnymi kompresorami, parownikami i sterownikami.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECP-702/2 L	151231211000	2 x 1/2	2 x 350	968	2 x 178	693 x 826 x 2008	6 840,00
ECP-702/2 R	151231231000	2 x 1/2	2 x 350	968	2 x 178	693 x 826 x 2008	6 840,00
ECP-1402/2	151232211000	2	2 x 700	968	2 x 300	1388 x 826 x 2008	8 920,00
ECP-1403/2	151232311000	1 + 2 x 1/2	2 x 700	968	2 x 300	1388 x 826 x 2008	9 370,00

CHŁODZENIE +
ZAMRAŻANIE

ECPM-1403

CHŁODZENIE +
ZAMRAŻANIE

ECPM-1404



ECPM-702 L/R



ECPM-1403



ECPM-1404

Szafy chłodnicze z komorą mroźną

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- W każdym modelu oddzielna komora mroźna z małymi drzwiami, sterowana oddzielnym kompresorem, parownikami i sterownikiem.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A i R-404 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy: komora chłodnicza -2°C do 8°C, komora mroźna -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz.

Komora mroźna

- Wyposażenie: 3 pojemniki PVC.
- Pojemność: 350 litrów.
- Moc elektryczna: 575 W.
- Moc chłodnicza: 348 W.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECPM-702 L	151241211000	2 x 1/2	700	851	693 x 826 x 2008	7 050,00
ECPM-702 R	151241231000	2 x 1/2	700	851	693 x 826 x 2008	7 050,00
ECPM-1403	151242311000	1 + 2 x 1/2	1400	1150	1388 x 826 x 2008	10 810,00
ECPM-1404	151242411000	4 x 1/2	1400	1150	1388 x 826 x 2008	11 270,00



CHŁODZENIE + ZAMRAZANIE

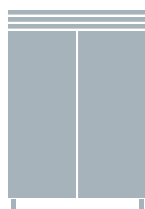
ECPN-1402/2



Drzwi wyposażone w magnetyczną uszczelkę z doskonałą izolacją.



Możliwość regulacji odstępów między półkami.



ECPN-1402/2

Szafa dwutemperaturowa chłodniczo-mroźna

- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Posiada dwie niezależne komory: chłodniczą i mroźną z oddzielnymi kompresorami, parownikami i sterownikami.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A i R-404 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy: komora chłodnicza -2°C do 8°C, komora mroźna -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECPN-1402/2	151242211000	2	1400	1364	1388 x 826 x 2008	9 330,00



ECPB-701 L



ECPB-1402

Szafa chłodnicza na tace piekarnicze

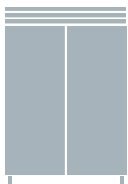
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania aparownika.
- Pojemność 17 tac 600 x 400 mm (brak w zestawie).
- Wyposażone w 3 tace 600 x 400 ze stali powlekanej tworzywem sztucznym i przewodnicami.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Szafa chłodnicza mieszana (GN + tace piekarnicze)

- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania aparownika.
- Pojemność:
 - 1 moduł na 17 tac 600 x 400 mm (brak w zestawie).
 - 1 moduł na półki rusztowe GN 2/1
- Wyposażenie: 3 półki rusztowe GN 2/1 i 3 tace 600 x 400 mm.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz



ECPB-701 L/R

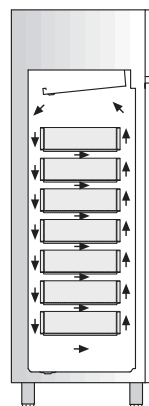


ECPB-1402

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECPB-701 L	15131111000	1	600	644	500	760 x 729 x 2005	4 830,00
ECPB-701 R	151311131000	1	600	644	500	760 x 729 x 2005	4 830,00
ECPB-1402	151312211000	2	1400	694	500	1388 x 826 x 2008	6 800,00



ECF-601



Wewnętrzna cyrkulacja powietrza



ECF-601

Szafa chłodnicza na ryby

- Szafa do przechowywania ryb, zapewniająca wysoką wewnętrzną wilgotność i stałą temperaturę.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze zapewnia jednolitą dystrybucję zimnego powietrza wewnątrz urządzenia.
- Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Drzwi z systemem samoczynnego zamykania i ze zintegrowanym uchwytem ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -4°C do -1°C przy temperaturze otoczenia do +38°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności, wykonane z PCV, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- System odprowadzania wody i odcieków z ryb z poszczególnych pojemników.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ECF-601 L	15151111000	1	600	644	500	760 x 729 x 2005	6 490,00
ECF-601 R	151511131000	1	600	644	500	760 x 729 x 2005	6 490,00



ECPG-701 L



ECPG-702 L



ECPG-1402



ECP-G-701 L GLASS



ECP-G-1402 GLASS

Szafy chłodnicze galwanizowane

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Drzwi ze stali galwanizowanej z systemem samoczynnego zamykania (w modelach przeszklonych drzwi szklane, podwójne).
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do 8°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ECP-G-701 L	151411111000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 016,00
★ ECP-G-701 R	151411131000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 016,00
ECP-G-702 L	151411211000	2 x 1/2	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 490,00
ECP-G-702 R	151411231000	2 x 1/2	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 490,00
★ ECP-G-1402	151412211000	2	1400	575	500	1388 x 826 x 2008	5 530,00
ECP-G-701 L GLASS	151411121000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 630,00
ECP-G-701 R GLASS	151411141000	1	700	368	300	693 x 826 x 2008	4 630,00
ECP-G-1402 GLASS	151412221000	2	1400	575	500	1388 x 826 x 2008	6 550,00



ECNG-701 L



ECNG-702 L



ECNG-701 L /R



ECNG-702 L/R

Szafy mroźne galwanizowane

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Drzwi ze stali galwanizowanej z systemem samoczynnego zamykania.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze.
- Wewnętrzne oświetlenie (opcja).
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Czynnik chłodniczy: R-404 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1 z możliwością wysuwania z prowadnic.
- Wyposażone w 3 półki rusztowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę rusztową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Nogi z regulowaną wysokością.
- Zasilanie : 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (litry)	Moc (W)	Moc chłodnicza (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ ECN-G-701 L	151421111000	1	700	690	438	693 x 826 x 2008	4 990,00
★ ECN-G-701 R	151421131000	1	700	690	438	693 x 826 x 2008	4 990,00
ECN-G-702 L	151421211000	2 x 1/2	700	690	438	693 x 826 x 2008	5 500,00
ECN-G-702 R	151421231000	2 x 1/2	700	690	438	693 x 826 x 2008	5 500,00

Szafy mroźne 1400 l- sprawdź naszą niestandardową ofertę.



APS-201-C

APS-401-C

APS-601

ANS-601-C



APS-201-C



APS-401-C
ANS-401-C



ANS-601-C
APS-601-C

Białe szafy chłodnicze i mroźne z drzwiami szklanymi

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Oświetlenie fluorescencyjne wnętrza wbudowane w górnej części szafy (modele mroźne posiadają oświetlenie LED).
- Wbudowany zamek na klucz.
- Parownik wbudowany w tylnej ścianie szafy, wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

Szafy chłodnicze

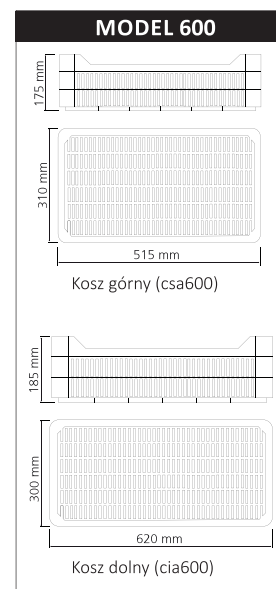
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości.
- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole.
- Półki powlekane masą plastyczną.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu

Szafy mroźne

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- W modelu ANS-600-C istnieje możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów (maksymalnie 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600).



Model ANS-601-C
Wnętrze szafy mroźnej z koszami



Model	Nr referencyjny	Pojemność litry	Moc (W)	Temp.pracy °C	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ APS-201-C	8316311	130	150	+2°C do +8°C	600 x 585 x 845	1 690,00
★ APS-401-C	8316361	400	185	+2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 490,00
APS-601-C	8316411	600	185	+2°C do +8°C	775 x 695 x 1885	3 490,00
ANS-401-C	8336351	350	500	-25°C do -10°C	600 x 600 x 1855	3 975,00
ANS-601-C	8336401	610	520	-25°C do -10°C	775 x 695 x 1885	4 660,00



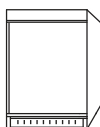
APS-201



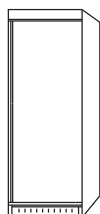
APS-401



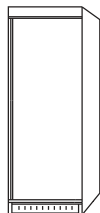
APS-601



APS-201



APS-401
ANS-401



APS-601
ANS-601

Białe szafy chłodnicze i mroźne

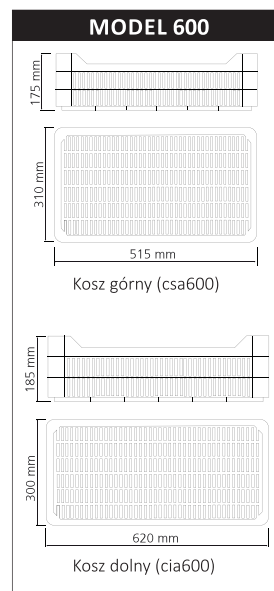
- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Wbudowany uchwyt drzwiowy
- Wbudowany zamek na klucz
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

Szafy chłodnicze

- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy

Szafy mroźne

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- W modelu ANS-601 istnieje możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów (maksymalnie 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600).



Model	Nr referencyjny	Pojemność litry	Moc (W)	Temp.pracy °C	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-201	8316301	200	150	-2°C do +8°C	600 x 585 x 855	2 190,00
★ APS-401	8316351	400	185	+2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 390,00
APS-601	8316401	600	185	+2°C do +8°C	775 x 695 x 1885	3 070,00
ANS-401	8336361	400	210	-25°C do -10°C	600 x 585 x 1855	2 610,00
ANS-601	8336411	600	350	-25°C do -10°C	775 x 695 x 1885	3 500,00



APS-401-I

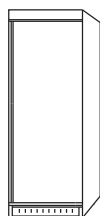
APS-601-I



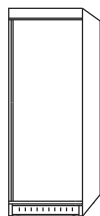
Wbudowany zamek na klucz



Wnętrze szafy mroźnej z koszami



APS-401-I
ANS-401-I



APS-601-I
ANS-601-I

Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej

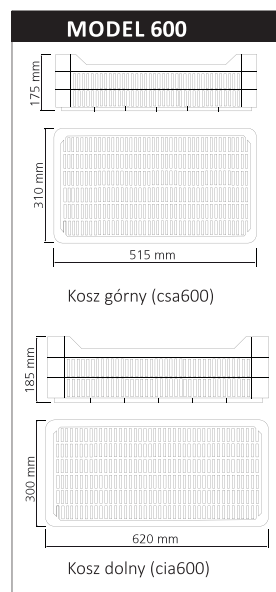
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Wbudowany uchwyt drzwiowy
- Wbudowany zamek na klucz
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie
- Napięcie: 230 V / 50 Hz

Szafy chłodnicze

- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Odpyływ wewnątrz komory chłodzenia
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy

Szafy mroźne

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek
- W modelu ANS-601-I istnieje możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów (maksymalnie 12 koszy górnych CSA600 i 1 kosz dolny CIA600).



Model	Nr referencyjny	Pojemność litry	Moc (W)	Temp.pracy °C	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-401-I	8316371	400	185	+2°C do +8°C	600 x 585 x 1850	2 687,00
APS-601-I	8316421	600	185	+2°C do +8°C	775 x 695 x 1885	3 549,00
ANS-401-I	8336371	400	210	-25°C do -10°C	600 x 585 x 1855	2 930,00
ANS-601-I	8336421	600	350	-25°C do -10°C	775 x 695 x 1885	3 690,00



APE-902-C



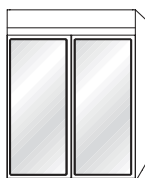
APE-902-CC



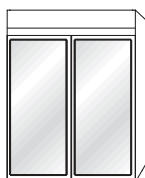
ACE-902-C



APE-401-C
ACE-401-C



APE-902-CC
Drzwi przesuwne



APE-902-C
ACE-902-C
Drzwi skrzydłowe

Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźne z podświetlanym panelem

- Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.
- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Oświetlenie wnętrza komory uatrakcyjnia ekspozycję towarów.
- Podświetlany plafon.
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe.
- Odpiływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Czynnik chłodniczy R-134 wolny od CFC.
- Modele APE-401-C, ACE-401-C, APE-902-C i ACE-902-C wyposażone w drzwi skrzydłowe.
- Model APE-902-CC jest wyposażony w drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem. Front szafy w kolorze czarnym.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.

Szafy chłodnicze

- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu
- Wyposażone w 4 półki na każde drzwi.

Szafy mroźne

- W wyposażeniu 5 półek.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.



APE-401-C

Model	Nr referencyjny	Pojemność litry	Moc (W)	Temp.pracy °C	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ APE-401-C	8316501	400	340	-2°C do +8°C	620 x 570 x 2060	2 790,00
APE-902-C	8316510	920	550	-2°C do +8°C	1200 x 710 x 2060	5 090,00
APE-902-CC	8316511	920	550	-2°C do +8°C	1200 x 710 x 2060	6 090,00
ACE-401-C	8336501	578	1000	-18°C do -22°C	680 x 720 x 2060	4 830,00
ACE-902-C	8336510	1078	1100	-18°C do -22°C	1370 x 720 x 2060	7 000,00

Półki i kosze do szaf

Model	Nr referencyjny	Opis	Do modelu		Wymiary	Cena netto zł
PSA400	8396101	415 x 507	Szafy 200 i 400	APS, APS-C, ANS	Górna półka	66,00
PIA400	8396102	225 x 507	Szafy 200 i 400	APS, APS-C, ANS	Dolna półka	66,00
★PSA600	8396103	650 x 525	Szafy 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Górna półka	66,00
PIA600	8396104	650 x 330	Szafy 600	APS, APS-C, ANS, ANS-C	Dolna półka	66,00
CSA400	8396122	427 x 360 x 193	Szafy 400	ANS-401, ANS-401-C, ANS-401-I	Górny kosz	66,00
CIA400	8396123	187 x 360 x 192	Szafy 400	ANS-401, ANS-401-C, ANS-401-I	Dolny kosz	66,00
CSA600	8396120	515 x 310 x 175	Szafy 600	ANS-601, ANS-601-C, ANS-601-I	Górny kosz	66,00
CIA600	8396121	620 x 300 x 185	Szafy 600	ANS-601, ANS-601-C, ANS-601-I	Dolny kosz	66,00
PAE400	8396105	396 x 514	Szafy ekspozycyjne z plafonem	APE-401-C	Półka	66,00
PAE900	8396106	505 x 528	Szafy ekspozycyjne z plafonem	APE-902 / APE-902-C	Półka	66,00

Model	Cena netto zł
Szafa z tylną ścianą ze stali nierdzewnej	
1 moduł szafy	268,00
2 moduły szafy	464,00
Oświetlenie wnętrza szafy	
Oświetlenie LED	300,00
Pionowa przegroda szafy podwójnej	248,00
Komplet 4 kół (w tym 2 z blokadą) do szafy	402,00
Komplet 6 kół (w tym 3 z blokadą) do szafy	598,00
Półka epoksydowa GN 2/1	57,00
Komplet przewodnic	36,00



SZYBKOSCHŁADZARKI
SZYBKOZAMRAŹARKI



Panel SMART	50
Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki kompaktowe	53
Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki stołowe	54
Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki wolnostojące	55

Szybkoschładzarki – szybkoszamrażarki

W profesjonalnej gastronomii bezpieczeństwo i higiena przygotowywania posiłków powinny być traktowane priorytetowo. Należy zdawać sobie sprawę, że nieprawidłowa obróbka żywności czy niewłaściwe przechowywanie posiłków jest główną przyczyną zatruc pokarmowych. Biorąc to pod uwagę, zastosowanie szybkoschładzarek i szybkoszamrażarek staje się niezbędne w profesjonalnej kuchni. Urządzenia oferowane przez Asber szokowo obniżają temperaturę świeżej i ugotowanej żywności, pozostawiając ją niezmienną i zachowując jej świeżość, jakość, atrakcyjny wygląd i pełnię smaku.

Nasz system szokowego schładzania i zamrażania produktów spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli).



DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

Tradycyjnie ugotowane potrawy pozostawiane są do ostygnięcia w temperaturze pokojowej do czasu, aż będzie można je umieścić w chłodni. W tym czasie, w zakresie temperatur od $+65^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii. Gwałtowny spadek temperatury, który zapewniają szybkoschładzarki firmy Asber, uniemożliwiają namnażanie mikroorganizmów w świeżo przygotowanych posiłkach.

Czas przechowywania w lodówce zależy od rodzaju potrawy i wynosi zwykle do 5 dni (ze względu na zdolność do reprodukcji bakterii również w niskich temperaturach). Potrawy zapakowane próżniowo, które nie mają kontaktu z powietrzem, mogą być przechowywane do 20 dni.

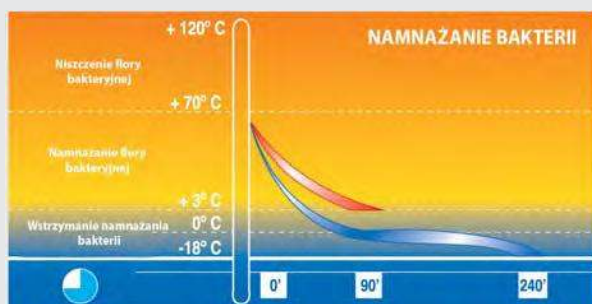
3. Oszczędność czasu

Przygotowywanie posiłków z wyprzedzeniem pozwala w razie konieczności na zaoferowanie bogatszego i bardziej urozmaiconego menu. W momencie większego zapotrzebowania kucharz nie musi nadzorować przygotowania wszystkich potraw. Dzięki prostej operacji regeneracji można szybko podać gościom świeży i smaczny posiłek. Szybkoschładzarki zwiększają wydajności pracy, zmniejszają koszty osobowe oraz oszczędzają czas.

4. Jakość

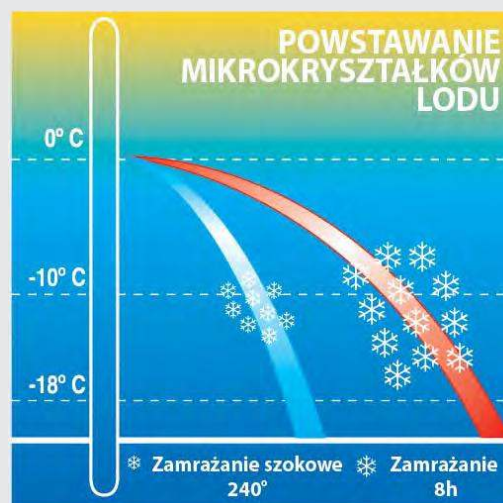
Powolne, kilkugodzinne zamrażanie powoduje, że struktura żywności ulega degradacji, wewnątrz produktu powstają mikrokryształki, które rozrywają strukturę komórkową żywności, usuwają z niej sole mineralne i składniki odżywcze.

Gwałtowny spadek temperatury zachowuje wilgoć w żywności i uniemożliwia namnażanie flory bakteryjnej. Wygląd i powierzchnia delikatnych produktów spożywczych takich jak ryż, makaron, mięso, ryby lub owoce w procesie szokowego schładzania lub zamrażania pozostają niezmiennione, potrawy zachowują atrakcyjny wygląd i pełnię smaku.



2. RACJONALIZACJA PRACY

Szybkie schładzanie i zamrażanie przedłuża czas przechowywania potraw, nawet do kilku miesięcy. Jest to świetne rozwiązanie dla wszelkiego rodzaju hoteli i pensjonatów, daje ogromne oszczędności w procesie planowania zakupów i przygotowywania posiłków oraz pozwala na rozszerzenie i uatrakcyjnienie oferowanego menu.





5. Zastosowanie

Opisany system racjonalizacji pracy w kuchni jest bardzo korzystny dla wszystkiego rodzaju punktów żywienia zbiorowego, w szczególności dla stołówek, szpitali, hoteli, restauracji, jak i w trakcie organizacji dużych bankietów.

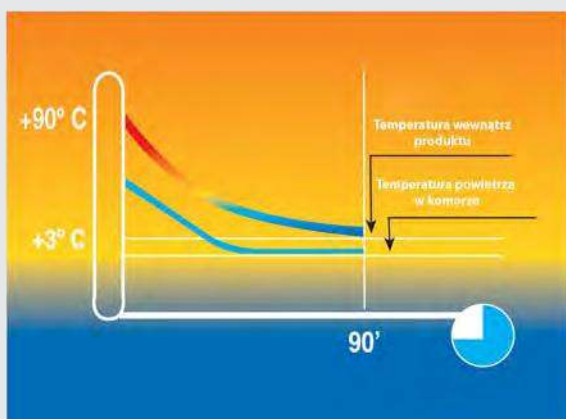
6. Inne zalety

- Optymalizacja zapasów
- Zakup większych ilości żywności w lepszych cenach
- Serwowanie posiłków zawsze świeżych i w wysokiej jakości
- Możliwość oferowania obszerniejszego i bardziej różnorodnego menu
- Utrzymanie zatrudnienia na stałym poziomie
- Mniejsze straty wagi przygotowanych posiłków (ograniczenie parowania)
- Redukcja strat, oszczędność czasu i pieniędzy

Opis działania

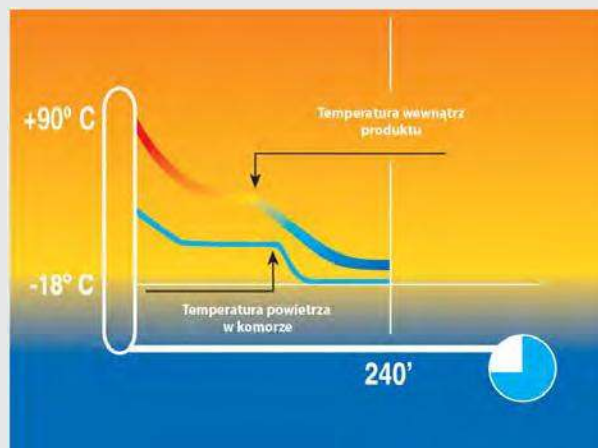
Szokowe schładzanie

W cyklu szokowego schładzania następuje obniżenie temperatury wewnątrz produktu z $+90^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ w czasie mniejszym niż 90 minut, a następnie utrzymanie produktu w temperaturze od 0°C do 5°C , w zależności od zadanej wartości. Dzięki tej prostej, w pełni automatycznej operacji zapobiegamy psuciu się żywności w skutek działania bakterii i utraty wilgoci.



Szokowe zamrażanie

W cyklu szokowego zamrażania następuje obniżenie temperatury z $+90^{\circ}\text{C}$ do -18°C wewnątrz produktu w mniej niż 4 godziny, a następnie utrzymywanie potrawy w temperaturze między -18°C i -25°C , w zależności od zadanej wartości.



Doskonała cyrkulacja powietrza wewnątrz urządzenia redukuje do minimum czas schładzania potraw.

Specjalny ruszt z prowadnicami przystosowanymi zarówno do pojemników GN jak i tac piekarniczych ułatwia użytkowanie urządzenia.

Asber oferuje kompletną gamę szybkoschładzarek – szybkozamrażarek przystosowanych do pojemników 3, 5, 8, 12 i 16 GN 1/1 oraz tac o wymiarach 400 x 600 GN.



Intuicyjny i łatwy w użytkowaniu panel SMART.

Temperatura produktu może być monitorowana poprzez sondę rdzeniową umieszczoną we wnętrzu produktu.

Panel smart

- Panel SMART jest intuicyjny i łatwy w obsłudze, pozwala na szokowe schładzanie w czasie 90 minut lub zamrażanie produktów w czasie 240 minut (zgodnie z normami HACCP, monitorowanie temperatury we wnętrzu produktu za pomocą sondy rdzeniowej).
- Stosując sondę rdzeniową użytkownik nie musi martwić się o wybór właściwego cyklu, w celu uzyskania optymalnego poziomu schładzania czy zamrażania. Proces chłodzenia przebiega automatycznie, zachowując tym samym pełnię smaku i aromatu produktu.
- Po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcowa temperaturę procesu. Dany cykl może zostać zapisany w jednym z 99 bloków pamięci, co umożliwi powtórzenie danego procesu w późniejszym czasie.
- Modele dostępne z panelem SMART: BC-03-11, BC-05, BC-08, BC-101, BC-121 i BC-161.

Temperatura sondy lub wyświetlenie czasu | Temperatura komory

Szokowe chłodzenie do +3°C.

Cykl intensywnego szokowego chłodzenia (+3°C).

Grzałka do usuwania sondy rdzeniowej.

Uruchomienie / zatrzymanie procesu rozmrażania. Naciśnięcie przycisku przez 3 sekundy wyświetla temperaturę parownika.

Zmniejszenie wartości, podgląd czasu cyklu

Uruchomienie / zatrzymanie cyklu szokowego chłodzenia. Po podłączeniu urządzenia, naciśnięcie tego klawisza włącza urządzenie w stan czuwania, celem wyboru żądanego cyklu. Może być również używany do zatrzymania urządzenia podczas szokowego schładzania / zamrażania / utrzymywania temperatury.



Szokowe zamrażanie do -18°C.

Cykl intensywnego szokowego zamrażania (-18°C).

Program.

Zwiększanie wartości, podgląd temperatury sondy.



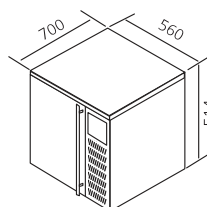
BC-03-11



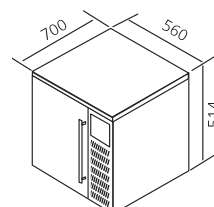
BC-03-11 E



Panel Smart



BC-03-11



BC-03-11 E

Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki kompaktowe

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
 - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
 - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o gęstości 42 kg/m³
- Czynnik chłodniczy R404 A, wolny od CFC.
- Automagiczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Wyposażone 3 pary przewodnic do pojemników GN 1/1.
- Pojemność: 3 x GN 1/1 (odstęp pomiędzy przewodnicami 80 mm).
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automagiczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej przy kącie otwarcia 100° (nie dotyczy modelu BC-03-11 E).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Model BC-03-11 E posiada sondę rdzeniową bez grzałki.

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-03-11 E	19017581	3 GN 1/1	7	4	587	230/1/ 50 Hz	ECO	8 980,00
BC-03-11	19017582	3 GN 1/1	8	5	490	230/1/ 50 Hz	SMART	10 380,00

Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki stołowe

Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki stołowe

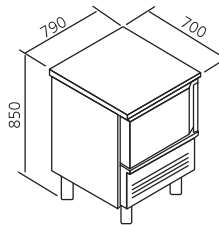
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
 - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
 - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o grubości 60 mm i gęstości 42 kg/m³
- Czynnik chłodniczy R404 A, wolny od CFC.
- Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automatyczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej (kąt otwarcia 100°).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości (Ø 2").
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.



BC-05-E

BC-05 E

- Pojemność: 5 GN 1/1 (odstęp pomiędzy prowadnicami 65 mm)
- Wykonanie ze stali nierdzewnej, poza tylną ścianką z plastiku.
- Posiada sondę rdzeniową bez grzałki
- Typ panelu: ECO.



BC-05-E

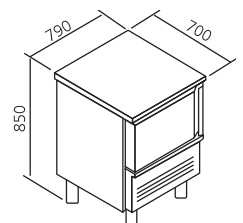
Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-05 E	19017583	5 GN 1/1	10	7	700	230/1/ 50 Hz	ECO	10 980,00

BC-05

- Pojemność: 5 GN 1/1 i tac piekarniczych (600 x 400mm). Odstęp pomiędzy prowadnicami 65 mm.
- Model w całości wykonany ze stali nierdzewnej.
- Możliwość zaprogramowania do 99 cykli.
- Możliwość wyboru dwóch programów: delikatnego dla produktów do 2cm grubości lub małej gęstości oraz gwałtownego dla produktów grubszych niż 2cm.
- Posiada sondę rdzeniową z funkcją ogrzewania.
- Typ panelu: SMART. łatwy w obsłudze panel sterowania z klawiszami dotykowymi.



BC-05



BC-05

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-05	19017584	5 GN 1/1 i E/N	12	8	1250	230/1/50 Hz	SMART	13 980,00

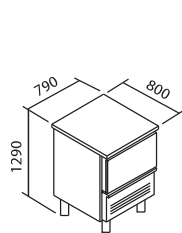


BC-08 E

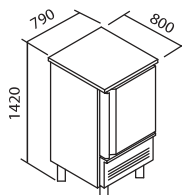
BC-101

BC-161

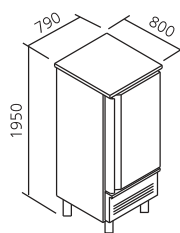
BC-102



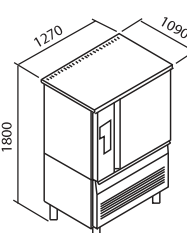
BC-08
BC-08 E



BC-101
BC-101 E
BC-121



BC-161



BC-102



Panel Smart

Szybkoschładzarki – szybkozamrażarki wolnostojące

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Urządzenie obniża temperaturę
 - w funkcji schładzania z +90°C do +3°C w czasie 90 minut
 - w funkcji zamrażania z temperatury +90°C do -18°C w czasie 240 minut
- Ściany oraz drzwi z izolacją poliuretanową wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem o grubości 60 mm i gęstości 42 kg/m³
- Czynniki chłodnicze R404 A, wolny od CFC.
- Automagiczne odparowanie wody podczas rozmrażania.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czasu trwania cyklu.
- Automagiczny sygnał zakończenia wybranego cyklu, po ukończeniu cyklu urządzenie pracuje jako schładzarka lub zamrażarka utrzymując końcową temperaturę procesu.
- Drzwi wyposażone w system samoczynnego zamykania lub utrzymania ich w pozycji otwartej (kąt otwarcia 100°).
- Posiada sondę rdzeniową z funkcją ogrzewania (poza modelem BC-08 E i BC-101 E).
- Spełnia najnowsze standardy oparte na HACCP.
- Nóżki ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości (Ø 2").
- Temperatura otoczenia: + 42° C.
- Pojemność: 8, 10, 12 i 16 GN 1/1, 10 GN 2/1 i tac piekarniczych (600 x 400 mm) w zależności od modelu.
 - BC-08 E przystosowany do 8 GN 1/1
 - BC-101 E przystosowany do 10 GN 1/1
 - Odstęp pomiędzy prowadnicami: 65 mm.

Model	Nr Ref.	Pojemność	Cykl schładzania 90 min (kg)	Cykl zamrażania 240 min (kg)	Moc (W)	Napięcie (V)	Panel	Cena netto zł
BC-08 E	19017585	8 GN 1/1	25	16	1300	230/1/50 Hz	ECO	12 580,00
BC-08	19017586	8 GN 1/1 EN	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	15 580,00
BC-101 E	19017587	10 GN 1/1	30	20	1300	230/1/50 Hz	ECO	14 280,00
BC-101	19017588	10 GN 1/1 EN	30	20	1300	230/1/50 Hz	SMART	17 280,00
BC-121	19017589	12 GN 1/1-EN	25	16	1300	230/1/50 Hz	SMART	20 680,00
BC-161	19017591	16 GN 1/1-EN	42	30	3500	400/3N/50 Hz	SMART	23 980,00
BC-102	19017592	10 GN 2/1-EN	70	50	2300	400/3N/50 Hz	SMART	36 780,00



KOSTKARKI



Kostkarki z zasobnikiem

Asber prezentuje linię kostkarek do lodu przeznaczoną do zastosowań profesjonalnych w barach, restauracjach, hotelach, dyskotekach, klubach nocnych czy barach szybkiej obsługi.

Ze względu na ich budowę ze stali nierdzewnej, kostkarki Asber są trwałe i spełniają najbardziej rygorystyczne wymagania branży gastronomicznej.

Kostkarki Asber oferują najlepszą wydajność w połączeniu z praktycznym i eleganckim wyglądem urządzenia.

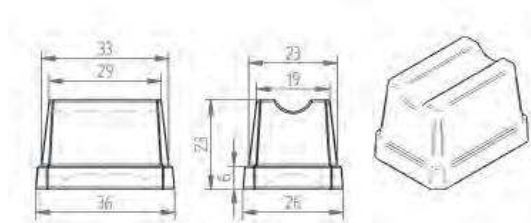
KOSTKARKI ASBER



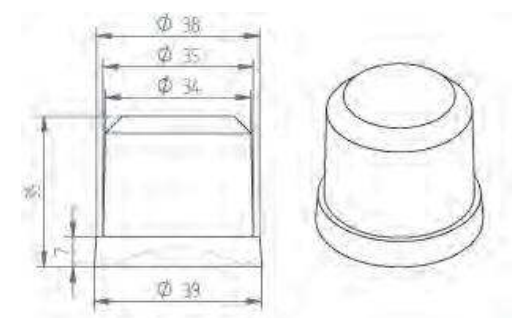
KOSTKI LODU

Kostkarki Asber są idealnym rozwiązaniem do produkcji doskonale wyprofilowanych, przejrzystych i krystalicznie czystych kostek lodu. Kostki lodu o dużej gęstości idealnie nadają się do drinków i koktajli, topią się bardzo powoli, dzięki czemu klienci mogą dłużej cieszyć się zimnymi napojami.

KOSTKA LODU W AIM-20 A S



KOSTKA LODU W POZOSTAŁYCH MODELACH



Zasobnik z izolacją z pianki poliuretanowej zapewnia większą sztywność oraz niskie przenikanie ciepła. Zbiornik nie jest chłodzony.

Prosty dostęp do wszystkich elementów ułatwia montaż i konserwację urządzenia.



Wszystkie części, które mają kontakt z wodą zostały zaprojektowane tak, aby zminimalizować tarcie i zmniejszyć hałas do wyjątkowo niskiego poziomu.

Kostkarki z zasobnikiem

- System chłodzenia metodą powietrzną.
- Natryskowa metoda wytwarzania kostek lodu.
- Obudowa jest całkowicie izolowana, wykonana ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo.
- Drzwi zasobnika wykonane z odpornego tworzywa ABS.
- Urządzenia energooszczędne, bezawaryjne, łatwe w obsłudze oraz bardzo wydajne.
- Urządzenie posiada klasę T (tropikalna) i może pracować poprawnie nawet przy wysokiej temperaturze otoczenia, a że nie posiada termostatu, doskonale sprawdza się również w zimnych pomieszczeniach.
- Własny zasobnik do przechowywania kostek lodu. Zasobnik na lód w kolorze białym, wykonany z ABS-u, dobrze izolowany i łatwy do utrzymania w czystości. Zasobnik nie jest chłodzony.
- Czynnik chłodzący R404a, wolny od CFC.
- Dane dotyczące wydajności dotyczą użycia wody w temperaturze 15°C przy temperaturze otoczenia 20°C.
- Zawór wody 3/4".
- Zasilanie: 230/1/50 Hz



AIM-80 A M

Model	Nr Ref.	Wielkość kostki (gr)	Wydajność (kg/24h)	Pojemność zbiornika (kg)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
AIM-20 A S	19001022	17	22	6	355	350 x 470 x 592	3 020,00
AIM-30 A M	19019065	25	32	13	425	435 x 600 x 695	3 710,00
AIM-40 A M	19019053	25	40	13	450	435 x 600 x 695	3 980,00
AIM-60 A M	19019054	25	54	26	550	515 x 640 x 830	4 990,00
AIM-80 A M	19019055	25	76	32	790	645 x 640 x 860	5 730,00
AIM-130 A M	19019056	25	130	55	1300	930 x 565 x 913	7 690,00



ZMYWARKI GASTRONOMICZNE

ZMYWARKI DO
SZKŁA

ZMYWARKI DO
NACZYŃ

ZMYWARKI
KAPTUROWE

ZMYWARKI
TUNELOWE



ZMYWARKI DO SZKŁA



Zmywarki do szkła	62
Zmywarki do szkła Easy Wash (kosz 350 x 350)	66
Zmywarki do szkła Tech Wash (kosz 350 x 350)	67
Zmywarki do szkła Easy Wash (kosz 400 x 400)	68
Zmywarki do szkła Tech Wash (kosz 400 x 400)	69

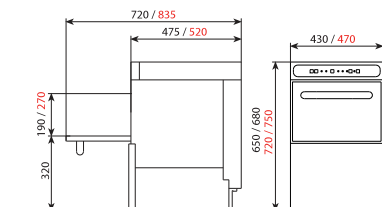
Asber oferuje dwie różne gamy zmywarek do szkła: Easy Wash z prostą obsługą i elektromechanicznym sterowaniem oraz Tech Wash dla tych, którzy preferują wysoką precyzję elektronicznego sterowania. Obydwa typy zmywarek do szkła oferują doskonałe wyniki zmywania i maksymalną

wytrzymałość dzięki zastosowaniu wysokiej jakości komponentów. Ponadto, wszystkie główne podzespoły zmywarek znajdują się łatwo dostępnym miejscu, co ułatwia ich serwisowanie.

Asber Tech Wash został zaprojektowany tak, aby zapewnić zaawansowane funkcje i maksymalną wydajność. Zmywarki do szkła Tech Wash, zależnie od modelu, dostosowane są do mycia kieliszków do wysokości 190 mm (kosze 350 x 350 mm) lub 270 mm (kosze 400 x 400). Zmywarki gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe.



ZMYWARKI WYPOSAŻONE W PEŁNI ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA ORAZ MIKROWYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA OTWARCIA DRZWI.



Kolor czerwony dotyczy TECH-400



Certyfikat WaterMark





Intuicyjne i łatwe w obsłudze



Niskie zużycie wody: 2 litry



Podwójny system dolnych i górnych ramion myjących i płuczących z wytrzymałego tworzywa.



Niezależny cykl płukania w zimnej wodzie dla modeli Easy-400. System filtrowania pozwala na dłuższe utrzymanie wody w czystości.



Kompaktowa konstrukcja z podwójnymi drzwiczkami zwiększa bezpieczeństwo i dźwiękoszczelność.



Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego i opcjonalnie myjącego.



Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.

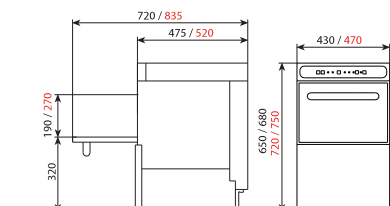
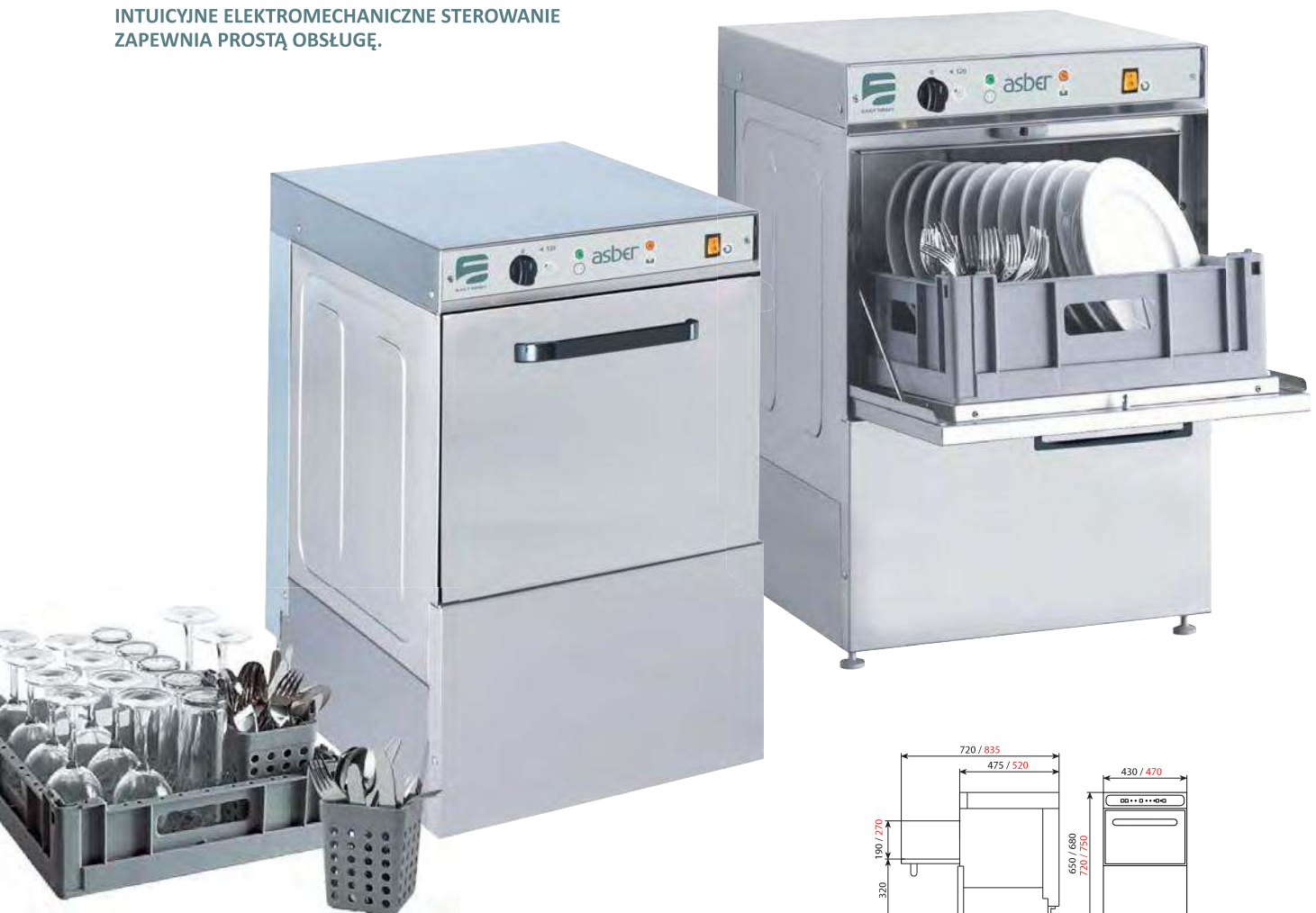


Termostat bezpieczeństwa i zawór zwrotny.

Zmywarki do szkła Easy Wash, zależnie od modelu, dostosowane są do mycia kieliszków do wysokości 190 mm (kosze 350 x 350 mm) lub 270 mm (kosze 400 x 400). Zmywarki Asber gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe. Wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi.



INTUICYJNE ELEKTROMECHANICZNE STEROWANIE ZAPEWNIĄ PROSTĄ OBSŁUGĘ.



Kolor czerwony odnosi się do modeli EASY-400


EASY-350 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 11 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 2 płaskie kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EASY-350 DD	19013453	30	190	430 x 475 x 650	Nie	2,65	230V-50Hz	3 690,00


EASY-350

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 11 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 2 płaskie kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EASY-350	19013452	30	190	430 x 475 x 650	Nie	2,65	230V-50Hz	3 440,00



TECH-350 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 11 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-350 DD	19013462	40	190	430 x 475 x 650	Nie	2,65	230V-50/60Hz	4 690,00



TECH-350

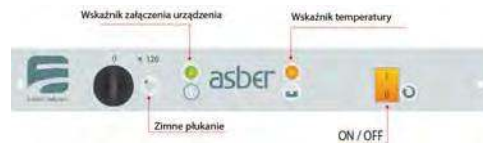
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 11 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP (min. temp. wyparzenia 85°C).
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-350	19013461	40	190	430 x 475 x 650	Nie	2,65	230V-50/60Hz	4 440,00


EASY-400 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyliczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
 - mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 2 płaskie kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-400 DD	19013456	30	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50Hz	4 350,00


EASY-400 B DD - z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyliczającego i pompa spustowa.
- Dozownik płynu myjącego w modelu EASY-400 B DD.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
 - mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 2 płaskie kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-400 B DD	19020480	30	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50Hz	4 640,00
EASY-400 B	19013457	30	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50Hz	4 390,00


EASY-400

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyliczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
 - mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 2 płaskie kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EASY-400	19013455	30	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50Hz	4 100,00



TECH-400 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.

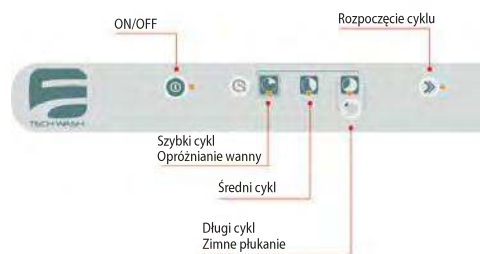


Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ TECH-400 DD	19013465	40	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 350,00



TECH-400 B DD - z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i pompa spustowa.
- Dozownik płynu myjącego w modelu TECH-400 B DD.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.

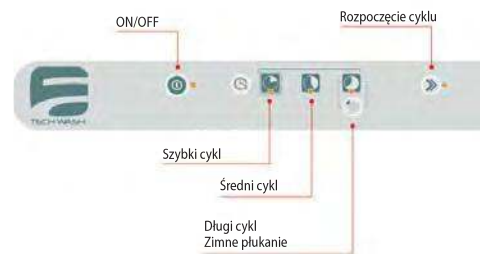


Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-400 B DD	19020481	40	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 720,00
TECH-400 B	19013466	40	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50Hz	5 470,00



TECH-400

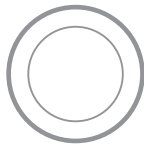
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 15 l / Moc grzałek: 2 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,25 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
- mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP (min. temp. wyparzenia 85°C).
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Ręczne zimne płukanie	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-400	19013464	40	270	470 x 520 x 720	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 110,00



ZMYWARKI DO NACZYŃ



Zmywarki do naczyń

70

Zmywarki do naczyń Easy Wash (kosz 500 x 500)

74

Zmywarki do naczyń Tech Wash (kosz 500 x 500)

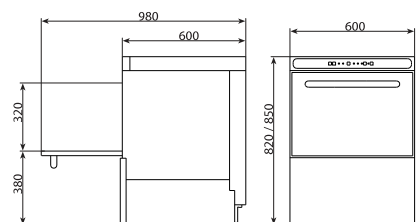
75

Asber oferuje dwie gamy zmywarek do naczyń: Easy Wash z prostą obsługą i elektromechanicznym sterowaniem oraz Tech Wash dla tych, którzy preferują wysoką precyzję cyfrowego sterowania.

Obydwa typy zmywarek do naczyń oferują doskonałe wyniki zmywania i maksymalną wytrzymałość dzięki zastosowaniu wysokiej jakości komponentów. Ponadto, wszystkie główne podzespoły zmywarek znajdują się łatwo dostępnym miejscu, co ułatwia ich serwisowanie.

Asber Tech Wash został zaprojektowany tak, aby zapewnić zaawansowane funkcje i maksymalną wydajność. Zmywarki Tech Wash dostosowane są do użycia koszy 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 320 mm. Zmywarki gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe.

WYPOSAŻONE W PEŁNI ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA ORAZ MIKROWYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA OTWARCIA DRZWI.



TECH | Podstawowe cechy

- Wydajność od 540 do 720 naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.
- W pełni cyfrowy panel sterowania z klawiaturą membranową. Wyświetla i kontroluje poszczególne etapy zmywania.
- System THERMO-STOP gwarantuje minimalną temperaturę płukania 85°C, wystarczającą do usunięcia wszelkich zarazków.
- 3 cykle mycia: 90, 120 i 180 sekund w modelach standardowych, 60,90 i 180 sekund w modelach HIGH POWER.
- Możliwe dodatkowe opcje dostosowujące cykl mycia w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność, trwałość i wysoką żywotność urządzenia.
- Zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory.



Intuicyjne i łatwe w obsłudze



Niskie zużycie wody: 2,7 litrów



Podwójny system dolnych i górnych ramion myjących i płuczących. Ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące z wytrzymałego tworzywa.



Kompaktowa konstrukcja z podwójnymi ściankami zwiększa bezpieczeństwo i dźwiękoszczelność.



Wbudowany dozownik płynu nabytyszczającego i opcjonalnie myjącego.



Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.



Termostat bezpieczeństwa i zawór zwrotny.

Zmywarki do naczyń Easy Wash dostosowane są do użycia koszy 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 320 mm. Zmywarki Asber gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe.

Wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi. Intuicyjne elektromechaniczne sterowanie zapewnia prostą obsługę.

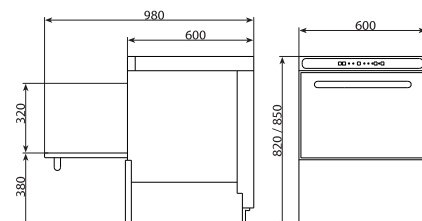


EASY | Podstawowe cechy

- Wydajność od 540 do 720 naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.
- Intuicyjne elektromechaniczne sterowanie na przednim panelu.
- Jeden 120 sekundowy cykl mycia w modelach standardowych. W modelach HIGH POWER dostępne są 2 cykle: 90 i 180 sekund.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność, trwałość i wysoką żywotność urządzenia.
- Zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory.



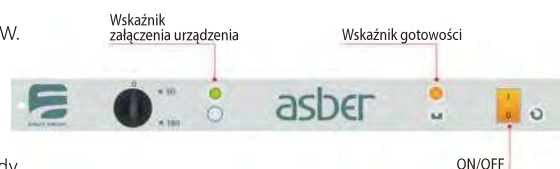
Certyfikat WaterMark





EASY-500 HP DD – HIGH POWER z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne
- 2 cykle mycia: 90" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa .
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Zasilanie: 380V-50Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zbiornik wyrównawczy	Pompa płuczająca	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Cena netto zł
★ EASY-500 HP DD	19013476	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Tak	Nie	5 390,00
★ EASY-500 HP B DD	19020487	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Tak	Tak	5 670,00
EASY-500 HP	19013475	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Nie	Nie	5 140,00
EASY-500 HP B	19013477	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Nie	Tak	5 420,00
EASY-500HP W DD	19030826	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Tak	Tak	Tak	Nie	6 010,00
EASY-500 HP W B DD	19013479	40	320	600 x 600 x 820	6,6	Tak	Tak	Tak	Tak	6 300,00



EASY-500 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-500 DD	19013471	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	5 200,00



EASY-500 B DD– z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego i pompa spustowa.
- Dozownik płynu myjącego w modelu EASY-500 B DD.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-500 B DD	19020485	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	5 480,00
EASY-500 B	19013472	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	5 230,00



EASY-500

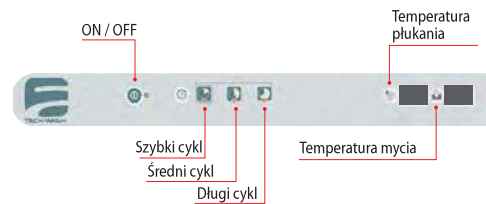
- Sterowanie elektromechaniczne
- 1 cykl mycia: 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EASY-500	19013470	30	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	4 950,00

**TECH-500 HP – HIGH POWER**

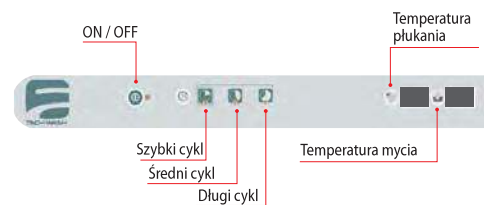
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 60" / 90" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l. / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyłszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 4 pojemniki na sztućce CU-7.
- Zasilanie: 380V-50Hz



Model	Nr Ref.	Kosze / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zbiornik wyrównawczy	Pompa płuczająca	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Cena netto zł
★ TECH-500 HP DD	19013500	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Tak	Nie	6 660,00
★ TECH-500 HP B DD	19020510	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Tak	Tak	6 980,00
★ TECH-500 HP W B DD	19013503	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Tak	Tak	Tak	Tak	7 580,00
TECH-500 HP	19013499	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Nie	Nie	6 410,00
TECH-500 HP B	19013501	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Nie	Nie	Nie	Tak	6 730,00
TECH-500 HP W DD	19013502	60	320	600 x 600 x 820	6,6	Tak	Tak	Tak	Nie	7 290,00

TECH-500 DD – z dozownikiem płynu myjącego

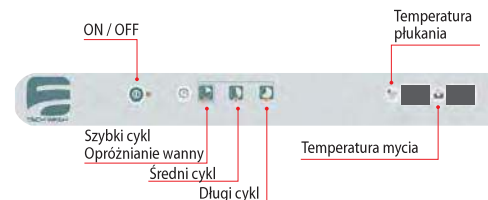
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l. / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyłszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 4 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ TECH-500 DD	19013495	40	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	6 200,00

TECH-500 B DD – z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego

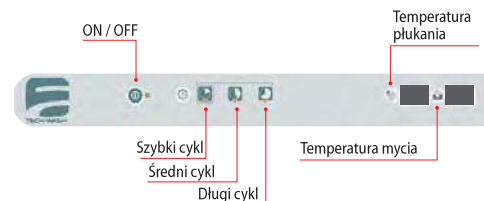
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l. / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabyłszczającego i pompą spustową.
- Dozownik płynu myjącego w modelu TECH-500 B DD.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 4 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ TECH-500 B DD	19020489	40	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	6 730,00
TECH-500 B	19013496	40	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	6 490,00

TECH-500

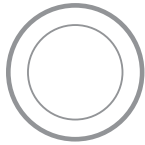
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 25 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie.
- Dozownik płynu nabyłszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa i system THERMO STOP (min. temp. płukania 85°C).
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 4 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-500	19013494	40	320	600 x 600 x 820	3,4	230V-50Hz	5 950,00



ZMYWARKI KAPTUROWE



Zmywarki kapturowe

76

Zmywarki kapturowe Easy Wash

80

Zmywarki kapturowe Tech Wash

81

Asber oferuje dwie gamy zmywarek kapturowych: Easy Wash z prostą obsługą i elektromechanicznym sterowaniem oraz Tech Wash dla tych, którzy preferują wysoką precyzję cyfrowego sterowania.

Obydwa typy zmywarek do naczyń oferują doskonałe wyniki zmywania i maksymalną wytrzymałość dzięki zastosowaniu wysokiej jakości komponentów. Ponadto, wszystkie główne podzespoły zmywarek znajdują się łatwo dostępnym miejscu, co ułatwia ich serwisowanie.

Asber Tech Wash został zaprojektowany tak, aby zapewnić zaawansowane funkcje i maksymalną wydajność. Zmywarki Tech Wash dostosowane są do użycia koszy 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 420 mm. Mogą być ustawione w linii prostej lub pod kątem 90°. Gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe.



**TECH
WASH**
Seria



TECH | Podstawowe cechy

- Wydajność od 800 do 1200 naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.
- W pełni cyfrowy panel sterowania z klawiaturą membranową. Wyświetla i kontroluje poszczególne etapy zmywania.
- System THERMO-STOP gwarantuje minimalną temperaturę płukania 85°C, wystarczającą do usunięcia wszelkich zarazków.
- 3 cykle mycia: 90, 120 i 180 sekund w modelach standardowych, 55, 75 i 120 sekund w modelach HIGH POWER. Możliwe dodatkowe opcje dostosowujące cykl mycia w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń. Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie dostępny we wszystkich modelach.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność, trwałość i wysoką żywotność urządzenia.
- Zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory.



Certyfikat WaterMark



Intuicyjne i łatwe w obsłudze



Niskie zużycie wody: 2,7 litrów



Podwójny system dolnych i górnych ramion myjących i płuczących. Ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące z wytrzymałego tworzywa.



Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie przeznaczony dla bardzo brudnych naczyń.



System podnoszenia kaptura zapewnia prostą i ergonomiczną obsługę urządzenia.



Wbudowany dozownik płynu nabyłyszczającego i opcjonalnie myjącego.



Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.



Termostat bezpieczeństwa i zawór zwrotny.

Zmywarki kapturowe Easy Wash dostosowane są do użycia koszy 500 x 500 mm przy maksymalnej wysokości załadunku 420 mm. Mogą być ustawione w linii prostej lub pod kątem 90°. Zmywarki Asber gwarantują najwyższą skuteczność zmywania i płukania, zapewniają wysoką wydajnością oraz spełniają najwyższe wymagania higieniczne i środowiskowe. Wyposażone są w mikrowyłącznik bezpieczeństwa podnoszenia kaptura.

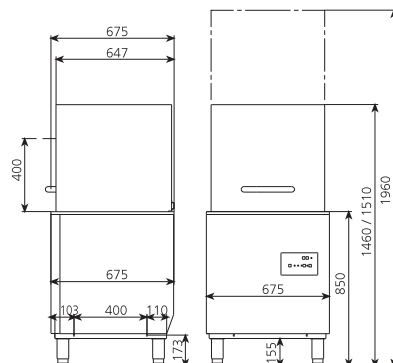


INTUICYJNE ELEKTROMECHANICZNE STEROWANIE ZAPEWNIŁA PROSTĄ OBSŁUGĘ.



EASY | Podstawowe cechy

- Wydajność od 800 do 1200 naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.
- Intuicyjne elektromechaniczne sterowanie na przednim panelu.
- Zaokrąglone krawędzie wanny zapobiegają gromadzeniu się brudu i tłuszczu, co znacznie ułatwia czyszczenie i pozwala na łatwe utrzymanie higieny wewnątrz komory.
- 2 cykle mycia: 90 i 180 sekund w modelach standardowych. W modelach HIGH POWER dostępne są 3 cykle mycia: 55, 75 i 120 sekund.
- Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność, trwałość i wysoką żywotność urządzenia.



EASY-H500 DD – z dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia: 90" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i myjącego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-H500 DD	19013513	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	9 480,00

EASY-H500 B DD – z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia: 90" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i pompa spustowa.
- Dozownik płynu myjącego w modelu EASY-H500 B DD.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ EASY-H500 B DD	19020512	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	9 860,00
EASY-H500 B	19013514	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	9 610,00

EASY-H500 HP - HIGH POWER

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 3 cykle mycia: 55" / 75" / 120"
 - Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 12 kW.
- Moc pompy myjącej: 1,2 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Zasilanie: 380V-50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 7 pojemników na sztućce CU-7



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zbiornik wyrównawczy	Pompa płuczająca	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Cena netto zł
★ EASY-H500 HP DD	19013516	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Tak	Nie	10 910,00
EASY-H500 HP	19013515	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Nie	Nie	10 660,00
EASY-H500 HP B	19013517	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Nie	Tak	11 040,00

EASY-H500

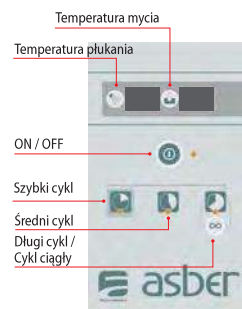
- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia: 90" / 180".
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l / płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60°C i wyparzenie 90°C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EASY-H500	19013512	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	9 230,00

**TECH-H500 DD – z dozownikiem płynu myjącego**

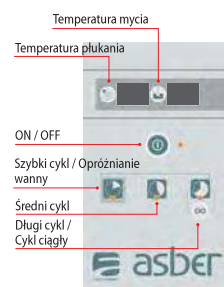
- Sterowanie cyfrowe
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
 - Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i myjącego.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ TECH-H500 DD	19013538	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	10 330,00

**TECH-H500 B DD – z pompą spustową i dozownikiem płynu myjącego**

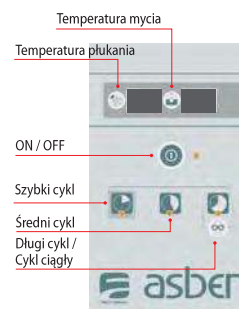
- Sterowanie cyfrowe
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
 - Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego i pompa spustowa.
- Dozownik płynu myjącego w modelu TECH-H500 B DD.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ TECH-H500 B DD	19020513	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	10 710,00
TECH-H500 B	19013539	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	10 420,00

**TECH-H500 HP - HIGH POWER**

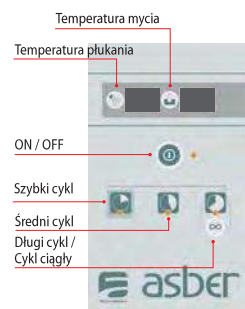
- Sterowanie cyfrowe
- 3 cykle mycia: 55" / 75" / 120".
 - Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 12 kW.
- Moc pompy myjącej: 1,2 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zasilanie: 380V-50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 8 pojemników na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zbiornik wyrównawczy	Pompa płuczająca	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Cena netto zł
★ TECH-H500 HP W B DD	19013543	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Tak	Tak	Tak	Tak	12 420,00
TECH-H500 HP	19013540	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Nie	Nie	11 500,00
TECH-H500 HP DD	19013541	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Tak	Nie	11 750,00
TECH-H500 HP B	19013542	65	420	675 x 675 x 1440	17,7	Nie	Nie	Nie	Tak	11 880,00
TECH-H500 HP B DD	19020514	65	420	675 x 675 x 1440	17,1	Nie	Nie	Tak	Tak	12 130,00

**TECH-H500**

- Sterowanie cyfrowe
- 3 cykle mycia: 90" / 120" / 180".
 - Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie
- Pojemność zbiornika wanny: 45 l / Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dozownik płynu nabtyszczającego.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.



Model	Nr Ref.	Kosz / h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Moc kW	Zasilanie (V)	Cena netto zł
TECH-H500	19013537	40	420	675 x 675 x 1440	11,1	380V-50Hz	10 080,00



ZMYWARKI TUNELOWE



Zmywarki tunelowe umożliwiają mycie każdego rodzaju naczyń w uniwersalnych koszach 500 x 500 mm, przy wydajności 110 koszy / godz. Kierunek przesuwu koszy w prawą lub lewą stronę w zależności od modelu. Kompaktowa i solidna konstrukcja, wykonana w pełni z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Łatwo odchylane ergonomiczne drzwiczki pozwalają uzyskać dostęp do wnętrza zmywarki. Zintegrowany mikrowyłącznik uruchamia zmywarkę, gdy drzwiczki są zamknięte.

Panel sterowania umieszczony na górze umożliwia dostęp poprzez podniesienie pokrywy. Pozwala to na przeprowadzanie konserwacji i napraw bez potrzeby przesuwania urządzenia.

Dwie niezależne pompy myjące zasilające ramiona górne i dolne. Automatyczny system oszczędzania wody i energii zatrzymuje pracę urządzenia w przypadku nie wykrycia kosza.

Temperatury kontrolowane termostatem: mycia do 65°C i wyparzenie 90°C. Wskaźnik analogowy pozwala na monitorowanie temperatury.

Termostat bezpieczeństwa.

Komora mycia z zaokrąglonymi krawędziami i podwójnym systemem filtracyjnym. Tace filtrujące wyjmowane do mycia. Urządzenie wyprodukowane zgodnie z normami CE.

Ważne: twardość wody nie powinna być większa niż 10 HF / 6 HD, w przeciwnym przypadku należy zamontować system zmiękczenia wody.



ZMYWARKI TUNELOWE

Podstawowe cechy

- Urządzenia posiadają system mycia i płukania w jednym module oraz podwójne przesłony rozdzielające obie komory. Wyposażone są również w osłony antyrozpyrzowe na wejściu i wyjściu.
- Kierunek przesuwu koszy: w prawo w modelach "I", w lewo w modelach "D".
- Dwie niezależne pompy myjące zasilające ramiona górne i dolne.
- Ramiona myjące wykonane ze stali nierdzewnej, łatwo wyjmowane w celu czyszczenia.



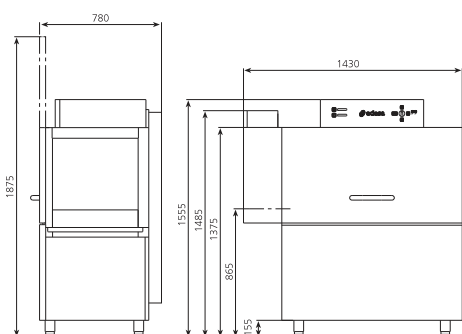
- Tunel suszący (TS) może być zainstalowany jako opcja.
- Górne i dolne elementy płuczące wykonane są z wysokiej jakości stali nierdzewnej. Ich uruchomienie następuje po wykryciu kosza przez mikrowyłącznik.



EASY-C500 HP I



EASY-C500 HP D



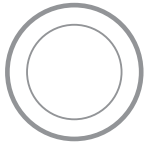
Zmywarki tunelowe

- Wykonane w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dostosowane do użycia koszy 500 x 500 mm.
- Dostępne modele z prawym (D) lub lewym (I) kierunkiem przesuwu koszy.
- Wydajność: 1,500-2,000 naczyń / h (85-110 koszy / h).
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie do 65°C i wyparzenie 90°C.
- Analogowy wskaźnik temperatury.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Grzałki zbiornika komory mycia o mocy 9 kW.
- Wbudowany bojler wody do płukania o mocy 27 kW.
- Dwie pompy myjące o mocy: 2 x 0.6 kW.
- Dwie prędkości przesuwu, moc 120 W.
- Pojemność zbiornika komory mycia: 50 litrów.
- Minimalne ciśnienie wody na wejściu: 2-4 Kg/cm².
- Wyposażenie: 2 kosze CTE-11, 2 kosze CPE-18, 1 kosz CVE-16/100 i 10 koszy CUE-13.
- Zasilanie: 400 V 3+N+T

Model	Nr Ref.	Kosze / h		Kierunek przesuwu	Moc kW	Wymiary (mm)	Cena netto zł
		1 prędk.	2 prędk.				
EASY-C500 HP D	19033666	85	110	Prawy	37,40	1430 x 800 x 1560	35 800,00
EASY-C500 HP I	19033667	85	110	Lewy	37,40	1430 x 800 x 1560	35 800,00
TS	19006140	Tunel suszący			600 x 700 x 2000		14 000,00



AKCESORIA



Akcesoria do zmywarek

Kosze do zmywarek

- Wykonane z polipropylenu (różne kolory).
- Posiadają podwójne ścianki, odporne na wstrząsy mechaniczne.
- Zaprojektowane w sposób niepozwalający na osadzanie się odpadów, zapewniający maksimum higieny.
- Skonstruowane z materiału odpornego na wysoką temperaturę i różne reakcje chemiczne produktów.
- Budowa koszy zapewnia optymalne bezpieczeństwo w użyciu.
- We wszystkich ściankach koszy znajdują się otwory w kształcie uchwytów, pozwalające na transport ręczny, układanie, składowanie.



CLV-35



CLV-40

Kosze do zmywarek do szkła (350 x 350 mm i 400 x 400 mm)

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CLV-35	19013867	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele TECH-350 i EASY-350	350 x 350 x 110	91,00
CLV-40	19013868	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele TECH-400 i EASY-400	400 x 400 x 140	95,00



CP-16/18



CT-10



CU-7

Kosze do zmywarek do naczyń (500 x 500 mm)

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Pojemność	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ CP-16/18	19000487	Talerze	16/18 talerzy	500 x 500 x 110	139,00
★ CT-10	19000484	Szklanki, filiżanki, kieliszki	Zależnie od obiektu	500 x 500 x 110	130,00
★ CU-7	19000792	Sztućce	15 szt.	105 x 105 x 130	51,00



CV-16/105

Kosze do szklanek i kieliszków

Model	Nr Ref.	Pojemność	Ø Szklanek (mm)	Maks. wysokość załadunku (mm)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CV-16/105	19000488	16 szkl. lub kieliszk.	110	100	500 x 500 x 140	139,00



PL-43
PL-47

Podstawy pod zmywarki do szkła

- Zastosowanie podstawy zastępuje pompę spustową w przypadku wysoko umieszczonego odpływu.
- Prowadnice do przechowywania koszy 350 x 350 lub 400 x 400 mm.
- Zastosowanie jako szafki do przechowywania płynów.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne dwa modele: szafka i podstawa otwarta.
- Dostosowane do wszystkich modeli zmywarek do szkła.



PLO-47

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Opis	Wymiary (mm)	Cena netto zł
PL-43	19003461	Modele TECH-350 i EASY-350	Podstawa zamknięta	430 x 405 x 400	247,00
PL-47	19003462	Modele TECH-400 i EASY-400	Podstawa zamknięta	470 x 450 x 400	510,00
PLO-47	9112103	Modele TECH-400 i EASY-400	Podstawa otwarta	470 x 450 x 400	410,00



PL-60

Podstawy pod zmywarki do naczyń

- Zastosowanie podstawy poprawia ergonomię na stanowisku pracy i zastępuje pompę spustową w przypadku wysoko umieszczonego odpływu.
- Prowadnice do przechowywania koszy 500 x 500 mm.
- Zastosowanie jako szafki do przechowywania płynów.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne dwa modele: szafka i podstawa otwarta.
- Dostosowane do wszystkich modeli zmywarek do naczyń.



PLO-60

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Opis	Wymiary (mm)	Cena netto zł
PL-60	19017114	Modele TECH-500 i EASY-500	Podstawa zamknięta	600 x 540 x 400	555,00
★ PLO-60	9132102	Modele TECH-500 i EASY-500	Podstawa otwarta	600 x 540 x 400	470,00



URZĄDZENIA GRZEWCZE

ECO COOK

BLOCK COOK 700



ECO COOK



Urządzenia grzewcze ECO COOK	94
Kuchnie gazowe	96
Kuchnie elektryczne	98
Taborety gazowe	99
Patelnie elektryczne	99
Płyty grillowe gazowe	100
Płyty grillowe elektryczne	100
Stanowiska robocze neutralne	100

Urządzenia grzewcze ECO COOK

- Linia modułowych urządzeń grzewczych o głębokości 700 mm, spełniająca wszelkie wymagania kucharzy i zapewniająca racjonalne wykorzystanie dostępnej powierzchni w kuchni.
- Moduły urządzeń dostępne są w następujących szerokościach: 400, 800 i 1200 mm.
- Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- We wszystkich urządzeniach występują nożki z łatwą regulacją wysokości.
- Każdy model został przetestowany i zaprojektowany zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa i higieny, posiada znak CE.
- Kuchnie gazowe mogą być zasilane gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

KUCHNIE GAZOWE



Duże i solidne pokrętki na przednim panelu



Masywne i stabilne ruszty wykonane z emalowanego żelaza zapewniają bezpieczeństwo gotowania



Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie urządzenia

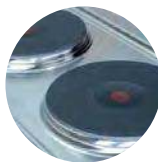


Dwa typy palników: 1-koronowe o mocy 4,5kW oraz 2-koronowe o mocy 8 kW zapewniają wysoką sprawność urządzenia

PEŁNA GAMA KUCHENEK GAZOWYCH Z 2, 4 I 6 PALNIKAMI, DOSTĘPNA W WERSJI WOLNOSTOJĄCEJ LUB NASTAWNEJ



KUCHNIE ELEKTRYCZNE



Szeroka gama kuchni elektrycznych o szerokości 400, 800 i 1200 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w 2, 4 lub 6 płyt grzejnych. Najwyższej klasy płyty grzejne o mocy 2,6 kW wykonane z żeliwa, uszczelnione ramkami stalowymi, wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.



6-pozycyjny regulator umożliwia ekonomiczne dozowanie mocy grzewczej każdej płyty. Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.

TABORETY GAZOWE



Palnik 2-koronowy o mocy 9 kW, zapewniający dużą moc i wysoką sprawność.



Wykonane ze stali nierdzewnej, solidne i odporne na korozję, a jednocześnie lekkie i przestawne.



Duże i solidne pokrętki na przednim panelu.

PATELNIIE ELEKTRYCZNE



Wykonane ze stali nierdzewnej, solidne i odporne na korozję.



Ręczny przechył misy.



Płynna regulacja mocy w zakresie od 50°C do 300°C kontrolowana termostatem.

PŁYTY GRILOWE ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Szeroka gama gazowych i elektrycznych płyt grillowych o szerokości 400 i 800 mm.



Gładka płyta robocza wykonana ze specjalnej stali, bardzo wydajna, przeznaczona do bezpośredniego smażenia lub grillowania.



Wymowany zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową.



GRE-400-11T

Kuchnia gazowa 2-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model nastawny, dwupalnikowy o szerokości 400 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i/lub 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu 1/2".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-400-20T	1123050004	400 x 700 x 310	9 (7,74)	Propan-Butan	2	-	2 180,00
GRE-400-20T NG	11230500041	400 x 700 x 310	9 (7,74)	Gaz ziemny	2	-	2 180,00
GRE-400-11T	1123050003	400 x 700 x 310	12,5 (10,75)	Propan-Butan	1	1	2 180,00
GRE-400-11T NG	11230500031	400 x 700 x 310	12,5 (10,75)	Gaz ziemny	1	1	2 180,00
GRE-400-02T	1123050005	400 x 700 x 310	16 (13,76)	Propan-Butan	-	2	2 180,00
GRE-400-02T NG	11230500051	400 x 700 x 310	16 (13,76)	Gaz ziemny	-	2	2 180,00



GRE-800-22T

Kuchnia gazowa 4-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model nastawny, czteropalnikowy o szerokości 800 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu 1/2".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-800-31T	1123050104	800 x 700 x 310	21,5 (18,49)	Propan-Butan	3	1	3 640,00
GRE-800-31T NG	11230501041	800 x 700 x 310	21,5 (18,49)	Gaz ziemny	3	1	3 640,00
GRE-800-22T	1123050103	800 x 700 x 310	25 (21,5)	Propan-Butan	2	2	3 640,00
GRE-800-22T NG	11230501031	800 x 700 x 310	25 (21,5)	Gaz ziemny	2	2	3 640,00
GRE-800-13T	1123050105	800 x 700 x 310	28,5 (24,51)	Propan-Butan	1	3	3 640,00
GRE-800-13T NG	11230501051	800 x 700 x 310	28,5 (24,51)	Gaz ziemny	1	3	3 640,00



GRE-1200-33T

Kuchnia gazowa 6-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model nastawny, sześciopalnikowy o szerokości 1200 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu 1/2".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-1200-42T	1123050204	1200 x 700 x 310	34 (29,24)	Propan-Butan	4	2	5 120,00
GRE-1200-42T NG	11230502041	1200 x 700 x 310	34 (29,24)	Gaz ziemny	4	2	5 120,00
GRE-1200-33T	1123050203	1200 x 700 x 310	37,5 (32,25)	Propan-Butan	3	3	5 120,00
GRE-1200-33T NG	11230502031	1200 x 700 x 310	37,5 (32,25)	Gaz ziemny	3	3	5 120,00
GRE-1200-24T	1123050205	1200 x 700 x 310	41 (35,26)	Propan-Butan	2	4	5 120,00
GRE-1200-24T NG	11230502051	1200 x 700 x 310	41 (35,26)	Gaz ziemny	2	4	5 120,00



GRE-400-11

Kuchnia gazowa 2-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model wolnostojący z regulacją nóżek, dwupalnikowy o szerokości 400 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i/lub 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu ½”.
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-400-20	1123050001	400 x 700 x 850	9 (7,74)	Propan-Butan	2		2 390,00
GRE-400-20 NG	11230500011	400 x 700 x 850	9 (7,74)	Gaz ziemny	2		2 390,00
GRE-400-11	1123050000	400 x 700 x 850	12,5 (10,75)	Propan-Butan	1	1	2 390,00
GRE-400-11 NG	11230500001	400 x 700 x 850	12,5 (10,75)	Gaz ziemny	1	1	2 390,00
GRE-400-02	1123050002	400 x 700 x 850	16 (13,76)	Propan-Butan		2	2 390,00
GRE-400-02 NG	11230500021	400 x 700 x 850	16 (13,76)	Gaz ziemny		2	2 390,00



GRE-800-22

Kuchnia gazowa 4-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model wolnostojący z regulacją nóżek, czteropalnikowy o szerokości 800 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu ½”.
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-800-31	1123050101	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Propan-Butan	3	1	3 845,00
GRE-800-31 NG	11230501011	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Gaz ziemny	3	1	3 845,00
GRE-800-22	1123050100	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Propan-Butan	2	2	3 845,00
GRE-800-22 NG	11230501001	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Gaz ziemny	2	2	3 845,00
GRE-800-13	1123050102	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Propan-Butan	1	3	3 845,00
GRE-800-13 NG	11230501021	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Gaz ziemny	1	3	3 845,00



GRE-1200-33

Kuchnia gazowa 6-palnikowa

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model wolnostojący z regulacją nóżek, sześciopalnikowy o szerokości 1200 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu ½”.
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto zł
GRE-1200-42	1123050201	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Propan-Butan	4	2	5 440,00
GRE-1200-42 NG	11230502011	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Gaz ziemny	4	2	5 440,00
GRE-1200-33	1123050200	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Propan-Butan	3	3	5 440,00
GRE-1200-33 NG	11230502001	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Gaz ziemny	3	3	5 440,00
GRE-1200-24	1123050202	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Propan-Butan	2	4	5 440,00
GRE-1200-24 NG	11230502021	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Gaz ziemny	2	4	5 440,00

Kuchnie elektryczne

Kuchnie elektryczne nastawne

- Gama kuchni elektrycznych nastawnych, wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję. Dostępna w następujących szerokościach: 400, 800 i 1200 mm.
- Blat wgłębiony, wytłaczany ze stali nierdzewnej.
- Płyty grzejne o średnicy 223 mm i mocy 2,6 kW, wykonane z żeliwa, uszczelnione stalowymi ramkami.
- 6-pozycyjny regulator mocy grzania oraz lampki kontrolne.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem zapewnia bezpieczne korzystanie z kuchni.



ERE-400T



ERE-800T



ERE-1200T

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto zł
ERE-400T	1123054001	400 x 700 x 285	5,2 (4,472)	380-415/3N- 50/60 Hz	2	1 790,00
ERE-800T	1123054101	800 x 700 x 285	10,4 (8,944)	380-415/3N- 50/60 Hz	4	2 430,00
ERE-1200T	1123054201	1200 x 700 x 285	15,6 (13,416)	380-415/3N- 50/60 Hz	6	3 690,00

Kuchnie elektryczne wolnostojące

- Gama kuchni elektrycznych wolnostojących, wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Dostępna w następujących szerokościach: 400, 800 i 1200 mm.
- Blat wgłębiony, wytłaczany ze stali nierdzewnej.
- Płyty grzejne o średnicy 223 mm i mocy 2,6 kW, wykonane z żeliwa, uszczelnione stalowymi ramkami.
- 6-pozycyjny regulator mocy grzania oraz lampki kontrolne.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem zapewnia bezpieczne korzystanie z kuchni.
- Regulowane nóżki.



ERE-400



ERE-800



ERE-1200

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto zł
ERE-400	1123054000	400 x 700 x 850	5,2 (4,472)	380-415/3N- 50/60 Hz	2	1 890,00
ERE-800	1123054100	800 x 700 x 850	10,4 (8,944)	380-415/3N- 50/60 Hz	4	2 530,00
ERE-1200	1123054200	1200 x 700 x 850	15,6 (13,416)	380-415/3N- 50/60 Hz	6	3 790,00



GSPE-600

Taborety gazowe jednopalnikowe

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne w dwóch wysokościach.
- Palnik 2-koronowy 9 kW zapewniający dużą moc i wysoką sprawność .
- Rurowe przyłącze gazu: ½”.
- Zasilane gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (BP).
- Regulowana wysokość nóżek .
-

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Cena netto zł
GSPE-600	1123150000	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Propan-Butan	1 245,00
GSPE-600 NG	11231500001	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 245,00
GSPE-600H	1123150001	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Propan-Butan	1 355,00
GSPE-600H NG	11231500011	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 355,00



GSPE-1200

Taborety gazowe dwupalnikowe

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dwa palniki 2-koronowe o mocy 9 kW zapewniający wysoką sprawność urządzenia .
- Rurowe przyłącze gazu: ½”.
- Zasilane gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (BP).
- Regulowana wysokość nóżek.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Cena netto zł
GSPE-1200	1123150100	1160 x 580 x 440	2 x 9 (15,48)	Propan-Butan	2 430,00
GSPE-1200 NG	11231501001	1160 x 580 x 440	2 x 9 (15,48)	Gaz ziemny	2 430,00



ETBPE-800

Patelnia elektryczna

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 300°C kontrolowana termostatem.
- Ręczny przechyl misy.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Powierzchnia robocza: 0,25 m².
- Pojemność misy: 30 l przy głębokości misy 120 mm.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
ETBPE-800	1123254000	700 x 660 x 850	6 (5,16)	380-415/3N- 50/60 Hz	5 280,00

Płyty grillowe



GFTE-400



GFTE-400T

Płyty grillowe gazowe

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne w wersji wolnostojącej lub nastawnej, o szerokości 400 lub 800 mm.
- Płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali, przeznaczona do bezpośredniego smażenia, gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury. Ranty boczne i tylny zabezpieczają produkty przed wypadaniem poza urządzenie.
- Zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową.
- Palniki ze stali nierdzewnej z pilotem zapłonu.
- Moc palników: 4,5 kW w GFTE-400/T i 2 x 4,5 kW w GFTE-800/T.
- Regulacja mocy pokrętkiem typu „maximum-minimum”.
- Zasilane gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (BP).
- Rurowe przyłącze gazu: ½”.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Nóżki	Typ gazu	Cena netto zł
GFTE-400T	1123350001	400 x 700 x 230	4,5 (3,87)	Nie	Propan-Butan	1 655,00
GFTE-400T NG	11233500011	400 x 700 x 230	4,5 (3,87)	Nie	Gaz ziemny	1 655,00
GFTE-800T	1123350101	800 x 700 x 230	9 (7,74)	Nie	Propan-Butan	2 515,00
GFTE-800T NG	11233501011	800 x 700 x 230	9 (7,74)	Nie	Gaz ziemny	2 515,00
GFTE-400	1123350000	400 x 700 x 850	4,5 (3,87)	Tak	Propan-Butan	1 865,00
GFTE-400 NG	11233500001	400 x 700 x 850	4,5 (3,87)	Tak	Gaz ziemny	1 865,00
GFTE-800	1123350100	800 x 700 x 850	9 (7,74)	Tak	Propan-Butan	2 705,00
GFTE-800 NG	11233501001	800 x 700 x 850	9 (7,74)	Tak	Gaz ziemny	2 705,00



EFTE-800



EFTE-800T

Płyty grillowe elektryczne

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne w wersji wolnostojącej lub nastawnej, o szerokości 400 lub 800 mm.
- Płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali, przeznaczona do bezpośredniego smażenia, gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury. Ranty boczne i tylny zabezpieczają produkty przed wypadaniem poza urządzenie.
- Zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 300°C za pomocą 6-pozycyjnego regulatora. Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.
- EFTE-400/T wyposażona w 3 grzałki o mocy 1,4 kW każda = 4,2 kW
- EFTE-800/T wyposażona w 6 grzałek o mocy 1,4 kW każda = 8,4 kW

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Nóżki	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EFTE-400T	1123354001	400 x 700 x 230	4,2 (3,61)	Nie	380-415/3N- 50/60 Hz	1 990,00
EFTE-800T	1123354101	800 x 700 x 230	8,4 (7,22)	Nie	380-415/3N- 50/60 Hz	3 220,00
EFTE-400	1123354000	400 x 700 x 850	4,2 (3,61)	Tak	380-415/3N- 50/60 Hz	2 170,00
EFTE-800	1123354100	800 x 700 x 850	8,4 (7,22)	Tak	380-415/3N- 50/60 Hz	3 370,00



WTE-400



WTE-800

Stanowisko robocze neutralne WTE

- Wykonana ze stali nierdzewnej, przeznaczone do ustawienia modeli nastawnych.
- Mocna i wytrzymała konstrukcja stołu gwarantuje wysoką stabilność w trakcie pracy.
- Regulowane nóżki.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
WTE-400	1123450000	400 x 700 x 850	610,00
WTE-800	1123450100	800 x 700 x 850	910,00



BLOCK COOK 700



Urządzenia grzewcze block cook 700

Kuchnie gazowe	104
Kuchnie elektryczne	105
Płyty grillowe gazowe	106
Płyty grillowe elektryczne	107
Grille na ławie	108
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą	108
Frytownice	109
Wanniki do makaronu	109
Patelnie przechyłne	110
Kotły warzelne	110
Bemary	111
Blaty neutralne	111
Podstawy neutralne	112

Urządzenia grzewcze BLOCK COOK 700

ASBER Block Cook 700 to kompleksowa linia modułowych urządzeń grzewczych o głębokości 775 mm. Zapewnia szeroki zakres zastosowań w średnich i mniejszych obiektach gastronomicznych, gdzie liczy się szybkość i jakość przygotowania potraw, jak również łatwość aranżacji przestrzeni kuchennej. Dzięki swej modułowej budowie urządzenia dostosowane są zarówno wymiarami jak i funkcjonalnością do potrzeb każdej kuchni, gdzie mogą być ustawione pojedynczo lub jako element ciągu technologicznego.

- Szeroki wybór modeli gwarantuje wysoką moc, równomierną dystrybucję ciepłą, a tym samym znakomite rezultaty kulinarne.
- Urządzenia z tej linii wykonane są ze stali nierdzewnej, charakteryzują się wysoką estetyką, trwałością i efektywnością, która jest w stanie sprostać wymogom najbardziej wymagających kucharzy.
- Dla zapewnienia łatwości czyszczenia oraz higieny, blaty urządzeń są wyłazane a wewnętrzne narożniki zaokrąglone.
- Każdy model został przetestowany i zaprojektowany zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa i higieny, posiada znak CE.

Kuchnie gazowe z 2 lub 4 palnikami nawierzchniowymi, wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę. Wgłębione, wyłazane blaty ułatwiają czyszczenie. Ruszty wykonane z emaliowanego żeliwa.

Płyty grillowe. Przeznaczone do bezpośredniego smażenia, gwarantują idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury. Dostępne w wersji stalowej gładkiej i ryflowanej oraz gładkiej chromowanej.

Zbiornik bema przystosowany do pojemników GN-1/1 (maks. głębokość: 100 mm). Możliwe różne konfiguracje ustawienia pojemników GN. Zawór spustowy z systemem bezpieczeństwa.

Warnik doskonały do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek. Zapewnia szybkie zagotowanie wody. Pojemność komory gotowania 20 litrów. Kurek spustowy z przodu. Tłoczony zbiornik ze stali nierdzewnej. Łatwe czyszczenie.

Frytownice jedno- i dwukomorowe przeznaczone do zanurzeniowego smażenia w oleju lub tłuszczu. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie. Chłodna strefa do zbierania osadów. Zawór spustowy.



Modułowe rozwiązania do aranżacji kompleksowej linii urządzeń grzewczych.

Podstawy ze stali nierdzewnej ułatwiają konfigurację linii technologicznych. Dostępne w 3 szerokościach, otwarte lub z drzwiami.



1

**ELEKTRYCZNE I GAZOWE PATELNI
PRZECHYLNE**

Wyważona uchylna pokrywa. Misa patelni ze stali nierdzewnej. Ręczny system przechylania misy. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie.



2

ELEKTRYCZNE I GAZOWE KOTŁY WARZELNE

Pokrywa z zawiasami samobalansującymi. Dostępne modele z płaszczem wodnym (system Bain-Marie).



Płyta grillowa w trzech wariantach: stalowa gładka i ryflowana oraz gładka chromowana. Dostępne dwie szerokości: 350 i 700 mm. Wyjmowany zbiornik tłuszczu.

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

Dostępne z 2 lub 4 żeliwnymi okrągłymi lub kwadratowymi płytami grzejnymi. Wgłębione, wyłęczane blaty ułatwiają czyszczenie. Zabezpieczenie przed przegrzaniem zapewnia bezpieczne korzystanie z kuchni.

**KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ
GRZEWCZĄ**

Gładka powierzchnia płyty grzewczej pozwala na powolne gotowanie w stałej temperaturze. Urządzenie wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę.

**GAZOWE GRILLE NA LAWIE**

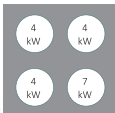
Tradycyjne grillowanie na kamieniach wulkanicznych. Szufłada na tłuszcz i popiół. Łatwe czyszczenie.



Kuchnie gazowe



GR-350



GR-700



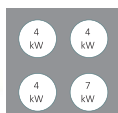
GR-1050

Kuchnie gazowe

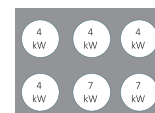
- Modele nastawne dostępne w 3 różnych szerokościach: 350, 700 i 1050 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Blat wgnębiony, wytlaczany, z zaokrąglonymi narożnikami. Budowa urządzenia zapewnia łatwość czyszczenia oraz wysoki standard higieniczny.
- Palniki zapewniają dużą moc, wysoką sprawność, precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia pod dnem garnka.
- Palniki o wymiarach 330 x 310 mm wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę.

- Ruszty wykonane z emaliowanego żeliwa.
- Misy ociekowe pod palnikami o pojemności 1,5 dm³.
- Zabezpieczenie palnika przed zalaniem umieszczone pomiędzy palnikiem a misą ociekową.
- Wysoki komin wykonany ze stali nierdzewnej gwarantuje odpowiednią wentylację i wysoką sprawność spalania.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba palników	Moc kW (Kcal/h)	Cena netto zł
GR-350 LPG	19005170	350 x 775 x 290	2	8 (7000)	3 040,00
GR-350 NG	19018926	350 x 775 x 290	2	8 (7000)	3 040,00
GR-700 LPG	19005193	700 x 775 x 290	4	19 (16500)	4 830,00
GR-700 NG	19018927	700 x 775 x 290	4	19 (16500)	4 830,00
GR-1050 LPG	19007390	1.050 x 775 x 290	6	30 (26000)	7 700,00
GR-1050 NG	19018925	1.050 x 775 x 290	6	30 (26000)	7 700,00



GRO-700
GREO-700



GRO-1050

Kuchnie gazowe z piekarnikiem

- Modele wolnostojące dostępne w 2 szerokościach: 700 i 1050 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Blat wgnębiony, wytlaczany, z zaokrąglonymi narożnikami. Budowa urządzenia zapewnia łatwość czyszczenia oraz wysoki standard higieniczny.
- Palniki zapewniają dużą moc, wysoką sprawność, precyzyjną regulację i równomierny rozkład płomienia pod dnem garnka.
- Palniki o wymiarach 330 x 310 mm wyposażone w zawór bezpieczeństwa i termoparę.
- Ruszty wykonane z emaliowanego żeliwa.
- Misy ociekowe pod palnikami o pojemności 1,5 dm³.
- Zabezpieczenie palnika przed zalaniem umieszczone pomiędzy palnikiem a misą ociekową.
- Wysoki komin wykonany ze stali nierdzewnej gwarantuje odpowiednią wentylację i wysoką sprawność spalania.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA:

PIEKARNIK GAZOWY:

- Wymiary komory piekarnika: 540 x 660 x 305 mm. Pojemność: 4 x GN-2/1.
- Wydajne palniki, płomień kontrolny i zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara).
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 130°C do 350°C.
- Drzwi piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Aluminiowa nienagrzewająca się rączka drzwiczek.

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY:

- Wymiary komory piekarnika: 540 x 660 x 305 mm. Pojemność: 4 x GN-2/1.
- Piekarnik posiada elementy grzejne na poziomie górnym i dolnym.
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 130°C do 350°C.
- Drzwi piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Aluminiowa nienagrzewająca się rączka drzwiczek.
- Moc: 6 kW.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba palników	Moc palników kW (Kcal)	Piekarnik	Moc piekarnika (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GRO-700 LPG	19007377	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Gazowy	7 (6000)	-	8 050,00
GRO-700 NG	19018990	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Gazowy	7 (6000)	-	8 050,00
GREO-700 LPG	19007567	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Elektryczny	6	400/3N- 50/60 Hz	8 590,00
GREO-700 NG	19018928	700 x 775 x 850	4	19 (16500)	Elektryczny	6	400/3N- 50/60 Hz	8 590,00
GRO-1050 LPG	19007361	1.050 x 775 x 850	6	30 (26000)	Gazowy	7 (6000)	-	10 650,00
GRO-1050 NG	19018929	1.050 x 775 x 850	6	30 (26000)	Gazowy	7 (6000)	-	10 650,00



ER-350



ER-700



ERO-700



Kuchnie elektryczne (okrągłe płyty grzejne)

- Modele nastawne dostępne w 2 szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Okrągłe płyty grzejne wykonane z żeliwa, uszczelnione stalowymi ramkami, zapewniają szybkie i równomierne grzanie do 400°C
- Błat wgłębiony, wytłaczany, z zaokrąglonymi narożnikami. Budowa urządzenia zapewnia łatwość czyszczenia oraz wysoki standard higieniczny.
- Nowoczesne i ergonomiczne 6-stopniowe pokręta pozwalają na wygodne i oszczędne regulowanie mocy grzewczej każdej płyty.
- Lampki kontrolne sygnalizują, że płyta grzejna jest włączona i ostrzegają użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i oparzeniem.
- Średnice płyt: duża- Ø223 mm (2,6 kW) i mała- Ø148 mm (1,5 kW).

CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA:

- Wymiary komory piekarnika: 540 x 660 x 305 mm. Pojemność: 4 x GN-2/1.
- Piekarnik posiada elementy grzejne na poziomie górnym i dolnym.
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 130°C do 350°C.
- Drzwi piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Aluminiowa nienagrzewająca się rączka drzwiczek.
- Moc: 6 kW. (3kW + 3kW)

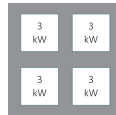
Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba płyt	Moc płyt kW (Kcal)	Moc piekarnika kW (Kcal)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
ER-350	19005008	350 x 775 x 290	2	5,2	-	400/3N- 50/60 Hz	2 420,00
ER-700	19005236	700 x 775 x 290	4	9,3	-	400/3N- 50/60 Hz	3 540,00
ERO-700	19007265	700 x 775 x 850	4	9,3	6	400/3N- 50/60 Hz	8 020,00



ER-350Q



ER-700Q



ERO-700Q



Kuchnie elektryczne (kwadratowe płyty grzejne)

- Modele nastawne dostępne w 2 szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kwadratowe płyty grzejne wykonane z żeliwa, uszczelnione stalowymi ramkami, zapewniają szybkie i równomierne grzanie do 400°C.
- Błat wgłębiony, wytłaczany, z zaokrąglonymi narożnikami. Budowa urządzenia zapewnia łatwość czyszczenia oraz wysoki standard higieniczny.
- Nowoczesne i ergonomiczne 6-stopniowe pokręta pozwalają na wygodne i oszczędne regulowanie mocy grzewczej każdej płyty.
- Lampki kontrolne sygnalizują, że płyta grzejna jest włączona i ostrzegają użytkownika przed jej przypadkowym dotknięciem i oparzeniem.
- Płyty grzejne o wymiarach 300 x 300 mm i mocy 3 kW.

CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA:

- Wymiary komory piekarnika: 540 x 660 x 305 mm. Pojemność: 4 x GN-2/1.
- Piekarnik posiada elementy grzejne na poziomie górnym i dolnym.
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 130°C do 350°C.
- Drzwi piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Aluminiowa nienagrzewająca się rączka drzwiczek.
- Moc: 6 kW.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc piekarnika	Moc płyt kW (Kcal)	Moc piekarnika (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
ER-350 Q	19013381	350 x 775 x 290	2	6	-	400/3N- 50/60 Hz	4 080,00
ER-700 Q	19013384	700 x 775 x 290	4	12	-	400/3N- 50/60 Hz	6 990,00
ERO-700 Q	19013389	700 x 775 x 850	4	12	6	400/3N- 50/60 Hz	11 380,00

Płyty grillowe gazowe



GFT/C-350 S



GFT-700 S



GFT-350 R

Płyty grillowe gazowe

- Modele nastawne dostępne w 2 szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płyta robocza gładka lub ryflowana, wykonana ze specjalnej stali, przeznaczona do bezpośredniego smażenia.
- Palniki rurowe ze stali nierdzewnej z pilotem zapłonu zapewniają równomierny rozkład ciepła na płycie grillowej.
- Palniki wyposażone w zawór bezpieczeństwa i zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara). Regulacja mocy pokrętkiem typu „maximum-minimum”.
- Temperatura płyty sterowana termostatem w zakresie 120–310°C.
- Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

PŁYTY GRILLOWE GAZOWE Z PŁYTĄ CHROMOWANĄ:

- Gładka płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu. Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

Model	Nr Ref.	Typ	Wymiary (mm)	Strefy grzejne	Moc kW (Kcal/h)	Cena netto zł
GFT-350 S LPG	19005280	Gładka	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	4 270,00
GFT-350 S NG	19005279	Gładka	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	4 270,00
GFT-350 R LPG	19005282	Ryflowana	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	4 750,00
GFT-350 R NG	19005281	Ryflowana	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	4 750,00
GFT/C-350 S LPG	19005284	Gładka chromowana	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	5 780,00
GFT/C-350 S NG	19005283	Gładka chromowana	350 x 775 x 290	1	7 (6000)	5 780,00
GFT-700 S LPG	19006186	Gładka	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	6 050,00
GFT-700 S NG	19006185	Gładka	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	6 050,00
GFT-700 R LPG	19006190	Ryflowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	7 080,00
GFT-700 R NG	19006189	Ryflowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	7 080,00
GFT/C-700 S LPG	19006192	Gładka chromowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	8 810,00
GFT/C-700 S NG	19006191	Gładka chromowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	8 810,00
GFT-700 S+R LPG	19006188	Gładka + ryflowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	6 810,00
GFT-700 S+R NG	19006187	Gładka + ryflowana	700 x 775 x 290	2	14 (12000)	6 810,00



EFT-350 S



EFT/C-700 S



EFT-700 R

Płyty grillowe elektryczne

- Modele nastawne dostępne w 2 szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Płyta robocza gładka lub ryflowana, wykonana ze specjalnej stali, przeznaczona do bezpośredniego smażenia.
- Płynna regulacja temperatury w zakresie od 120 °C do 310 °C.
- Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.

- Zbiornik tłuszczu o dużej objętości znajdujący się pod płytą grillową.

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE Z PŁYTĄ CHROMOWANĄ:

- Gładka płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu. Chrom zmniejsza emisję ciepła do otoczenia, poprawia komfort pracy, powoduje, iż produkty grillowane nie przywierają do płyty.

Model	Nr Ref.	Typ	Wymiary (mm)	Strefy grzejne	Moc kW (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EFT-350 S	19005453	Gładka	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N- 50/60 Hz	3 540,00
EFT-350 R	19005285	Ryflowana	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N- 50/60 Hz	3 920,00
EFT/C-350 S	19005450	Gładka chromowana	350 x 775 x 290	1	4,5	400/3N- 50/60 Hz	5 470,00
EFT-700 S	19006454	Gładka	700 x 775 x 290	2	9	400/3N- 50/60 Hz	5 400,00
EFT-700 R	19005955	Ryflowana	700 x 775 x 290	2	9	400/3N- 50/60 Hz	6 530,00
EFT/C-700 S	19006076	Gładka chromowana	700 x 775 x 290	2	9	400/3N- 50/60 Hz	8 230,00
EFT-700 S+R	19005961	Gładka + ryflowana	700 x 775 x 290	2	9	400/3N- 50/60 Hz	6 050,00

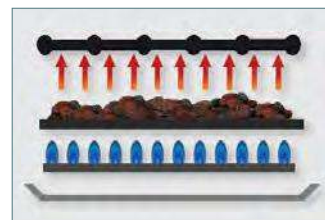
Gazowe grille na lawie i kuchnie z płytą grzewczą



GCG-350



GCG-700



TRADYCYJNY SYSTEM GRILLOWANIA

Gazowy grill na lawie

- Kamienie lawy wulkanicznej sprawiają, że temperatura rozprawdza się jednocześnie pod całym rusztem, umożliwiając równomierne grillowanie potraw różnego typu (idealne do mięs, ryb i warzyw).
- Modele nastawne dostępne w dwóch szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Ruszty grillowe żeliwne lub ze stali nierdzewnej.
- Trzypozycyjna regulacja kąta nachylenia rusztu. Dzięki nachyleniu, nadmiar tłuszczu spływa do tac.
- Wymiary rusztu: 340 x 500 mm.
- Rurowe palniki ze stali nierdzewnej z płomieniem kontrolnym gwarantują równomierną dystrybucję ciepła.
- Zapłon ręczny z zaworem bezpieczeństwa, termoparą i płomieniem pilotującym.
- Wysoki komin wykonany ze stali nierdzewnej gwarantuje odpowiednią wentylację i wysoką sprawność spalania.
- Łatwo wyjmowana kratka podtrzymująca kamienie wulkaniczne. Budowa urządzenia zapewnia łatwość czyszczenia oraz wysoki standard higieniczny.
- Kamień wulkaniczny w standardzie.
- Urządzenie wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Typ rusztu	Strefy grzejne	Moc kW (Kcal/h)	Cena netto zł
GCG-350 LPG	19005045	350 x 775 x 290	Żeliwo	1	7 (6000)	4 100,00
GCG-350 NG	19005032	350 x 775 x 290	Żeliwo	1	7 (6000)	4 100,00
GCG-350 I LPG	19005034	350 x 775 x 290	Stal nierdzewna	1	7 (6000)	3 820,00
GCG-350 I NG	19005033	350 x 775 x 290	Stal nierdzewna	1	7 (6000)	3 820,00
GCG-700 LPG	19005047	700 x 775 x 290	Żeliwo	2	14 (12000)	6 530,00
GCG-700 NG	19005041	700 x 775 x 290	Żeliwo	2	14 (12000)	6 530,00
GCG-700 I LPG	19005043	700 x 775 x 290	Stal nierdzewna	2	14 (12000)	6 240,00
GCG-700 I NG	19005042	700 x 775 x 290	Stal nierdzewna	2	14 (12000)	6 240,00



GSTR-700



GSTRO-700

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Jedna gładka wierzchnia płyta grzewcza wykonana z żeliwa o wymiarach 695 x 620 mm, centralny krąg o średnicy 260 mm.
- Obszerna, gładka powierzchnia ułatwia zastosowanie dużych garnków jak i tych o niekonwencjonalnych kształtach. Równomierne rozprawdanie ciepła umożliwia perfekcyjne przygotowywanie sosów oraz potraw wymagających powolnego gotowania w stałej temperaturze.
- Pod płytą znajduje się wielopierścieniowy palnik, otoczony wykładziną szamotową, która zapewnia maksymalną koncentrację ciepła w centralnej części płyty oraz jego doskonałe rozprawdzenie na powierzchni płyty.
- Zapłon ręczny z zaworem bezpieczeństwa, termoparą i płomieniem pilotującym.
- Wysoki komin wykonany ze stali nierdzewnej gwarantuje odpowiednią wentylację i wysoką sprawność spalania.
- Urządzenie wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

CHARAKTERYSTYKA PIEKARNIKA GAZOWEGO:

- Wymiary komory piekarnika: 540 x 660 x 305 mm.
- Pojemność: 4 x GN-2/1.
- Wydajne palniki, płomień kontrolny i zabezpieczenie termoelektryczne zapłonu (termopara).
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 130°C do 350°C.
- Drzwi piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Aluminiowa nienagrzewająca się rączka drzwiczek.
- Regulowana wysokość nóżek.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc płyty kW (Kcal)	Moc piekarnika kW (Kcal)	Cena netto zł
GSTR-700 LPG	19007386	700 x 775 x 290	9,8 (8000)	-	5 130,00
GSTR-700 NG	19018991	700 x 775 x 290	9,8 (8000)	-	5 130,00
GSTRO-700 LPG	19007378	700 x 775 x 850	9,8 (8000)	7 (6000)	8 290,00
GSTRO-700 NG	19018992	700 x 775 x 850	9,8 (8000)	7 (6000)	8 290,00



GF-350



GF-700



EF-350



EF-700

Frytownice gazowe

- Urządzenia przeznaczone do zanurzeniowego smażenia w oleju spożywczym frytek, ryb, mięsa i warzyw.
- Modele dostępne w dwóch szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Palniki ze stali nierdzewnej. Bezpośrednie podgrzewanie gwarantuje bardzo szybki czas odzyskania właściwej temperatury oleju, zaś równomierne rozprowadzanie ciepła zapobiega przegrzaniu oleju i wydłuża jego żywotność.
- Pojemność pojedynczej komory wynosi 15 litrów.
- Duża moc grzewcza: 1 kW na 1 litr oleju.
- Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.
- Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju.
- Temperatura pracy regulowana termostatem w zakresie od 60°C do 195°C.
- Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.
- Automatyczny iskrowy system zapłonu z termoparą, zaworem bezpieczeństwa i osłoniętym płomieniem pilotującym.
- Wysoki komin wykonany ze stali nierdzewnej gwarantuje odpowiednią wentylację i wysoką sprawność spalania.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Wyposażone w 1 kosz w każdej komorze: 250 x 280 x 120 mm.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

Frytownice elektryczne

- Urządzenia przeznaczone do zanurzeniowego smażenia w oleju spożywczym frytek, ryb, mięsa i warzyw.
- Modele dostępne w dwóch szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Palniki ze stali nierdzewnej gwarantują bardzo szybki czas odzyskania właściwej temperatury oleju, zaś równomierne rozprowadzanie ciepła zapobiega przegrzaniu oleju i wydłuża jego żywotność.
- Precyzyjna kontrola temperatury za pomocą czujnika, regulacja temperatury termostatem w zakresie od 60°C do 195°C.
- Pojemność pojedynczej komory wynosi 15 litrów.
- Duża moc grzewcza: 1 kW na 1 litr oleju.
- Wydajność komory 20 kg frytek na godzinę.
- Zimna strefa na dnie komory zwiększająca żywotność oleju.
- Lampki kontrolne sygnalizujące pracę urządzenia.
- Spust oleju poprzez zawór spustowy w szafce pod komorą.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Wyposażone w 1 kosz w każdej komorze: 250 x 280 x 120 mm.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Komory	Pojemność (l)	Typ	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GF-350 LPG	19005642	350 x 775 x 850	1	15	Gazowy	15,1 (13000)	-	5 600,00
GF-350 NG	19005641	350 x 775 x 850	1	15	Gazowy	15,1 (13000)	-	5 600,00
GF-700 LPG	19006588	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Gazowy	30,2 (26000)	-	9 970,00
GF-700 NG	19006587	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Gazowy	30,2 (26000)	-	9 970,00
EF-350	19005732	350 x 775 x 850	1	15	Elektryczny	13,5	400/3N-50/60 Hz	4 940,00
EF-700	19006624	700 x 775 x 850	2	15 + 15	Elektryczny	27	400/3N-50/60 Hz	9 230,00



GPC-350



EPC-350

Gazowe warki do makaronu

- Przeznaczone do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek, gwarantują szybkie zagotowanie wody.
- Wykonane ze stali nierdzewnej. Żeliwne palniki.
- Zapłon ręczny z zaworem bezpieczeństwa, termoparą i płomieniem pilotującym. Temperatura regulowana termostatem.
- Zbiornik tłoczony ze stali nierdzewnej o pojemności 20 l. Zaokrąglone narożniki gwarantują łatwe utrzymanie czystości.
- Kurek spustowy z przodu
- Wymiary komory 250 x 350 x 130 mm.
- Wyposażone w dwa kosze o wymiarach 120 x 160 x 120 mm.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

Elektryczne warki do makaronu

- Przeznaczone do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek, gwarantują szybkie zagotowanie wody.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Żeliwne palniki. Temperatura regulowana termostatem.
- Zbiornik tłoczony ze stali nierdzewnej o pojemności 20 l. Zaokrąglone narożniki gwarantują łatwe utrzymanie czystości.
- Kurek spustowy z przodu.
- Wymiary komory 250 x 350 x 130 mm.
- Wyposażone w dwa kosze o wymiarach 120 x 160 x 120 mm.
- Regulowana wysokość nóżek.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc kW (Kcal/h)	Typ	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GPC-350 LPG	19006064	350 x 775 x 850	20	14 (12000)	Gazowy	-	6 050,00
GPC-350 NG	19006063	350 x 775 x 850	20	14 (12000)	Gazowy	-	6 050,00
EPC-350	19018924	350 x 775 x 850	20	8 (6880)	Elektryczny	400/3N-50/60 Hz	6 140,00

Patelnie przechylne i kotły warzelne



GTBP-700



Gazowa patelnia przechylna

- Patelnia umożliwia smażenie, duszenie, grillowanie i gotowanie potraw.
- Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej, grubość dna 10 mm, ścianek 2 mm.
- Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.
- Ręczny system przechylania misy do 80° ułatwia wyjmowanie gotowych potraw oraz czyszczenie urządzenia.
- Ergonomiczna, nie nagrzewająca się rączka z przodu urządzenia.
- Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający dopływ gazu w przypadku podniesienia misy patelni.
- Palniki ze stali nierdzewnej
- Zapłon ręczny z zaworem bezpieczeństwa, termoparą i płomieniem pilotującym.
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 50°C do 315°C.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).



ETBP-700



Elektryczna patelnia przechylna

- Patelnia umożliwia smażenie, duszenie, grillowanie i gotowanie potraw.
- Misa patelni wykonana ze stali nierdzewnej, grubość dna 10 mm, ścianek 2 mm.
- Wyważona uchylana pokrywa z możliwością wykorzystania jako blat roboczy.
- Ręczny system przechylania misy do 80° ułatwia wyjmowanie gotowych potraw oraz czyszczenie urządzenia.
- Ergonomiczna rączka.
- Napełnianie misy patelni wodą za pomocą elektrozaworu.
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający grzanie w przypadku podniesienia misy patelni.
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 50°C do 315°C.
- Lampki kontrolne sygnalizujące pracę urządzenia.
- Regulowana wysokość nóżek.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Moc kW (Kcal/h)	Typ	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GTBP-700 LPG	19007490	700 x 775 x 850	50	14 (12000)	Gazowy	-	11 090,00
GTBP-700 NG	19018993	700 x 775 x 850	50	14 (12000)	Gazowy	-	11 090,00
ETBP-700	19007313	700 x 775 x 850	50	9	Elektryczny	400/3N- 50/60 Hz	11 090,00



GBP-700



GBP-700 BM



EBP-700 BM



Kotły warzelne gazowe

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi umożliwia utrzymanie otwartej pokrywy w każdym położeniu.
- Bezpośrednie ogrzewanie generowane przez palniki ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą.
- Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu
- System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Automatycznie wyłączające się ogrzewanie w przypadku braku wody.
- Zawór spustowy o dużym przepłyście umożliwia łatwe opróżnianie kotła.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Wyposażone w dysze do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY Z GRZANIEM POŚREDNIM (typ bemara)

- Grzanie pośrednie za pośrednictwem pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami. Niskie ciśnienie 0,5 bar.
- Palniki ze stali nierdzewnej z zaworem bezpieczeństwa i termoparą. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa. Automatycznie wyłączające się ogrzewanie w przypadku braku wody.



Kocioł warzelny elektryczny z grzaniem pośrednim

- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Grzanie pośrednie za pośrednictwem pary wodnej wytwarzanej w przestrzeni między płaszczami.
- Pokrywa z zawiasami samobalansującymi umożliwia utrzymanie otwartej pokrywy w każdym położeniu.
- Napełnianie kotła ciepłą lub zimną wodą za pomocą elektrozaworu.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, lampki kontrolne sygnalizujące pracę kotła.
- Wskaźnik poziomu wody w płaszczu. System bezpieczeństwa z zaworem nadciśnieniowym i termostatem bezpieczeństwa
- Zawór spustowy o dużym przepłyście umożliwia łatwe opróżnianie kotła.
- Regulowana wysokość nóżek.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Typ grzania	Moc kW (Kcal/h)	Typ	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GBP-700 LPG	19006382	700 x 775 x 850	80	Grzanie bezpośrednie	17,4 (15000)	Gazowy	-	10 250,00
GBP-700 NG	19006383	700 x 775 x 850	80	Grzanie bezpośrednie	17,4 (15000)	Gazowy	-	10 250,00
GBP-700 BM LPG	19006384	700 x 775 x 850	80	Bemara	17,4 (15000)	Gazowy	-	11 560,00
GBP-700 BM NG	19006385	700 x 775 x 850	80	Bemara	17,4 (15000)	Gazowy	-	11 560,00
EBP-700 BM	19006413	700 x 775 x 850	80	Bemara	9	Elektryczny	400/3N- 50/60 Hz	11 090,00



GBM-700

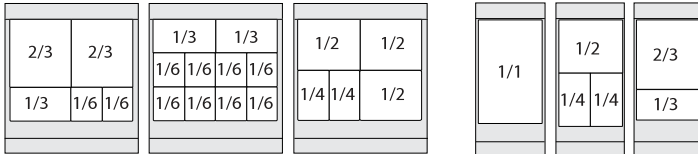


EBM-350



EBM-700

Przykładowe rozmieszczenie pojemników gn



Model 700 mm

Model 350 mm



Bemary

- Wykonanie ze stali nierdzewnej, dostępne w dwóch szerokościach: 350 i 700 mm.
- Zbiornik przystosowany do pojemników GN-1/1 (maks. głębokość: 100 mm). Posiada wbudowaną w dno płytę perforowaną i trzy regulowane poprzeczki. Możliwe różne konfiguracje ustawienia pojemników GN.
- Tłoczony zbiornik, z zaokrąglonymi narożnikami, zapewnia łatwe czyszczenie i maksymalną higienę.
- Zakres temperatury pracy od 30°C do 90°C sterowany termostatem.
- Napełnianie wodą za pomocą elektrozaworu.

- Zawór spustowy z zabezpieczeniem przepełnienia i systemem bezpieczeństwa.
- Pojemniki GN nie występują w komplecie z bemarami

BEMARY GAZOWE

- Palnik ze stali nierdzewnej.
- Zapłon ręczny z zaworem bezpieczeństwa, termoparą i płomieniem pilotującym.
- Wyposażone w dyszę do gazu ziemnego (NG) lub gazu propan-butan (LPG).

BEMARY ELEKTRYCZNE

- Lampki kontrolne sygnalizujące grzanie.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność (l)	Pojemność (GN)	Moc kW (Kcal/h)	Typ	Zasilanie (V)	Cena netto zł
GBM-700 LPG	19006258	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6,4 (5500)	Gazowy	-	4 410,00
GBM-700 NG	19006257	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6,4 (5500)	Gazowy	-	4 410,00
EBM-350	19004915	350 x 775 x 290	17	1 x GN-1/1	2,8	Elektryczny	230/1N- 50/60 Hz	2 890,00
EBM-700	19005207	700 x 775 x 290	30	2 x GN-1/1	6	Elektryczny	400/3N- 50/60 Hz	4 100,00



WT-350



WT-700

Blaty neutralne

- Modele nastawne dostępne w dwóch szerokościach: 350 i 700 mm.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Duża, płaska i gładka powierzchnia zapewnia wygodną pracę.
- Demontowana płyta neutralna umożliwi szybkie czyszczenie i gwarantuje maksymalną higienę.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
WT-350	19004878	350 x 775 x 290	1 090,00
WT-700	19005055	700 x 775 x 290	1 310,00

Podstawy i drzwi



S-350



S-700



S-1050

Podstawy i drzwi

- Podstawy dostępne w 3 szerokościach: 350, 700 i 1050 mm.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Regulowana wysokość nóżek.
- Drzwi dostępne jako opcja.

Podstawy

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Podstawa 350 mm	Podstawa 700 mm	Opcjonalne drzwi	Cena netto zł
S-350	19004766	350 x 775 x 560	1	-	19004428 (Prawe)	850,00
S-700	19004434	700 x 775 x 560	2	1	19004580 (Lewe) + 19004428 (Prawe)	1 120,00
S-1050	19004679	1050 x 775 x 560	3 / 1	- / 1	19004580 (Lewe) + 19004428 (2 x Prawe)	1 380,00

Drzwi

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Cena netto zł
DO-350 R	19004428	350 x 560	Drzwi prawe	290,00
DO-350 L	19004580	350 x 560	Drzwi lewe	290,00

Przykładowe konfiguracje



GR-350 + GFT-350 S + EBM-350 + S-1050



GR-350 + S-350

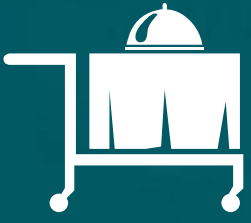


ER-350 + EFT/C-350 S+ S-700 + Drzwi



**Specjalista w produkcji urządzeń
do przygotowania, dystrybucji i
ekspozycji potraw**





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

URZĄDZENIA DO
ZABUDOWY DROP-IN

WÓZKI

STOŁYGRZEWCZE



URZĄDZENIA DO ZABUDOWY DROP-IN



Urządzenia do zabudowy DROP-IN ELEGANCE

Chłodnicze urządzenia do zabudowy	121
Płyty chłodnicze	121
Wanny chłodnicze	121
Grzewcze urządzenia do zabudowy	122
Wanny barmarowe wodne	122
Wanny barmarowe powietrzne	123
Płyty grzewcze ceramiczne	123
Witryny chłodnicze	124
Niezależne witryny chłodnicze z podstawą	124
Witryny chłodnicze bez podstawy	124
Witryny ekspozycyjne	125
Witryny ekspozycyjne chłodnicze	125
Witryny ekspozycyjne grzewcze	125
Nadstawki	126
Panele szklane	127
Akcesoria	128
Neutralny dystrybutor talerzy	128
Podgrzewany dystrybutor talerzy	129
Dystrybutor koszy na naczynia	129

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, efektywną 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.
- Automatyczne 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.

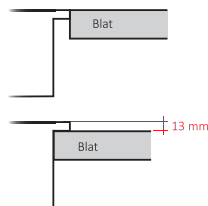


Analogowy panel sterowania w urządzeniach grzewczych

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

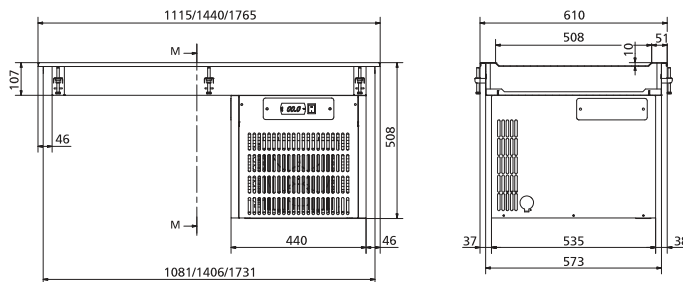


Płyty chłodnicze

- 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 pzt
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFP-311-CU	3752505	1115	610	508	1090	585	3 GN 1/1	310	3 190,00
DRFP-411-CU	3752506	1440	610	508	1415	585	4 GN 1/1	310	3 390,00
DRFP-511-CU	3752507	1765	610	508	1740	585	5 GN 1/1	310	3 590,00

Wanny chłodnicze

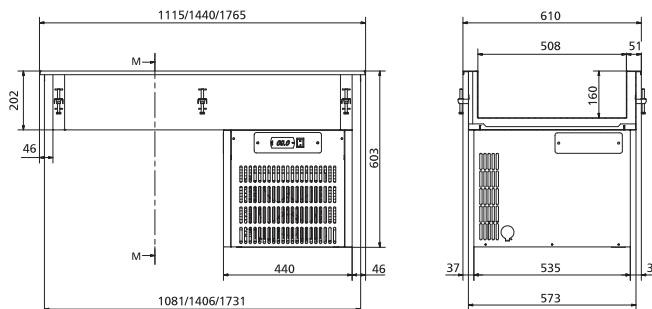
- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów czy napojów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą)
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- 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 pzt
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFB-311-CU	3752501	1115	610	603	1090	585	3 GN 1/1	310	3 690,00
DRFB-411-CU	3752502	1440	610	603	1415	585	4 GN 1/1	310	3 890,00
DRFB-511-CU	3752503	1765	610	603	1740	585	5 GN1/1	310	4 090,00

Grzewcze urządzenia do zabudowy DROP-IN



DBM-511-S-W

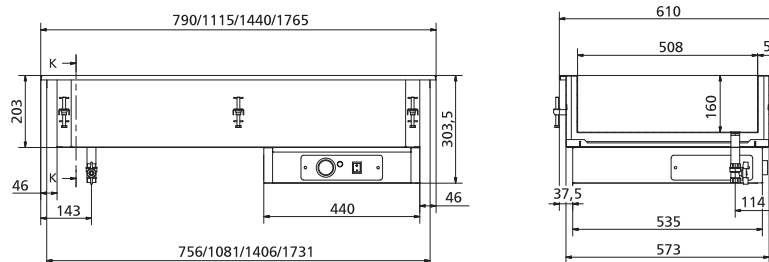


Wanny barmarowe wodne jednokomorowe

- Jednokomorowa wodna wanna barmarowa 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	3732501	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	1 800,00
DBM-311-S-W	3732502	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	2 100,00
DBM-411-S-W	3732503	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	2 380,00
DBM-511-S-W	3732504	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	2 740,00



DBM-411-M-W

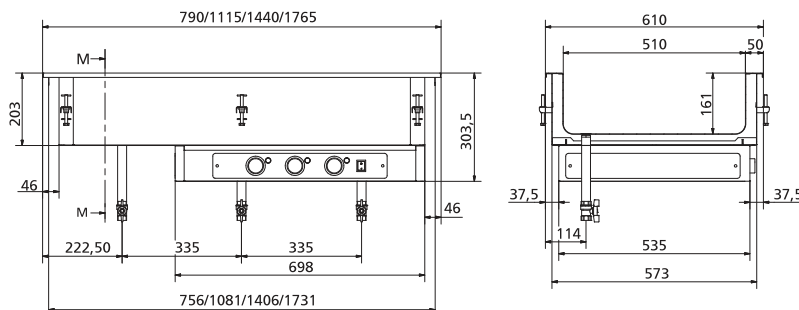


Wanny barmarowe wodne wielokomorowe

- Wielokomorowa wodna wanna barmarowa 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	3732506	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	3 260,00
DBM-311-M-W	3732507	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	4 360,00
DBM-411-M-W	3732508	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	5 440,00



DBM-511-S-A

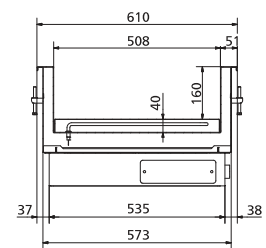
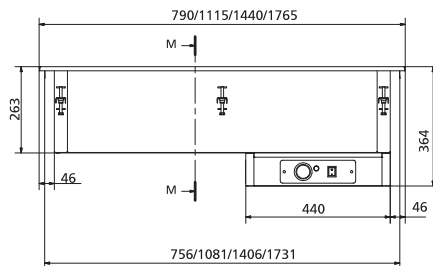


Wanny beamarowe powietrzne

- Jednokomorowa powietrzna wanna beamarowa przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- System ogrzewania tworzy obwód gorącego powietrza wewnątrz wanny beamarowej, 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.



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	3732511	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	1 660,00
DBM-311-S-A	3732512	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	1 990,00
DBM-411-S-A	3732513	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	2 600,00
DBM-511-S-A	3732514	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	2 940,00



DV-511-S

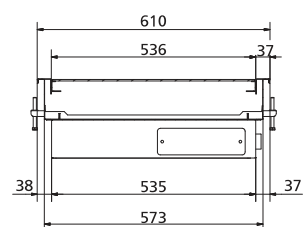
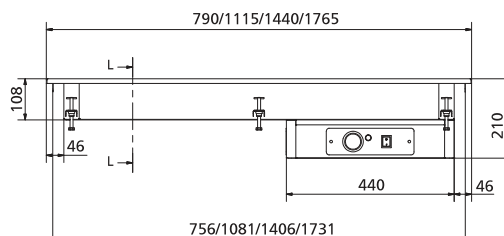


Płyty grzewcze ceramiczne

- 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 szkłano-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.



Płynna regulacja temperatury

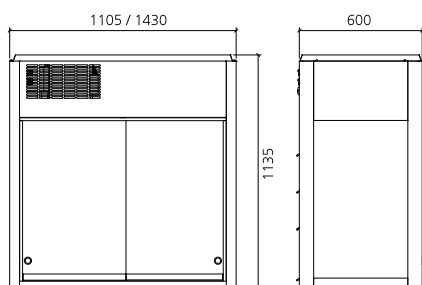


Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DV-211-S	3832121	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	2 160,00
DV-311-S	3832122	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	3 160,00
DV-411-S	3832123	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800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

Witryny chłodnicze



DRFS-411-B



Niezależne witryny chłodnicze z podstawą

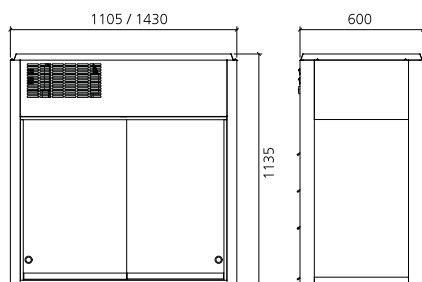
- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych przekąsek, deserów i napojów. Cztery całkowicie przezroczyste ścianki zapewniają maksymalną widoczność produktu z każdej perspektywy.
- Boczne ścianki z szyby zespolonej.
- Model z całkowicie izolowaną podstawą, przeznaczony do ustawienia 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 umożliwia 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	3752511	1105	600	1135	3 GN 1/1	Z podstawą	1231	14 500,00
DRFS-411-B	3752512	1430	600	1135	4 GN 1/1	Z podstawą	1265	16 000,00



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 umożliwia 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	3752513	1105	600	1135	3 GN 1/1	Bez podstawy	1231	13 500,00
DRFS-411	3752514	1430	600	1135	4 GN 1/1	Bez podstawy	1265	15 000,00

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

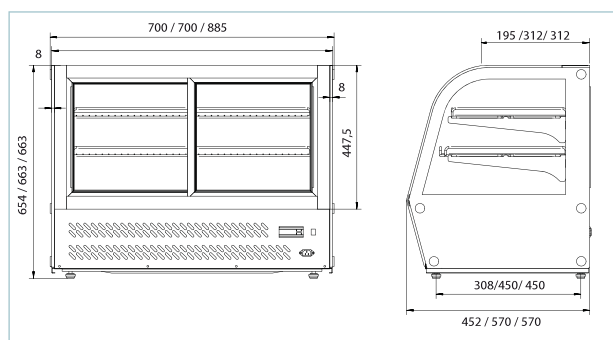


VERS-120



Witryny ekspozycyjne chłodnicze

- 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 rozprawdane 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.



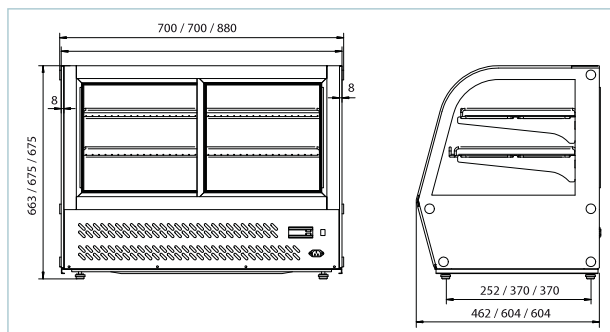
Model	Nr Ref.	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
★ VERS-100	3866101	100	700 x 452 x 654	1 920,00
★ VERS-120	3866102	120	700 x 570 x 633	2 490,00
★ VERS-160	3866103	160	885 x 570 x 663	2 990,00

Witryny ekspozycyjne grzewcze

- Witryna grzewcza idealnie nadaje się do prezentacji gorących potraw takich jak pizza, ciasta, kanapki, itp.
- Wymuszony obieg powietrza pozwala na równomiernie rozprawdane 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.



VECS-120



Model	Nr Ref.	Pojemność (l)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
VECS-100	3866201	100	700 x 462 x 663	1 850,00
VECS-120	3866202	120	700 x 604 x 675	2 090,00
VECS-160	3866203	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
		dł.	szer.	wys.				
DU-211-L-CG1	3772551	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	1 195,00
DU-311-L-CG1	3772552	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1 275,00
DU-411-L-CG1	3772553	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1 355,00
DU-511-L-CG1	3772554	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1 440,00



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
		dł.	szer.	wys.				
DU-211-L-CG2	3772556	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	1 550,00
DU-311-L-CG2	3772557	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1 650,00
DU-411-L-CG2	3772558	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	1 750,00
DU-511-L-CG2	3772559	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	1 850,00

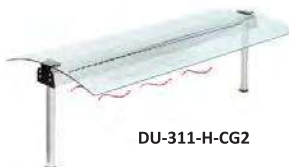


DU-311-H-CG1

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
		dł.	szer.	wys.				
DU-211-H-CG1	3772561	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1 510,00
DU-311-H-CG1	3772562	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1 600,00
DU-411-H-CG1	3772563	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	1 710,00
DU-511-H-CG1	3772564	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	1 770,00



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
		dł.	szer.	wys.				
DU-211-H-CG2	3772566	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	1 850,00
DU-311-H-CG2	3772567	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	1 950,00
DU-411-H-CG2	3772568	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	2 050,00
DU-511-H-CG2	3772569	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	2 150,00



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	3772541	762	552	480	720	2 GN 1/1	690,00
DU-311-N-CG1	3772542	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	690,00
DU-411-N-CG1	3772543	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	850,00
DU-511-N-CG1	3772544	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	920,00



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	3772546	762	590	480	720	2 GN 1/1	965,00
DU-311-N-CG2	3772547	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	1 045,00
DU-411-N-CG2	3772548	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	1 135,00
DU-511-N-CG2	3772549	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	1 215,00



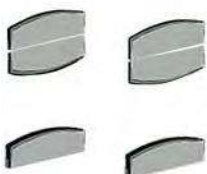
DFG-311

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	3772721	675	395	2 GN 1/1	130,00
DFG-311	3772722	1000	395	3 GN 1/1	160,00
DFG-411	3772723	1325	395	4 GN 1/1	190,00
DFG-511	3772724	1650	395	5 GN 1/1	220,00



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	3796110	Zestaw uchwytów montażowych	110,00

**NEUTRALNY
DYSTRYBUTOR
TALERZY**

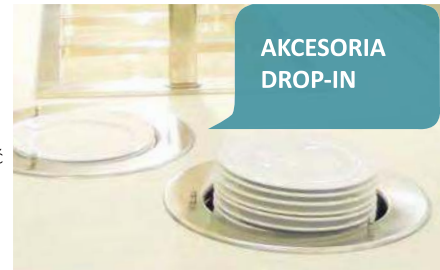
**DYSTRYBUTOR
NEUTRALNY KOSZY
NA NACZYNIA**



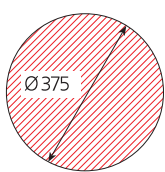
DPN-28

Neutralny dystrybutor talerzy

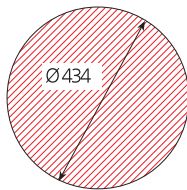
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje talerze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi używanych talerzy.
- Regulowana średnica dystrybutora
- Przybliżona pojemność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



**AKCESORIA
DROP-IN**



DPN-28



DPN-34

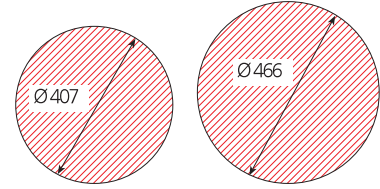
Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
DPN-28	3782101	730 x 391	180 ÷ 280 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	1 180,00
DPN-34	3782102	730 x 451	240 ÷ 340 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	1 480,00

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-28

DPC-34



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

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	3793104	Ø 340 x 60	280 mm	Pokrywa do dystrybutora	70,00
TDP-34	3793105	Ø 400 x 60	340 mm	Pokrywa do dystrybutora	70,00

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

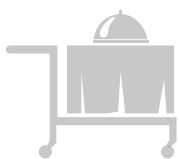


DCN-55

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



SYSTEM BANKIETOWY I WYDAWCZY



Wózki

Wózki bankietowe grzewcze	132
Wózki serwisowe i transportowe	134
Wózki do pakowarek próżniowych	135
Wózki platformowe wzmocnione	135
Pojemniki do różnych zastosowań	135

Wózki do transportu i przechowywania talerzy, tac i koszy

Wózki z blatem roboczym	136
Wózki regałowe	136
Wózek z prowadnicami	136
Wózki do tac	137

Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek

Wózki platformowe do transportu koszy	138
Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy	139
Wózki jodełkowe do talerzy	140
Półki ścienne do talerzy	140

Stoły grzewcze

Stoły grzewcze przyścienne	142
Stoły grzewcze centralne	143

Wózki bankietowe grzewcze

Idealne rozwiązanie do transportowania wcześniej przygotowanych potraw i utrzymania ich we właściwej temperaturze.

Potrawy mogą być przechowywane na talerzach, półkach lub w pojemnikach GN 2/1 lub 1/1 (pojemniki i ruszty nie występują w komplecie z wózkiem, dostępne jako opcja).

Wykonane ze stali nierdzewnej.

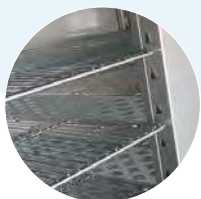
Wyposażone w zamek.

Odległość pomiędzy prowadnicami 60 mm.

Wymuszony obieg powietrza.

Taca nawilżania komory.

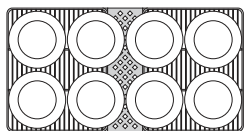
Kontrola temperatury sterowana termostatem w zakresie 0° - 90° C, dodatkowo na zewnątrz jest zamontowany termometr.



Model CCB-40 wyposażony w 20 szt. centralnych rusztów pozwalających na maksymalne wykorzystanie przestrzeni w wózku (ruszty dostępne jako opcja).



Do utrzymania odpowiedniej wilgotności potraw i uniknięcia wysuszenia wózki wyposażone są w nieprzesuwającą się tacę na wodę



Na każdym poziomie może być ustawione do 8 szt. talerzy o maksymalnej średnicy 300mm.



CCB-40

Podwójne drzwi z izolacją poliuretanową

Położenie panelu sterującego w miejscu najbardziej odpornym na wstrząsy

Wewnętrzny układ centralnych i bocznych prowadnic umożliwia cyrkulację gorącego powietrza poprzez całą komorę wózka oraz pomiędzy pojemnikami z żywnością

Wyciszone kółka o średnicy 160 mm w tym dwa z hamulcami.

Oszczędność energii poprzez doskonałą izolację

Termostat do kontrolowania temperatury: 0° do 90°C

Zredukowana wysokość wózka daje możliwość dostępu do górnych półek i ułatwia manewrowanie urządzeniem

Wyposażone w odbojniki Demontowany system prowadnic ułatwiający czyszczenie

Wyposażone w 4 kółka obrotowe $\varnothing 160$ mm, w tym dwa z hamulcem.
 Każdy narożnik wyposażony w gumowe odboje.
 Drzwi samoczynnie zamykające się w wypadku, kiedy kąt odchylenia
 drzwi jest mniejszy niż 90° .
 Izolacja termiczna ścian poliuretanowa.



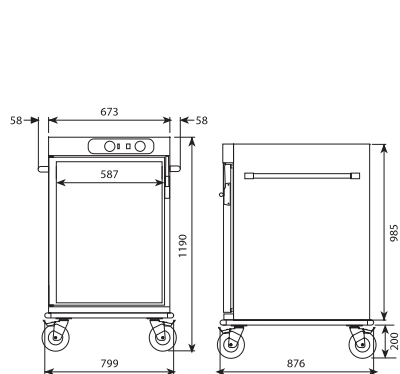
CCB-10



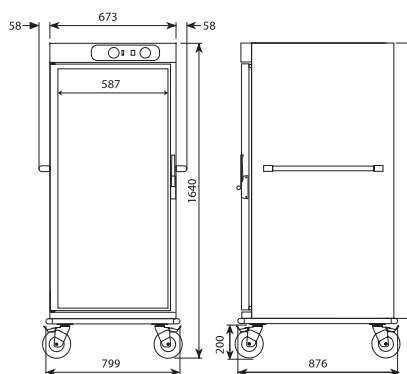
CCB-20



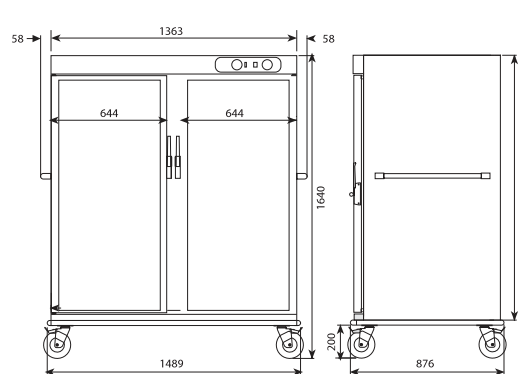
CCB-40



CCB-10



CCB-20



CCB-40

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Liczba drzwi	Zasilanie (V)	Liczba przewodnic (co 60 mm)	Moc (W)	Cena netto zł
CCB-10	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	5 490,00
★ CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	6 390,00
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	10 530,00

Wózki serwisowe

Wózki serwisowe

- Wózki wykonane ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja spawana.
- Półki wózka głęboko tłoczone, dolna część półki jest zaokrąglona, co wzmacnia konstrukcję.
- Wyposażone w gumowe odbojniki oraz 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Modele CE są zbudowane z profili okrągłych o średnicy 25 mm, obciążenie na półkę do 70 kg. Maksymalne obciążenie wózka 190 kg (model czteropółkowy).
- Modele wzmocnione CER są zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm, obciążenie na półkę do 85 kg. Maksymalne obciążenie wózka to 235 kg (przy równomiernym rozłożeniu załadunku).
- Komfort użytkowania dzięki wzmocnionej konstrukcji, odpowiedniej grubości półek oraz średnicy profili.



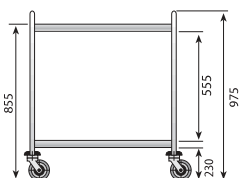
CER-1062



CE-953

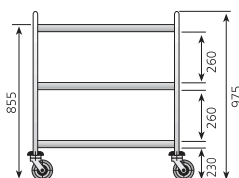


CER-1064



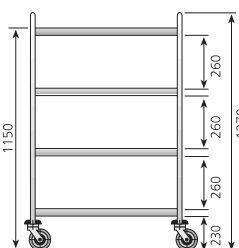
Wózki serwisowe z 2 półkami

Model	Nr Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-852	2412101	800 x 500	900 x 600 x 975	840,00
CE-952	2412102	900 x 500	1000 x 600 x 975	882,00
CER-1062	2412103	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1.015,00



Wózki serwisowe z 3 półkami

Model	Nr Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-853	2412104	800 x 500	900 x 600 x 975	1.015,00
CE-953	2412105	900 x 500	1000 x 600 x 975	1.070,00
CER-1063	2412106	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1.245,00



Wózki serwisowe z 4 półkami

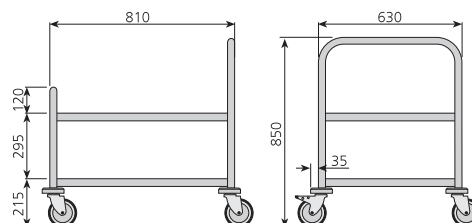
Model	Nr Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CE-954	2412107	900 x 500	1000 x 600 x 1270	1.325,00
CER-1064	2412108	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	1.545,00

Wózki platformowe wzmocnione

- Wózki do pakowarek próżniowych
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm.
- Zastosowanie jako podstawa oraz wózek do transportu pakowarek próżniowych.
- Przeznaczony do wszystkich modeli pakowarek próżniowych stołowych firmy Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.



CEV



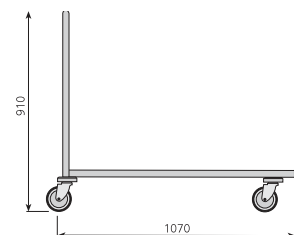
Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Cena netto zł
CEV	2412119	810 x 630 x 850	805,00

Wózki platformowe wzmocnione

- Wykonanie ze stali nierdzewnej.
- Wózek transportowy wzmocniony przystosowany do dużych obciążeń (do 300 kg).
- Wzmocniony uchwyt.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Narożniki wyposażone w odbojniki gumowe.



CR-1060



Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Wymiary regały (mm)	Cena netto zł
CR-1060	2472103	663 x 1070 x 910	600 x 1000	925,00

Pojemniki do różnych zastosowań

- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej.
- Zapewniają maksymalną higienę, dzięki czemu doskonale nadają się do przechowywania i przewożenia wszelkich artykułów spożywczych (cukier, mąka, płyny) jak również odpadków.
- Pokrywa wyposażona w uchwyt.
- Wyposażone w 4 cichobieżne kółka obrotowe.
- Wymiary pojemników pozwalają na umieszczenie ich pod stołem roboczym.
- W model CUIVP-105 pokrywa otwierana pedałem.



CUIVP-105

CUV-105

CUV-50



Szczegóły CUIVP-105

Modelo	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Pojemność (l)	Opis	Cena netto zł
★ CUV-50	2476105	∅ 390 x 610	50	Pokrywa z uchwytem	641,00
CUV-105	2476106	∅ 460 x 695	105	Pokrywa z uchwytem	809,00
CUIVP-105	2476108	∅ 460 x 695	105	Pokrywa z pedałem	1 155,00

Wózki z prowadnicami do pojemników GN i tac piekarniczych



CGB-21

CGB-11

Bardzo mocna konstrukcja spawana, wykonana z profili o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm. Wszystkie modele wyposażone są w 4 cichobieżne kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem oraz gumowe odbojniki. Prowadnice wykonane są w kształcie litery „U” (ceownik) eliminujące ryzyko spadania naczyń podczas transportu.

W całości wykonane ze stali nierdzewnej.

Wózki z blatem roboczym

- Wózki z gładkim blatem roboczym, łatwe w utrzymaniu czystości.
- Stabilna konstrukcja.
- Wszystkie modele posiadają 7 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto zł
CGB-11	2432101	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	1.019,00
CGB-21	2432102	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1.124,00



CGA-21

CGA-11

Wózki regałowe

- Wyposażone w 17 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).
- Model CGA-64 przeznaczony do tac piekarniczych, posiada 16 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 85 mm).
- Wzmocniona konstrukcja gwarantuje stabilność w trakcie użytkowania.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto zł
CGA-11	2432103	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	1.292,00
CGA-21	2432104	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1.376,00
CGA-64	2432105	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1.260,00
FCGA-11	2492113			Pokrowiec do CGA-11	490,00
FCGA-21	2492107			Pokrowiec do CGA-21	515,00
FCGA-64	2492114			Pokrowiec do CGA-64	590,00



CGE-21

Wózek z prowadnicami

- Wykonany w sposób ułatwiający przechowywanie kilku wózków przy wykorzystaniu niewielkiej powierzchni magazynowej.
- Wyposażony w 17 par prowadnic GN 2/1 (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto zł
CGE-21	2432106	GN 1/1 i GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	1.449,00

Wózki do tac

- Stabilna konstrukcja, spawana, wykonana z profili o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm.
- Pozwalają na transportowanie tac o szerokości od 350 mm do 425 mm i długości 530 mm.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Prowadnice wykonane są ze stali nierdzewnej (odstęp pomiędzy prowadnicami wynosi 110 mm).
- Akcesoria: pokrowiec ochronny oraz dwie ścianki w kolorze zielonym przypadające na jeden wózek.



CBC-12



CBC-24

Wykonane
ze stali
nierdzewnej



CBC-12 + pokrowiec FCBC-12



CBC-12 + 2 ścianki PCBC

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto zł
CBC-12	2432107	584 x 725 x 1700	12	1.700,00
CBC-24	2432108	1068 x 725 x 1700	24	3.080,00
PCBC	2492108	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	430,00
FCBC-12	2492109	Pokrowiec do CBC-12	-	550,00



CCV-7



CCV-7 + FCCV-7

Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek

- Przeznaczony do transportu standardowych koszy o wymiarach 500 x 500 mm.
- Wykonany ze stali nierdzewnej.
- Stabilna konstrukcja z profili o przekroju kwadratowym (25 x 25 mm).
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Odstęp między prowadnicami wynosi 205 mm.



Akcesoria: pokrowiec ochronny.

Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto zł
CCV-7	2432110	640 x 635 x 1700	7	1 250,00
FCCV-7	2492106		Pokrowiec do CCV-7	305,00

Wózki platformowe do transportu koszy

- Przeznaczone do transportu standardowych koszy o wymiarach 500 x 500 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem. Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny o pojemności 6 koszy na szkło o wysokości 100 mm / 4 koszy o wysokości 150 mm / 3 koszy o wysokości 200 mm. Kosze sprzedawane oddzielnie.



BC-55



CC-55



FCC-55

Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Wymiary (mm)	Typ	Cena netto zł
CC-55	2472101	587 x 627 x 900	Stal nierdzewna	Z uchwytem	555,00
BC-55	2472102	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytem	475,00
FCC-55	2492105	510 x 510 x 900		Pokrowiec do BC-55 i CC-55	200,00



CNB-C

Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Konstrukcja umożliwiająca utrzymanie tac lub koszy na odpowiednim poziomie.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Model CNB-C posiada w górnej części pojemnik na sztućce.

Przybliżone pojemności:

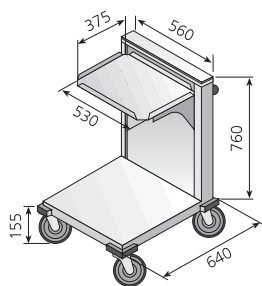
- Tace: CNB, CNB-C
- Do 120 sztuk standardowych tac o wymiarach: 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm
- Do 120 sztuk tac o wymiarach gastropojemnika GN 1/1 325 x 530 mm
- Do 200 sztuk tac Fast-food o wymiarach 350 x 270 mm
- Kosze: CNC
- Do 6 sztuk koszy o wymiarach 500 x 500 mm i wysokości 110 mm



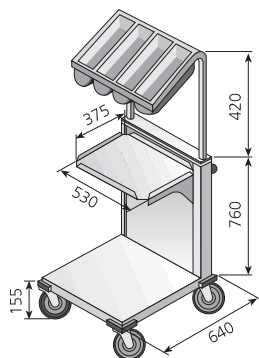
CNB



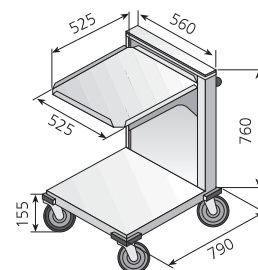
CNC-55



CNB
CNB Wózek na tace

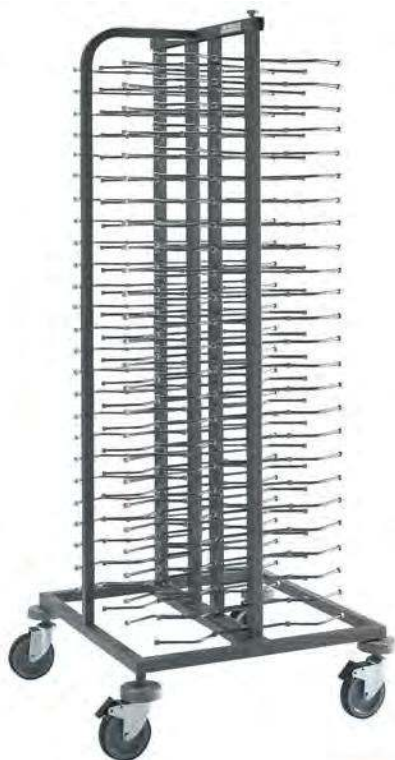


CNB-C
CNB-C Wózek na tace i sztućce



CNC-55
CNC-55 Wózek na kosze do zmywarek

Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Przeznaczenie	Wymiary tac / koszy (mm)	Cena netto zł
CNB	2482101	Tace	626 x 640 x 915	530 x 370 (maksymalnie)	2 070,00
CNB-C	2482102	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	2 215,00
CNC-55	2482103	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 235,00



CPP-100

Wózki jodełkowe do talerzy

- Przeznaczone do przechowywania i transportu wielu talerzy w bardzo małej przestrzeni.
- Konstrukcja wykonana ze stali lakierowanej proszkowo w kolorze szarym, zakończenia epoksydowane.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm).
- Maksymalna pojemność: 100 talerzy.
- Odstęp między poziomami: 60 mm.
- W środkowej części dodatkowa prowadnica wzmacniająca budowę oraz ułatwiająca transportowanie talerzy.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.

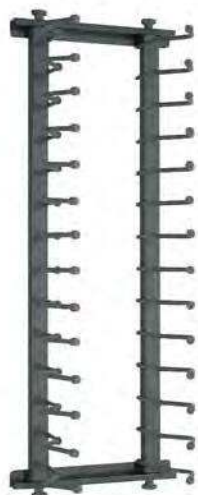


Opcjonalny pokrowiec



FPH

Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto zł
★ CPP-100	2452101	754 x 754 x 1800	Wózek jodełkowy	100	1 745,00
FPH	2492102		Pokrowiec do CPP-100		830,00



SPP-14

Łatwy transport

- Pokrowiec ochronny
- Dla zapewnienia maksymalnej ochrony i higieny oferujemy plastikowy pokrowiec do wózka.
- Pokrowiec wyposażony jest w zamki i pozwala na niezależne otwieranie z każdej strony.
- Półki ścienne do talerzy
- Przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach średniej wielkości.
- Kompaktowy rozmiar ułatwia wygodne ułożenie półki.
- Łatwy montaż.
- Konstrukcja stalowa, zakończenia epoksydowane.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm).
- Pojemność: 14 talerzy.



Odstęp między poziomami: 60 mm.

Model	Nr Ref.	Wymiary wózka (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto zł
SPP-14	2452102	300 x 250 x 880	Naścienna	14	420,00

Stoły grzewcze

Nowa gama stołów grzewczych dostępna w trzech wersjach: przyściennej, centralnej i centralnej przelotowej oraz w dwóch głębokościach: 600 i 700 mm. Nowy design gwarantuje lepszą dystrybucję ciepłego powietrza wewnątrz urządzenia. Urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.

Stoły grzewcze posiadają kasetę grzewczą, w którą wbudowane są wszystkie komponenty grzejne (dla długości 1700-2000 mm wbudowane dwie kasety grzewcze po obu stronach stołu). Zapewnia to bardzo łatwy dostęp dla obsługi serwisowej. Równomierna dystrybucja ciepła



CHARAKTERYSTYKA I SZCZEGÓŁY BUDOWY



Szybkie nagrzewanie oraz cyrkulacja gorącego powietrza wymuszona wentylatorem.



Łatwa regulacja wysokości półki bez konieczności użycia narzędzi.

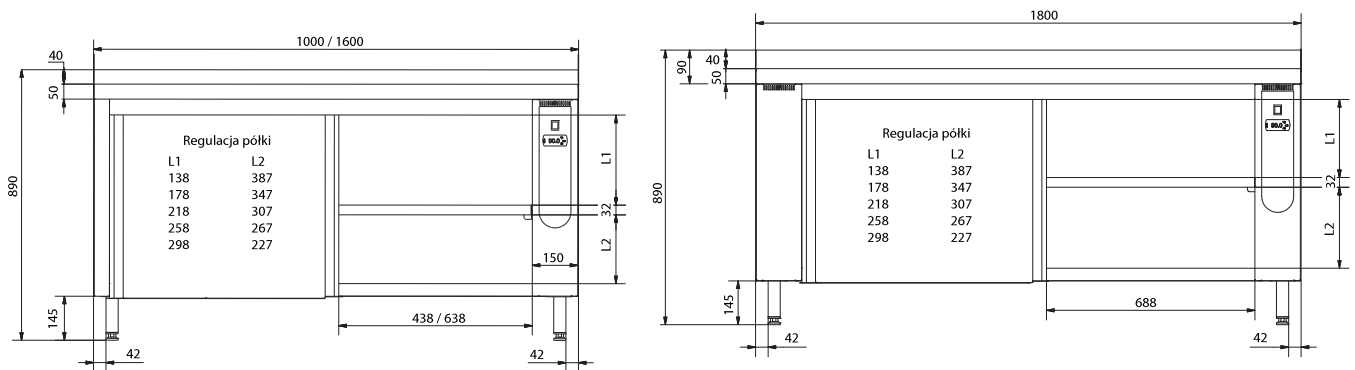


WHMP-126

Stoły grzewcze przyścienne

- Blat wzmocniony i izolowany o grubości 40 mm. Rant tylny płaski o wysokości 40 mm.
- Drzwi z podwójnymi ściankami wypełnionymi pianką poliuretanową o gęstości 40kg/m³.
- W wersji na kółkach wysokość stołu wynosi 860 mm.
- Zakres temperatury pracy urządzeń to 30°C- 80°C.
- Wnętrze grzane, wymuszony obieg powietrza.
- Stoły wyposażone w cyfrowy regulator temperatury CAREL oraz wyświetlacz pracy urządzenia.
- Wyposażone w środkową półkę oraz 2 suwane drzwi.
- Możliwość zamówienia wersji bez blatu.
- Nóżki z profilu kwadratowego z regulowaną wysokością.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz 1N

WYMIARY



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Moc (W)	Cena netto zł
WHMP-106	19023066	1000 x 600 x 850	Przyścienny	2050	2 800,00
WHMP-126	19023068	1200 x 600 x 850	Przyścienny	2050	2 900,00
WHMP-146	19023090	1400 x 600 x 850	Przyścienny	2050	3 050,00
WHMP-166	19023092	1600 x 600 x 850	Przyścienny	2050	3 250,00
WHMP-186	19023094	1800 x 600 x 850	Przyścienny	3500	3 450,00
WHMP-107	19023097	1000 x 700 x 850	Przyścienny	2050	2 850,00
WHMP-127	19023099	1200 x 700 x 850	Przyścienny	2050	3 100,00
WHMP-147	19023101	1400 x 700 x 850	Przyścienny	2050	3 300,00
WHMP-167	19023103	1600 x 700 x 850	Przyścienny	2050	3 500,00
WHMP-187	19023105	1800 x 700 x 850	Przyścienny	3500	4 000,00

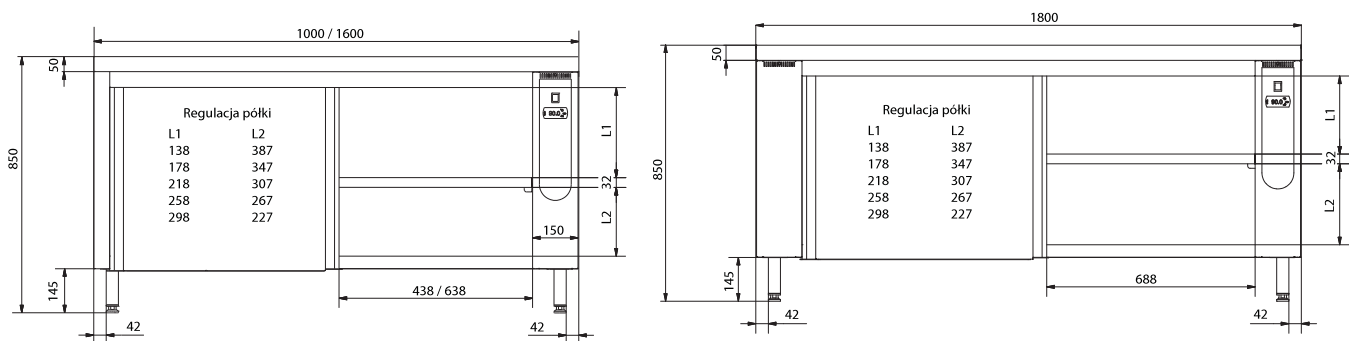


CHMP-126

Stoły grzewcze centralne

- Blat wzmocniony i izolowany o grubości 40 mm, bez rantu.
- Drzwi z podwójnymi ściankami wypełnionymi pianką poliuretanową o gęstości 40kg/m³.
- W wersji na kółkach wysokość stołu wynosi 860 mm.
- Zakres temperatury pracy urządzeń to 30°C- 80°C.
- Wnętrze grzane, wymuszony obieg powietrza.
- Stoły wyposażone w cyfrowy regulator temperatury CAREL oraz wyświetlacz pracy urządzenia.
- Wyposażone w środkową półkę oraz .po 2 drzwi suwane z każdej strony stołu.
- Możliwość zamówienia wersji bez blatu.
- Nóżki z profilu kwadratowego z regulowaną wysokością.
- Zasilanie: 230 V 50 Hz 1N

WYMIARY



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Moc (W)	Cena netto zł
CHMP-106	19023108	1000 x 600 x 850	Centralny	2050	2 800,00
CHMP-126	19023110	1200 x 600 x 850	Centralny	2050	2 900,00
CHMP-146	19023112	1400 x 600 x 850	Centralny	2050	3 050,00
CHMP-166	19023115	1600 x 600 x 850	Centralny	2050	3 250,00
CHMP-186	19023117	1800 x 600 x 850	Centralny	3500	3 450,00
CHMP-107	19023120	1000 x 700 x 850	Centralny	2050	2 850,00
CHMP-127	19023122	1200 x 700 x 850	Centralny	2050	3 100,00
CHMP-147	19023125	1400 x 700 x 850	Centralny	2050	3 300,00
CHMP-167	19023127	1600 x 700 x 850	Centralny	2050	3 500,00
CHMP-187	19023129	1800 x 700 x 850	Centralny	3500	4 000,00
CHMP-106-2SD	19023133	1000 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 080,00
CHMP-126-2SD	19023136	1200 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 190,00
CHMP-146-2SD	19023138	1400 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 355,00
CHMP-166-2SD	19023140	1600 x 600 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 575,00
CHMP-186-2SD	19023142	1800 x 600 x 850	Centralny przelotowy	3500	3 795,00
CHMP-107-2SD	19023184	1000 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3500	3 135,00
CHMP-127-2SD	19023186	1200 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 410,00
CHMP-147-2SD	19023188	1400 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 630,00
CHMP-167-2SD	19023190	1600 x 700 x 850	Centralny przelotowy	2050	3 850,00
CHMP-187-2SD	19023192	1800 x 700 x 850	Centralny przelotowy	3500	4 400,00



REGAŁY MODUŁOWE. BATERIE

BATERIE I
PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE

REGAŁY MODUŁOWE
ALUMINIOWO -
POLIETYLENOWE



BATERIE I
PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE

**Baterie i prysznice gastronomiczne****146**

Baterie prysznicowe i sztorcowe

149

Wężę ze spryskiwaczem

153

- Baterie i prysznice gastronomiczne do zastosowań profesjonalnych charakteryzują się oryginalną stylizacją, doskonałym wykończeniem i nieprzeciętną wytrzymałością. Produkty zaprojektowane zostały specjalnie dla gastronomii.
- Poza atrakcyjnym wyglądem gwarantują najwyższą wydajność, ograniczone zużycie wody oraz wysoki komfort użytkownika.



Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi międzynarodowymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych.

Wyposażony w dźwignię z chromowanego mosiądzu oraz pierścieni do ustawienia pracy ciągłej.

Zawiera zawór zwrotny. Produkt przeznaczony jest do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.

Prysznic zapewnia jednolity i skoncentrowany wypływ wody.

Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową w kolorze niebieskim, zachowuje swoje właściwości antykorozyjne i stabilność w czasie użytkowania.

W standardowym wyposażeniu znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.



Wysokiej jakości metalizowane głowice mosiężne. Sprawdzona niezawodność wszystkich wewnętrznych mechanizmów otwierania i zamykania. Modele dostępne z jedną dźwignią lub pokrętkami.



Konstrukcja wylewki ułatwia konserwację i montaż baterii.



Podwójnie plecione wąż powleczony przezroczystym tworzywem sztucznym, odporny na wysokie ciśnienie i temperatury.



Kolumna ze stali nierdzewnej trwale odporna na korozję.



Dostępne modele z zintegrowaną wylewką.

- Specjalnie zaprojektowane do profesjonalnych zastosowań.
- Posiadają elastyczną sprężynę ze stali nierdzewnej.
- Szczególnie odporne na wysoką temperaturę i ciśnienie wody.
- Ergonomiczny prysznic zawiera dźwignię sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścienie do ustawienia pracy ciągłej.

- Wysoka gęstość chromowania wszystkich części.
- W standardowym wyposażeniu znajdują się elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu.
- Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany.



ED-2



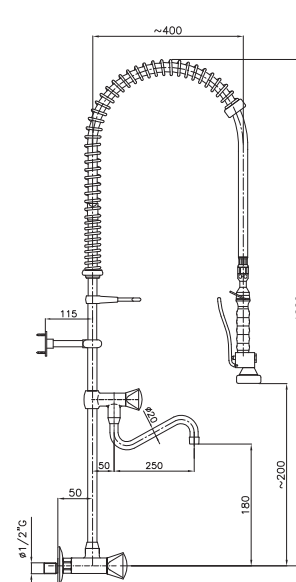
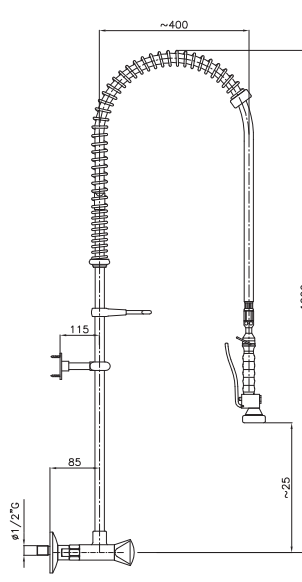
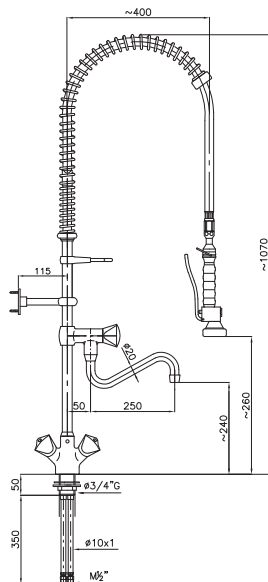
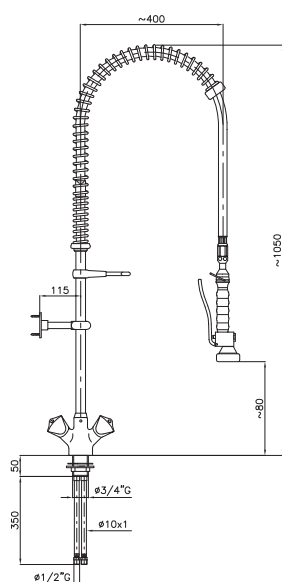
ED-2C



EG-2



EG-2C



Model	Nr Ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
★ ED-2	2S.2403.03.33/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	673,00
★ ED-2C	3S.2403.S1.33/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	797,00
EG-2	2S.4005.03.23/BG	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	707,00
★ EG-2C	3S.4005.S1.23/BG	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	880,00



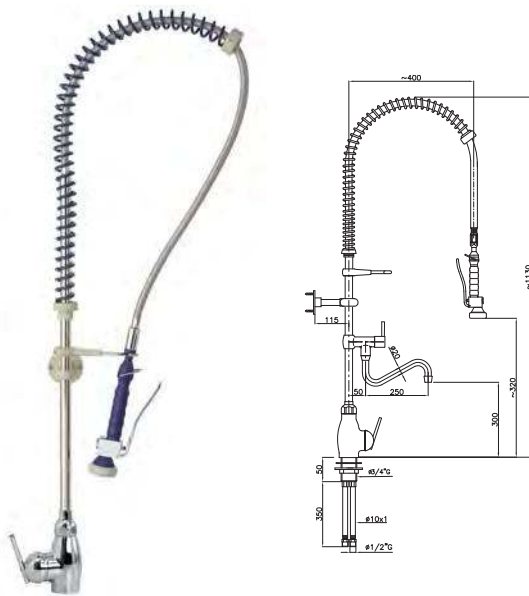
Wysokiej jakości głowice



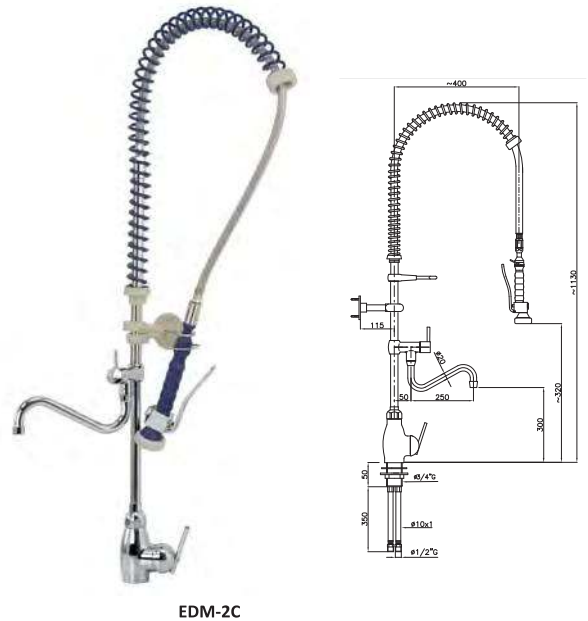
Obrotowa wylewka



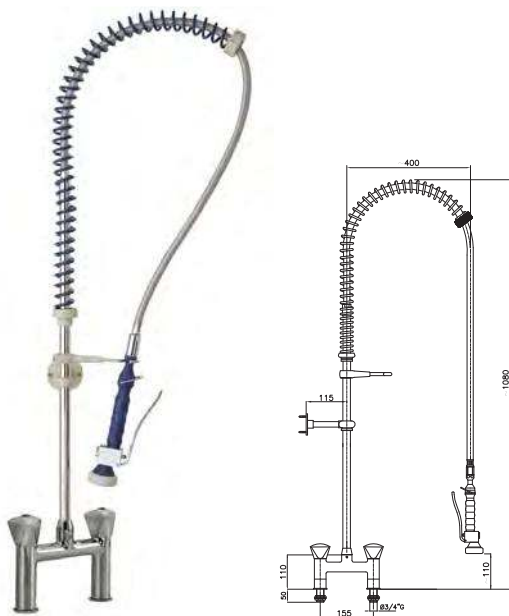
Ergonomiczne i wytrzymałe



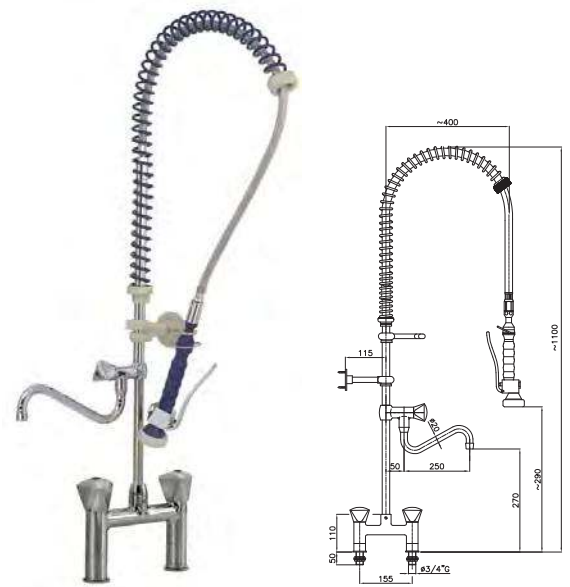
EDM-2



EDM-2C

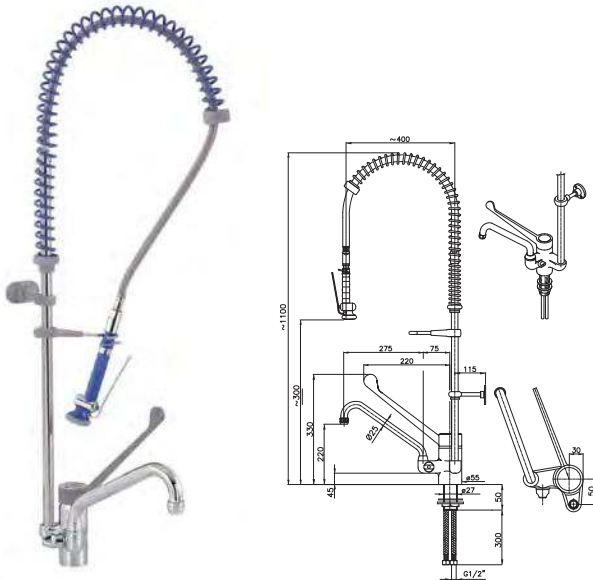


EC-2C



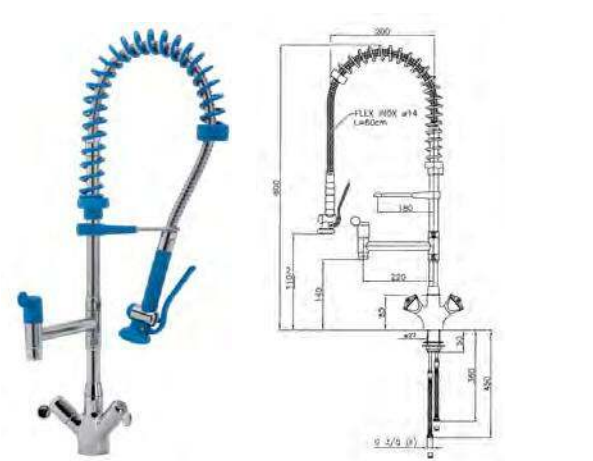
EC-2

Model	Nr Ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
EDM-2	2S.2945.03.73/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 197,00
★ EDM-2C	3S.2945.S1.73/BG	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 345,00
EC-2	2S.3008.03.23/BG	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	826,00
EC-2C	3S.3008.S1.23/BG	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	974,00

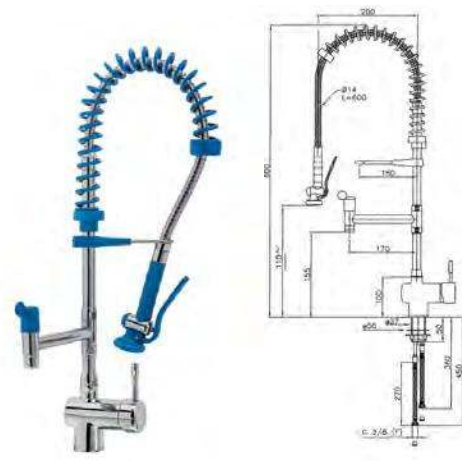


EDM-2C B

Baterie prysznicowe o wysokości 600 mm przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach o małej pomieszczeni.



GD2C-60 E

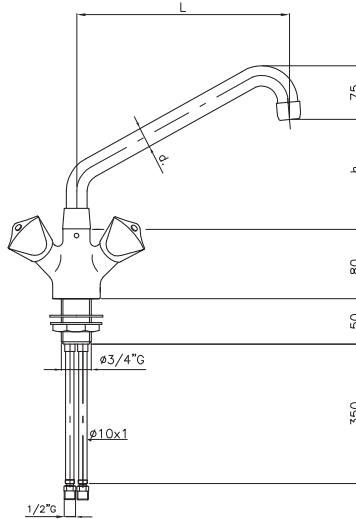


GDM2C-60 E

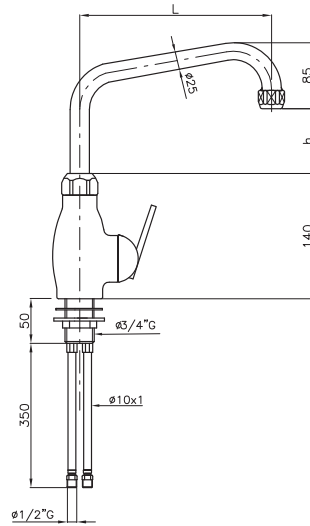
Model	Nr Ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
EDM-2C B	25.2914.BG.72/C87	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 312,00
★GD2C-60 E	1316208	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	785,00
GDM2C-60 E	1316209	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 015,00



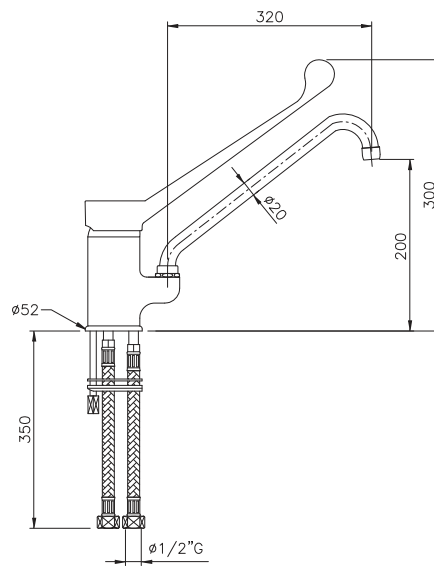
EB-30 B



EFB-30



EM-30 B



Model	Nr Ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
★ EB-30 B	1C.2455.58.K33	Bateria sztorcowa jednootworowa, 2 rodzaje wody	209,00
EBF-30	1S.2945.91.73	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	608,00
★ EM-30 B	1S.2960.59.92	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	317,00



EF-6

Wąż ze spryskiwaczem

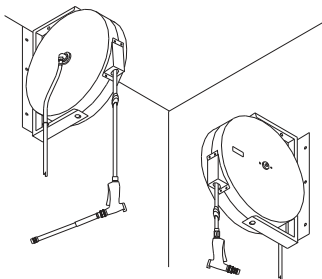
- Gama węży ze spryskiwaczem specjalnie zaprojektowana do instalacji w przemyśle przetwórstwa spożywczego (mięso, ryby, warzywa) oraz gastronomii.
- Obudowa i uchwyty wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w specjalny czarny gumowy wąż, certyfikowany do użytku spożywczego, wytrzymała i odporna na wysokie temperatury.
- System bębnowy z chowanym wężem oraz blokadą, która utrzymuje pożądaną długość węża.
- Podłączenie wody z gwintem zewnętrznym 1/2 "i zaworem zwrotnym.
- Regulowane napięcie sprężyny w środku.
- Uchwyt obrotowy pozwala na duży zasięg pracy do 180 ° w modelu EF-6 oraz do 330 ° w modelach EF-10 i EF-15.
- Regulowany pistolet wykonany z tworzywa o wysokiej wytrzymałości steruje przepływem wody, wyposażony w funkcję pracy ciągłej. Ergonomiczny, zapewnia komfortowe użytkowanie.
- Modele EF-10 i EF-15 posiadają jako wyposażenie dodatkowe lancę przedłużającą o 45 cm, montowaną na spryskiwaczu, która zapewnia dojście do miejsc trudno dostępnych i ograniczenie wysiłku ze strony użytkownika.
- Temperatura pracy przy ciśnieniu 4 bar wynosi 60°C i zaś przy 6 bar wynosi 40°C.



Lanca przedłużająca. Długość 45 cm. Do zastosowania w modelach EF-10 i EF-15.



EF-10



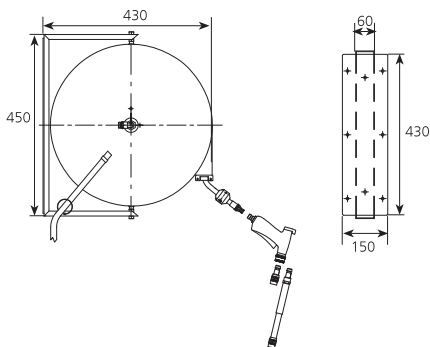
Możliwość montażu na ścianie i suficie



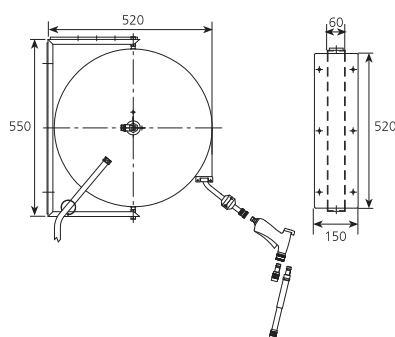
Pistolet z zamontowaną lancą



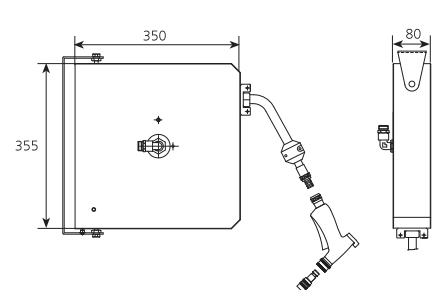
Pojedyncza regulacja przepływu



EF-10



EF-15



EF-6

Model	Nr Ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto zł
EF-6	5R.M06Q.146	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	2 026,00
EF-10	5R.M10.150	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	3 221,00
EF-15	5R.M15.147	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	4 210,00



REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO - POLIETYLENOWE



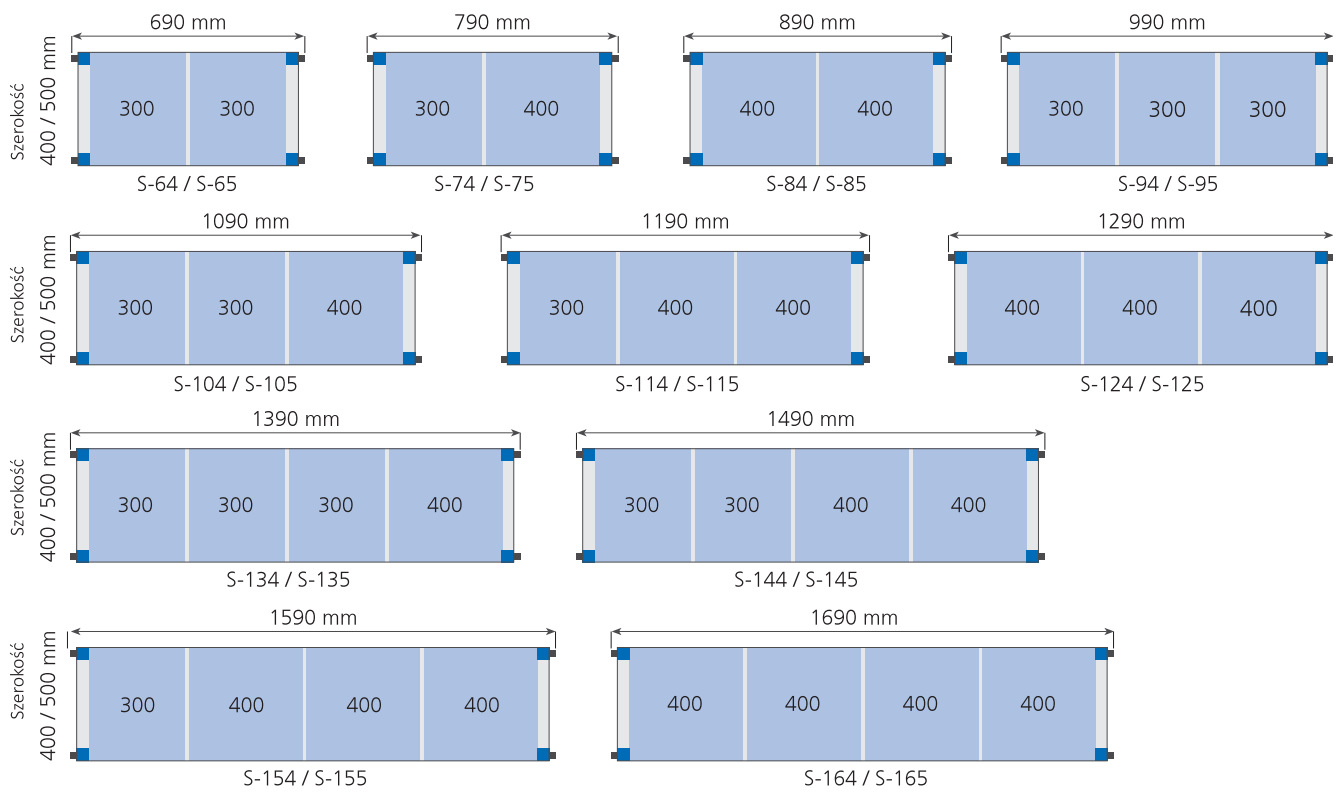
Regały modułowe aluminiowo – polietylenowe

Wkłady do półek	158
Uchwyty mocujące	158
Trzpienie	158
Podesty	158
Półki	159
Podpory	159
Regał jezdny	160
Pręty do zawieszania	160
Cennik regalów wolnostojących	162
Cennik regalów narożnych	163
Regały wolnostojące- opis zestawów	164
Regały narożne- opis zestawów	166



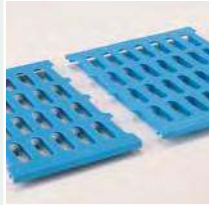
**NOŚNOŚĆ:
100 KG /
M BIEŻĄCY
PÓŁKI**

WYKORZYSTANIE PRZESTRZENI.



11 różnych długości półek zamontowanych pomiędzy dwoma podporami pozwala na montaż regałów zgodnie z oczekiwaniami klienta.

Regały z anodowanego aluminium z półkami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Regały mają różnorodne zastosowania, przeznaczone zwłaszcza do ustawienia w pomieszczeniach o wysokich wymogach sanitarnych, idealne do komór chłodniczych i mroźniczych. Możliwość zastosowania regałów wolnostojących i narożnych pozwala na maksymalne



Łatwe do czyszczenia i utrzymania higieny. Łatwo demontowane wkłady polietylenowe z możliwością czyszczenia profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych.



Podpory posiadają otwory co 150mm, co pozwala na modyfikowanie standardowych zestawów i zwiększanie półek w bardzo prosty sposób (za pomocą trzpieni – 4 na jedną półkę).



Łatwy montaż bez użycia narzędzi



Możliwość montażu narożnikowego pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni i oszczędność podpór.

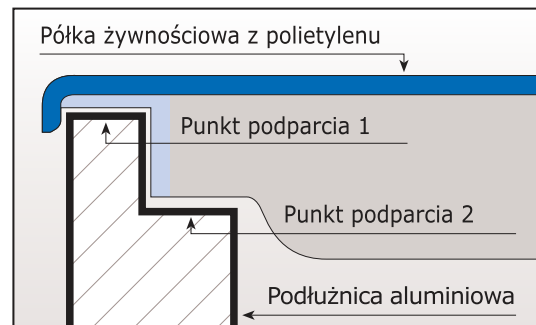


Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni

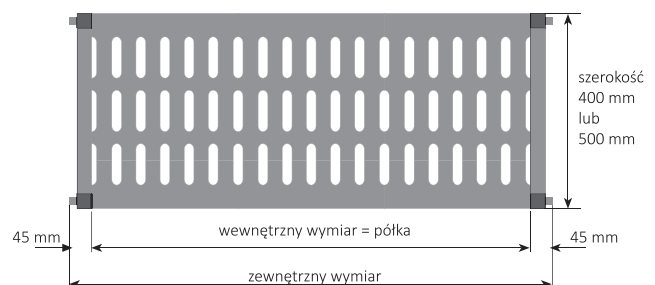


Regulowana wysokość nóg pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.

WYMIARY POJEDYNCZEGO REGAŁU Z PODPORAMI NA KAŻDYM KOŃCU PÓŁKI



- Półki polietylenowe zamontowane są za pomocą dwóch złączy, co gwarantuje ich stabilne położenie.
- Stabilna i mocna konstrukcja
- Dwie głębokości półek: 400 lub 500 mm.
- Standardowa wysokość podpór to 1750 mm. Możliwość zastosowania również innych wysokości: 2000 i 1300 mm.



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Wkłady do półek

- Wkłady polietylenowe.
- Wkłady do regałów o szerokości 400 i 500 mm.
- Łatwy montaż

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Cena netto zł
PAR-43	2253201	400 x 300		19,00
PAR-44	2253203	400 x 400		22,00
PAR-53	2253202	500 x 300		22,00
PAR-54	2253204	500 x 400		26,00



Uchwyty mocujące

- Zaprojektowane w sposób ułatwiający montaż narożników. Oszczędzają zużycie elementów złączeniowych i powierzchni użytkowej.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto zł
GA	2253210	2 uchwyty na półkę	13,00



Trzpienie

- Elementy potrzebne do zwiększenia liczby półek o standardowych wymiarach.

Model	Nr referencyjny	Opis	Cena netto zł
PE	2253211	4 trzpienie na półkę	10,00



Etykiety samoprzylepne

- Pozwalają na oznakowanie produktów znajdujących się na półkach.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
EPE	2253213	150 x 30	5,00



Podesty

- Specjalnie zaprojektowane do składowania skrzyń w komorach chłodniczych lub w miejscach, gdzie powinny być przestrzegane normy higieniczne.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
BA-1050	2253172	1085 x 500 x 250	374,00
BA-1250	2253170	1285 x 500 x 250	399,00
BA-1650	2253171	1685 x 500 x 250	448,00



Półki

- Głębokość 400 mm

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
S-64	2253101	600 x 400	85,00
S-74	2253102	700 x 400	97,00
S-84	2253103	800 x 400	102,00
S-94	2253104	900 x 400	114,00
S-104	2253105	1000 x 400	120,00
S-114	2253106	1100 x 400	131,00
S-124	2253107	1200 x 400	144,00
S-134	2253108	1300 x 400	150,00
S-144	2253109	1400 x 400	163,00
S-154	2253110	1500 x 400	175,00
S-164	2253111	1600 x 400	183,00

- Głębokość 500 mm

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
S-65	2253121	600 x 500	93,00
S-75	2253122	700 x 500	105,00
S-85	2253123	800 x 500	114,00
S-95	2253124	900 x 500	124,00
S-105	2253125	1000 x 500	131,00
S-115	2253126	1100 x 500	144,00
S-125	2253127	1200 x 500	150,00
S-135	2253128	1300 x 500	167,00
S-145	2253129	1400 x 500	179,00
S-155	2253130	1500 x 500	189,00
S-165	2253131	1600 x 500	199,00



Podpory (głębokość 400 mm)

Modelo	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
P-43	2253141	1750 x 400	3	171,00
P-44	2253142	1750 x 400	4	180,00
P-45	2253143	1750 x 400	5	186,00
PB-43	2253147	1300 x 400	3	144,00
PA-45	2253149	2000 x 400	5	235,00
PA-46	2253150	2000 x 400*	6	244,00

Podpory (głębokość 500 mm)

- * Podpory inne niż standardowe.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
P-53	2253144	1750 x 500	3	175,00
P-54	2253145	1750 x 500	4	183,00
P-55	2253146	1750 x 500	5	192,00
PB-53	2253148	1300 x 500	3	150,00
PA-55	2253151	2000 x 500	5	237,00
PA-56	2253152	2000 x 500	6	248,00



Podpory na kółkach

- Każda podpora wyposażona jest w dwa kółka skrętne, łożyskowane, o średnicy 125 mm, z których jedno posiada hamulec.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziomy	Cena netto zł
SM-44	2253160	1750 x 400	4	480,00
SM-45	2253161	1750 x 400	5	491,00
SM-54	2253162	1750 x 500	4	494,00
SM-55	2253163	1750 x 500	5	503,00



- Podpory stanowią samodzielny element- zestaw nie obejmuje półek widocznych na zdjęciu.



Regał jezdny (zestaw)

- Zastosowanie: w dużych zakładach zbiorowego żywienia, takich jak: stołówki szpitalne, hotele, stołówki pracownicze.
- Konstrukcja aluminiowa, anodyzowana. Półki polietylenowe przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstęp między poziomami co 150 mm).
- Łatwy montaż bez użycia specjalistycznych narzędzi.
- Wyposażone w 4 kółka skrętne o średnicy 125 mm, z których dwa posiadają hamulec (blokadę).
- Regał wyposażony jest w pięć półek o wymiarach 1200 x 500 mm.
- Z tyłu i na bokach regału zamontowane są dodatkowe poręcze, które zapobiegają spadaniu i przemieszczaniu się przedmiotów.
- Łatwe w czyszczeniu i konserwacji. Wkłady polietylenowe można w prosty sposób zdjąć i myć w profesjonalnych zmywarkach.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba półek	Cena netto zł
KCM-55	2253260	1285 x 500 x 1750	5	1.887,00



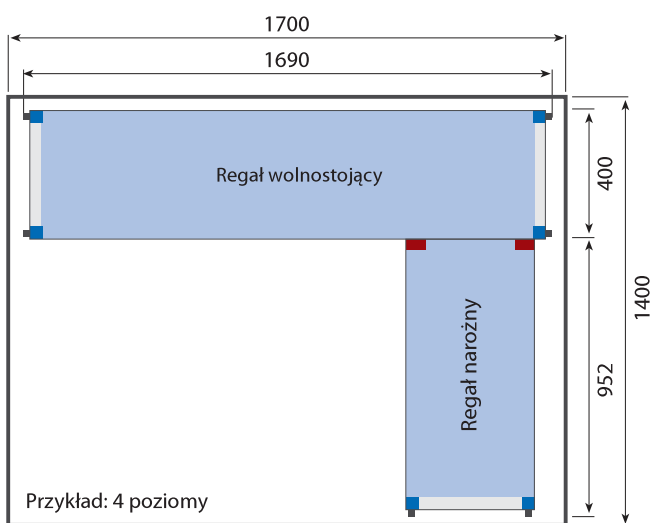
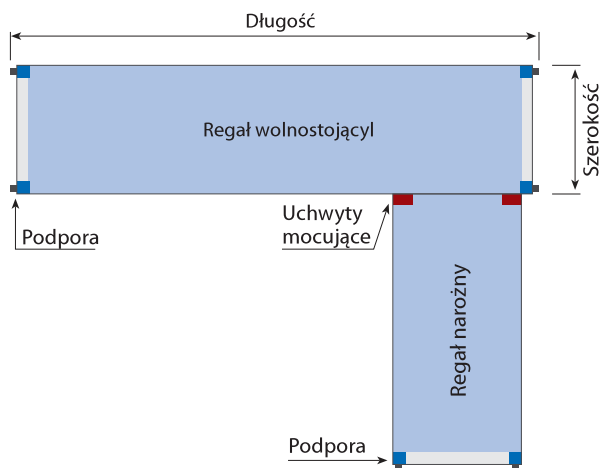
Pręty do zawieszania

- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Długość (mm)	Cena netto zł
BCOL-8	2253220	800	127,00
BCOL-9	2253221	900	134,00
BCOL-10	2253222	1000	140,00
BCOL-11	2253223	1100	147,00
BCOL-12	2253224	1200	154,00
BCOL-13	2253225	1300	160,00
BCOL-14	2253226	1400	167,00
BCOL-15	2253227	1500	173,00
BCOL-16	2253228	1600	183,00

Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów

- Najłatwiejszym sposobem zamówienia regałów aluminiowo-polietylenowych jest podanie numeru zestawu, którym jesteście zainteresowani.
- Aby dobrać odpowiedni zestaw regałów musimy odpowiedzieć sobie na kilka pytań:
 - Jaki rodzaj regału potrzebujemy: wolnostojący czy narożny?
 - Regał wolnostojący posiada podpory na dwóch końcach, regał narożny posiada podporę na jednym końcu a na drugim ma parę uchwytów mocujących półkę.
 - Jaka powinna być głębokość?
 - Występują dwie głębokości regałów: 400 i 500 mm.
 - Ile półek powinien mieć regał?
 - Standardowe zestawy składają się z 3, 4 lub 5 poziomów półek.
 - Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.
 - Jaką potrzebujemy długość regału?
- Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw korespondujący z wymiarami miejsca, gdzie będzie on się znajdował.
- Obliczając długość regału narożnego należy pamiętać aby od całkowitej długości odjąć szerokość półki regału wolnostojącego.
- Dla przykładu z prawej strony należy zamówić:
 - Zestaw nr 99 (wolnostojący, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm),
 - Zestaw nr 582 (narożny, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm).



Regały wolnostojące 400 mm

Regały narożne 400 mm

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe		Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw		Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw	Cena netto zł	Zestaw
1390	792,00	17	960,00	96	1122,00	175	652	504,00	500	624,00	579	741,00	658
1490	831,00	18	1012,00	97	1187,00	176	752	540,00	501	672,00	580	801,00	659
1590	867,00	19	1060,00	98	1247,00	177	852	555,00	502	692,00	581	826,00	660
1690	891,00	20	1092,00	99	1287,00	178	952	591,00	503	740,00	582	886,00	661
1726	1125,00	21	1356,00	100	1578,00	179	1052	609,00	504	764,00	583	916,00	662
1826	1161,00	22	1404,00	101	1638,00	180	1152	642,00	505	808,00	584	971,00	663
1926	1197,00	23	1452,00	102	1698,00	181	1252	681,00	506	860,00	585	1036,00	664

Standardowa wysokość podpór w zestawach wynosi 1750 mm. Chcąc skonstruować regał o innej wysokości, niż w tabeli z opisem zestawów, należy zastąpić podporę „P” dla regałów wyższych podporą „PA” a dla niższych podporą „PB” oraz skalkulować cenę zgodnie z wybraną podporą. Dodatkowe półki mogą być montowane do podpór maksymalnie do 11 poziomów. Przy zamawianiu ich należy uwzględnić także trzpienie lub uchwyty mocujące.

Standardowe podpory „P” mogą być zastąpione podporami na kołach „SM”.

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały wolno stojące

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami (z dwóch stron regału) o wysokości 1750 mm.



Regały wolno stojące 400 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw
690	597,00	10	700,00	89	797,00	168
790	633,00	11	748,00	90	857,00	169
890	648,00	12	768,00	91	882,00	170
990	684,00	13	816,00	92	942,00	171
1090	702,00	14	840,00	93	972,00	172
1190	735,00	15	884,00	94	1027,00	173
1290	774,00	16	936,00	95	1092,00	174
1390	792,00	17	960,00	96	1122,00	175
1490	831,00	18	1012,00	97	1187,00	176
1590	867,00	19	1060,00	98	1247,00	177
1690	891,00	20	1092,00	99	1287,00	178
1726	1125,00	21	1356,00	100	1578,00	179
1826	1161,00	22	1404,00	101	1638,00	180
1926	1197,00	23	1452,00	102	1698,00	181
2026	1215,00	24	1476,00	103	1728,00	182
2126	1233,00	25	1500,00	104	1758,00	183
2226	1266,00	26	1544,00	105	1813,00	184
2326	1299,00	27	1588,00	106	1868,00	185
2426	1338,00	28	1640,00	107	1933,00	186
2526	1377,00	29	1692,00	108	1998,00	187
2626	1395,00	30	1716,00	109	2028,00	188
2726	1413,00	31	1740,00	110	2058,00	189
2826	1452,00	32	1792,00	111	2123,00	190
2926	1491,00	33	1844,00	112	2188,00	191
3026	1527,00	34	1892,00	113	2248,00	192
3126	1563,00	35	1940,00	114	2308,00	193
3226	1587,00	36	1972,00	115	2348,00	194
3326	1611,00	37	2004,00	116	2388,00	195
3362	1830,00	38	2248,00	117	2654,00	196
3462	1863,00	39	2292,00	118	2709,00	197
3562	1902,00	40	2344,00	119	2774,00	198
3662	1941,00	41	2396,00	120	2839,00	199
3762	1980,00	42	2448,00	121	2904,00	200
3862	1998,00	43	2472,00	122	2934,00	201
3962	2016,00	44	2496,00	123	2964,00	202
4062	2034,00	45	2520,00	124	2994,00	203
4162	2073,00	46	2572,00	125	3059,00	204
4262	2112,00	47	2624,00	126	3124,00	205
4362	2151,00	48	2676,00	127	3189,00	206
4462	2187,00	49	2724,00	128	3249,00	207
4562	2223,00	50	2772,00	129	3309,00	208
4662	2259,00	51	2820,00	130	3369,00	209
4762	2283,00	52	2852,00	131	3409,00	210
4862	2307,00	53	2884,00	132	3449,00	211
4962	2331,00	54	2916,00	133	3489,00	212
4998	2583,00	55	3204,00	134	3810,00	213
5098	2601,00	56	3228,00	135	3840,00	214
5198	2619,00	57	3252,00	136	3870,00	215
5298	2637,00	58	3276,00	137	3900,00	216
5398	2655,00	59	3300,00	138	3930,00	217
5498	2694,00	60	3352,00	139	3995,00	218
5598	2733,00	61	3404,00	140	4060,00	219
5698	2772,00	62	3456,00	141	4125,00	220
5798	2811,00	63	3508,00	142	4190,00	221

Regały wolno stojące 500 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw
690	629,00	247	738,00	326	849,00	405
790	665,00	248	786,00	327	909,00	406
890	692,00	249	822,00	328	954,00	407
990	722,00	250	862,00	329	1004,00	408
1090	743,00	251	890,00	330	1039,00	409
1190	782,00	252	942,00	331	1104,00	410
1290	800,00	253	966,00	332	1134,00	411
1390	851,00	254	1034,00	333	1219,00	412
1490	887,00	255	1082,00	334	1279,00	413
1590	917,00	256	1122,00	335	1329,00	414
1690	947,00	257	1162,00	336	1379,00	415
1726	1209,00	258	1461,00	337	1716,00	416
1826	1239,00	259	1501,00	338	1766,00	417
1926	1269,00	260	1541,00	339	1816,00	418
2026	1290,00	261	1569,00	340	1851,00	419
2126	1311,00	262	1597,00	341	1886,00	420
2226	1350,00	263	1649,00	342	1951,00	421
2326	1389,00	264	1701,00	343	2016,00	422
2426	1407,00	265	1725,00	344	2046,00	423
2526	1425,00	266	1749,00	345	2076,00	424
2626	1476,00	267	1817,00	346	2161,00	425
2726	1527,00	268	1885,00	347	2246,00	426
2826	1563,00	269	1933,00	348	2306,00	427
2926	1599,00	270	1981,00	349	2366,00	428
3026	1629,00	271	2021,00	350	2416,00	429
3126	1659,00	272	2061,00	351	2466,00	430
3226	1689,00	273	2101,00	352	2516,00	431
3326	1719,00	274	2141,00	353	2566,00	432
3362	1957,00	275	2408,00	354	2863,00	433
3462	1996,00	276	2460,00	355	2928,00	434
3562	2014,00	277	2484,00	356	2958,00	435
3662	2032,00	278	2508,00	357	2988,00	436
3762	2050,00	279	2532,00	358	3018,00	437
3862	2101,00	280	2600,00	359	3103,00	438
3962	2152,00	281	2668,00	360	3188,00	439
4062	2203,00	282	2736,00	361	3273,00	440
4162	2239,00	283	2784,00	362	3333,00	441
4262	2275,00	284	2832,00	363	3393,00	442
4362	2311,00	285	2880,00	364	3453,00	443
4462	2341,00	286	2920,00	365	3503,00	444
4562	2371,00	287	2960,00	366	3553,00	445
4662	2401,00	288	3000,00	367	3603,00	446
4762	2431,00	289	3040,00	368	3653,00	447
4862	2461,00	290	3080,00	369	3703,00	448
4962	2491,00	291	3120,00	370	3753,00	449
4998	2675,00	292	3315,00	371	3960,00	450
5098	2726,00	293	3383,00	372	4045,00	451
5198	2777,00	294	3451,00	373	4130,00	452
5298	2828,00	295	3519,00	374	4215,00	453
5398	2879,00	296	3587,00	375	4300,00	454
5498	2915,00	297	3635,00	376	4360,00	455
5598	2951,00	298	3683,00	377	4420,00	456
5698	2987,00	299	3731,00	378	4480,00	457
5798	3023,00	300	3779,00	379	4540,00	458

Elementy zestawów – patrz strona 164-165

Regały narożne

Cennik regałów (ceny netto w zł)

Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporą o wysokości 1750 mm z jednej strony i parą uchwytów mocujących półkę z drugiej strony.



Regały narożne 400 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw
652	504,00	500	624,00	579	741,00	658
752	540,00	501	672,00	580	801,00	659
852	555,00	502	692,00	581	826,00	660
952	591,00	503	740,00	582	886,00	661
1052	609,00	504	764,00	583	916,00	662
1152	642,00	505	808,00	584	971,00	663
1252	681,00	506	860,00	585	1036,00	664
1352	699,00	507	884,00	586	1066,00	665
1452	738,00	508	936,00	587	1131,00	666
1552	774,00	509	984,00	588	1191,00	667
1652	798,00	510	1016,00	589	1231,00	668
1688	1032,00	511	1280,00	590	1522,00	669
1788	1068,00	512	1328,00	591	1582,00	670
1888	1104,00	513	1376,00	592	1642,00	671
1988	1122,00	514	1400,00	593	1672,00	672
2088	1140,00	515	1424,00	594	1702,00	673
2188	1173,00	516	1468,00	595	1757,00	674
2288	1206,00	517	1512,00	596	1812,00	675
2388	1245,00	518	1564,00	597	1877,00	676
2488	1284,00	519	1616,00	598	1942,00	677
2588	1302,00	520	1640,00	599	1972,00	678
2688	1320,00	521	1664,00	600	2002,00	679
2788	1359,00	522	1716,00	601	2067,00	680
2888	1398,00	523	1768,00	602	2132,00	681
2988	1434,00	524	1816,00	603	2192,00	682
3088	1470,00	525	1864,00	604	2252,00	683
3188	1494,00	526	1896,00	605	2292,00	684
3288	1518,00	527	1928,00	606	2332,00	685
3324	1737,00	528	2172,00	607	2598,00	686
3424	1770,00	529	2216,00	608	2653,00	687
3524	1809,00	530	2268,00	609	2718,00	688
3624	1848,00	531	2320,00	610	2783,00	689
3724	1887,00	532	2372,00	611	2848,00	690
3824	1905,00	533	2396,00	612	2878,00	691
3924	1923,00	534	2420,00	613	2908,00	692
4024	1941,00	535	2444,00	614	2938,00	693
4124	1980,00	536	2496,00	615	3003,00	694
4224	2019,00	537	2548,00	616	3068,00	695
4324	2058,00	538	2600,00	617	3133,00	696
4424	2094,00	539	2648,00	618	3193,00	697
4524	2130,00	540	2696,00	619	3253,00	698
4624	2166,00	541	2744,00	620	3313,00	699
4724	2190,00	542	2776,00	621	3353,00	700
4824	2214,00	543	2808,00	622	3393,00	701
4924	2238,00	544	2840,00	623	3433,00	702
4960	2490,00	545	3128,00	624	3754,00	703
5060	2508,00	546	3152,00	625	3784,00	704
5160	2526,00	547	3176,00	626	3814,00	705
5260	2544,00	548	3200,00	627	3844,00	706
5360	2562,00	549	3224,00	628	3874,00	707
5460	2601,00	550	3276,00	629	3939,00	708
5560	2640,00	551	3328,00	630	4004,00	709
5660	2679,00	552	3380,00	631	4069,00	710
5760	2718,00	553	3432,00	632	4134,00	711

Regały narożne 500 mm

Długość (mm)	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw	Cena	Zestaw
652	532,00	737	659,00	816	787,00	895
752	568,00	738	707,00	817	847,00	896
852	595,00	739	743,00	818	892,00	897
952	625,00	740	783,00	819	942,00	898
1052	646,00	741	811,00	820	977,00	899
1152	685,00	742	863,00	821	1042,00	900
1252	703,00	743	887,00	822	1072,00	901
1352	754,00	744	955,00	823	1157,00	902
1452	790,00	745	1003,00	824	1217,00	903
1552	820,00	746	1043,00	825	1267,00	904
1652	850,00	747	1083,00	826	1317,00	905
1688	1112,00	748	1382,00	827	1654,00	906
1788	1142,00	749	1422,00	828	1704,00	907
1888	1172,00	750	1462,00	829	1754,00	908
1988	1193,00	751	1490,00	830	1789,00	909
2088	1214,00	752	1518,00	831	1824,00	910
2188	1253,00	753	1570,00	832	1889,00	911
2288	1292,00	754	1622,00	833	1954,00	912
2388	1310,00	755	1646,00	834	1984,00	913
2488	1328,00	756	1670,00	835	2014,00	914
2588	1379,00	757	1738,00	836	2099,00	915
2688	1430,00	758	1806,00	837	2184,00	916
2788	1466,00	759	1854,00	838	2244,00	917
2888	1502,00	760	1902,00	839	2304,00	918
2988	1532,00	761	1942,00	840	2354,00	919
3088	1562,00	762	1982,00	841	2404,00	920
3188	1592,00	763	2022,00	842	2454,00	921
3288	1622,00	764	2062,00	843	2504,00	922
3324	1860,00	765	2329,00	844	2801,00	923
3424	1899,00	766	2381,00	845	2866,00	924
3524	1917,00	767	2405,00	846	2896,00	925
3624	1935,00	768	2429,00	847	2926,00	926
3724	1953,00	769	2453,00	848	2956,00	927
3824	2004,00	770	2521,00	849	3041,00	928
3924	2055,00	771	2589,00	850	3126,00	929
4024	2106,00	772	2657,00	851	3211,00	930
4124	2142,00	773	2705,00	852	3271,00	931
4224	2178,00	774	2753,00	853	3331,00	932
4324	2214,00	775	2801,00	854	3391,00	933
4424	2244,00	776	2841,00	855	3441,00	934
4524	2274,00	777	2881,00	856	3491,00	935
4624	2304,00	778	2921,00	857	3541,00	936
4724	2334,00	779	2961,00	858	3591,00	937
4824	2364,00	780	3001,00	859	3641,00	938
4924	2394,00	781	3041,00	860	3691,00	939
4960	2578,00	782	3236,00	861	3898,00	940
5060	2629,00	783	3304,00	862	3983,00	941
5160	2680,00	784	3372,00	863	4068,00	942
5260	2731,00	785	3440,00	864	4153,00	943
5360	2782,00	786	3508,00	865	4238,00	944
5460	2818,00	787	3556,00	866	4298,00	945
5560	2854,00	788	3604,00	867	4358,00	946
5660	2890,00	789	3652,00	868	4418,00	947
5760	2926,00	790	3700,00	869	4478,00	948

Elementy zestawów – patrz strona 166- 167

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe



- REGAŁY wolno stojące (400mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
10	2 P-43 + 3 S-64	89	2 P-44 + 4 S-64	168	2 P-45 + 5 S-64
11	2 P-43 + 3 S-74	90	2 P-44 + 4 S-74	169	2 P-45 + 5 S-74
12	2 P-43 + 3 S-84	91	2 P-44 + 4 S-84	170	2 P-45 + 5 S-84
13	2 P-43 + 3 S-94	92	2 P-44 + 4 S-94	171	2 P-45 + 5 S-94
14	2 P-43 + 3 S-104	93	2 P-44 + 4 S-104	172	2 P-45 + 5 S-104
15	2 P-43 + 3 S-114	94	2 P-44 + 4 S-114	173	2 P-45 + 5 S-114
16	2 P-43 + 3 S-124	95	2 P-44 + 4 S-124	174	2 P-45 + 5 S-124
17	2 P-43 + 3 S-134	96	2 P-44 + 4 S-134	175	2 P-45 + 5 S-134
18	2 P-43 + 3 S-144	97	2 P-44 + 4 S-144	176	2 P-45 + 5 S-144
19	2 P-43 + 3 S-154	98	2 P-44 + 4 S-154	177	2 P-45 + 5 S-154
20	2 P-43 + 3 S-164	99	2 P-44 + 4 S-164	178	2 P-45 + 5 S-164
21	3 P-43 + 6 S-84	100	3 P-44 + 8 S-84	179	3 P-45 + 10 S-84
22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	101	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	180	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
23	3 P-43 + 6 S-94	102	3 P-44 + 8 S-94	181	3 P-45 + 10 S-94
24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	103	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	182	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
25	3 P-43 + 6 S-104	104	3 P-44 + 8 S-104	183	3 P-45 + 10 S-104
26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	105	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	184	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
27	3 P-43 + 6 S-114	106	3 P-44 + 8 S-114	185	3 P-45 + 10 S-114
28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	107	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	186	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
29	3 P-43 + 6 S-124	108	3 P-44 + 8 S-124	187	3 P-45 + 10 S-124
30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	109	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	188	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
31	3 P-43 + 6 S-134	110	3 P-44 + 8 S-134	189	3 P-45 + 10 S-134
32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	111	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	190	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
33	3 P-43 + 6 S-144	112	3 P-44 + 8 S-144	191	3 P-45 + 10 S-144
34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	113	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	192	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
35	3 P-43 + 6 S-154	114	3 P-44 + 8 S-154	193	3 P-45 + 10 S-154
36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	115	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	194	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
37	3 P-43 + 6 S-164	116	3 P-44 + 8 S-164	195	3 P-45 + 10 S-164
38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	117	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	196	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
39	4 P-43 + 9 S-114	118	4 P-44 + 12 S-114	197	4 P-45 + 15 S-114
40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	119	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	198	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	120	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	199	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
42	4 P-43 + 9 S-124	121	4 P-44 + 12 S-124	200	4 P-45 + 15 S-124
43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	122	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	201	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	123	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	202	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
45	4 P-43 + 9 S-134	124	4 P-44 + 12 S-134	203	4 P-45 + 15 S-134
46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	125	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	204	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	126	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	205	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
48	4 P-43 + 9 S-144	127	4 P-44 + 12 S-144	206	4 P-45 + 15 S-144
49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	128	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	207	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	129	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	208	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
51	4 P-43 + 9 S-154	130	4 P-44 + 12 S-154	209	4 P-45 + 15 S-154
52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	131	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	210	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	132	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	211	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
54	4 P-43 + 9 S-164	133	4 P-44 + 12 S-164	212	4 P-45 + 15 S-164
55	5 P-43 + 12 S-124	134	5 P-44 + 16 S-124	213	5 P-45 + 20 S-124
56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	135	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	214	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	136	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	215	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	137	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	216	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
59	5 P-43 + 12 S-134	138	5 P-44 + 16 S-134	217	5 P-45 + 20 S-134
60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	139	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	218	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	140	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	219	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	141	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	220	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
63	5 P-43 + 12 S-144	142	5 P-44 + 16 S-144	221	5 P-45 + 20 S-144



- REGAŁY wolno stojące (500mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
247	2 P-53 + 3 S-65	326	2 P-54 + 4 S-65	405	2 P-55 + 5 S-65
248	2 P-53 + 3 S-75	327	2 P-54 + 4 S-75	406	2 P-55 + 5 S-75
249	2 P-53 + 3 S-85	328	2 P-54 + 4 S-85	407	2 P-55 + 5 S-85
250	2 P-53 + 3 S-95	329	2 P-54 + 4 S-95	408	2 P-55 + 5 S-95
251	2 P-53 + 3 S-105	330	2 P-54 + 4 S-105	409	2 P-55 + 5 S-105
252	2 P-53 + 3 S-115	331	2 P-54 + 4 S-115	410	2 P-55 + 5 S-115
253	2 P-53 + 3 S-125	332	2 P-54 + 4 S-125	411	2 P-55 + 5 S-125
254	2 P-53 + 3 S-135	333	2 P-54 + 4 S-135	412	2 P-55 + 5 S-135
255	2 P-53 + 3 S-145	334	2 P-54 + 4 S-145	413	2 P-55 + 5 S-145
256	2 P-53 + 3 S-155	335	2 P-54 + 4 S-155	414	2 P-55 + 5 S-155
257	2 P-53 + 3 S-165	336	2 P-54 + 4 S-165	415	2 P-55 + 5 S-165
258	3 P-53 + 6 S-85	337	3 P-54 + 8 S-85	416	3 P-55 + 10 S-85
259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	338	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	417	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
260	3 P-53 + 6 S-95	339	3 P-54 + 8 S-95	418	3 P-55 + 10 S-95
261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	340	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	419	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
262	3 P-53 + 6 S-105	341	3 P-54 + 8 S-105	420	3 P-55 + 10 S-105
263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	342	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	421	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
264	3 P-53 + 6 S-115	343	3 P-54 + 8 S-115	422	3 P-55 + 10 S-115
265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	344	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	423	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
266	3 P-53 + 6 S-125	345	3 P-54 + 8 S-125	424	3 P-55 + 10 S-125
267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	346	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	425	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
268	3 P-53 + 6 S-135	347	3 P-54 + 8 S-135	426	3 P-55 + 10 S-135
269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	348	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	427	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
270	3 P-53 + 6 S-145	349	3 P-54 + 8 S-145	428	3 P-55 + 10 S-145
271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	350	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	429	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
272	3 P-53 + 6 S-155	351	3 P-54 + 8 S-155	430	3 P-55 + 10 S-155
273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	352	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	431	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
274	3 P-53 + 6 S-165	353	3 P-54 + 8 S-165	432	3 P-55 + 10 S-165
275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	354	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	433	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
276	4 P-53 + 9 S-115	355	4 P-54 + 12 S-115	434	4 P-55 + 15 S-115
277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	356	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	435	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	357	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	436	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
279	4 P-53 + 9 S-125	358	4 P-54 + 12 S-125	437	4 P-55 + 15 S-125
280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	359	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	438	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	360	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	439	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
282	4 P-53 + 9 S-135	361	4 P-54 + 12 S-135	440	4 P-55 + 15 S-135
283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	362	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	441	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	363	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	442	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
285	4 P-53 + 9 S-145	364	4 P-54 + 12 S-145	443	4 P-55 + 15 S-145
286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	365	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	444	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	366	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	445	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
288	4 P-53 + 9 S-155	367	4 P-54 + 12 S-155	446	4 P-55 + 15 S-155
289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	368	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	447	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	369	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	448	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
291	4 P-53 + 9 S-165	370	4 P-54 + 12 S-165	449	4 P-55 + 15 S-165
292	5 P-53 + 12 S-125	371	5 P-54 + 16 S-125	450	5 P-55 + 20 S-125
293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	372	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	451	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	373	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	452	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	374	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	453	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
296	5 P-53 + 12 S-135	375	5 P-54 + 16 S-135	454	5 P-55 + 20 S-135
297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	376	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	455	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	377	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	456	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	378	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	457	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
300	5 P-53 + 12 S-145	379	5 P-54 + 16 S-145	458	5 P-55 + 20 S-145



- REGAŁY narożne (400mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA



- REGAŁY narożne (500mm)- opis zestawów.
- Korzystanie z tabelki ułatwia dokonywanie zamówień.

3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu	Zestaw	Elementy zestawu
737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	826	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	905	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	827	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	906	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	828	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	907	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	829	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	908	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	830	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	909	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	831	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	910	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	832	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	911	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	833	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	912	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	834	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	913	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	835	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	914	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	836	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	915	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	837	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	916	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	838	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	917	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	839	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	918	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	840	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	919	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	841	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	920	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	842	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	921	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	843	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	922	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	844	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	923	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	845	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	924	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	846	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	925	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	847	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	926	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	848	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	927	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	849	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	928	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	850	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	929	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	851	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	930	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	852	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	931	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	853	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	932	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	854	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	933	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	855	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	934	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	856	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	935	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	857	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	936	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	858	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	937	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	859	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	938	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	860	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	939	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	861	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	940	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	862	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	941	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	863	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	942	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	864	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	943	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	865	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	944	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	866	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	945	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	867	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	946	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	868	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	947	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	869	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	948	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA



SPRZĘT DYNAMICZNY

PAKOWARKI
PRÓŻNIOWE

MIKSERY RĘCZNE

KRAJALNICE DO WĘDLIN
MASZYNKI DO MIĘSA



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



Pakowarki próżniowe

Pakowarki próżniowe z czasową regulacją próżni	174
System GASTRO-VAC	174
Wózki do pakowarek	175
Pakowarki próżniowe zewnętrzne	175

Pakowarki próżniowe

Pakowanie próżniowe to system konserwacji żywności surowej, półproduktów lub wyrobów gotowych polegający na usunięciu powietrza z pojemnika, w którym znajduje się przeznaczony do zapakowania, produkt. Brak tlenu uniemożliwia bądź opóźnia pogorszenie jakości żywności spowodowanej bakteriami tlenowymi.

Zalety pakowania próżniowego:

- dłuższe przechowywanie żywności
- higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności)
- redukuje do minimum koszty zepsucia żywności



Podwójna listwa zgrzewająca.
Automatyczne chłodzenie listwy.



W standardowym wyposażeniu płyta z polietylenu.



Solidna pokrywa z przezroczystego matakrylanu.

Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwe do czyszczenia



Wysokiej jakości pompy BUSCH, które uzyskują do 99,5% próżni.



Wózek ułatwiający transport urządzeń.

*Za wyjątkiem VAC-6T



Wszystkie modele wyposażone w system VACSTOP, który umożliwia zatrzymanie programu w trakcie pracy urządzenia i przejście do kolejnego etapu procesu.



Kontrola podawania gazu obojętnego we wszystkich modelach *
Funkcja stopniowego rozszczelnienia



komory, która umożliwia stopniowe wprowadzanie powietrza do komory*.

MODELE ELEKTRONICZNE Z CYFROWYM PANELEM * CZASOWA REGULACJA PRÓŻNI

Pakowarka stołowa



- Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni.
- Łatwy w obsłudze elektroniczny panel sterujący.
- Przystosowane do systemu GASTRO-VAC
- Elektroniczna kontrola:
 - Czasu próżni
 - Czasu podawania gazu obojętnego (*)
 - Czasu zgrzewania
- Wyświetlacz realnego czasu pracy urządzenia.
- Manometr do wizualnej kontroli poziomu ciśnienia.
- Podświetlenie LED wskazuje fazę procesu pakowania.



System Gastro-VAC do pakowania poza komorą urządzenia w specjalnych pojemnikach GN do pakowania próżniowego.



Wszystkie modele stołowe* posiadają w standardowym wyposażeniu system Gastro-VAC.

*Za wyjątkiem VAC-6T

Pakowarki próżniowe

Czasowa regulacja próżni

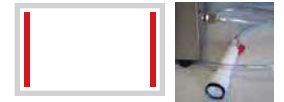
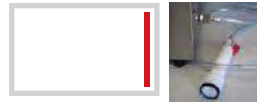


VAC-6 T

- Analogowy panel sterowania, czasowa regulacja próżni
- Zasilanie 230/1/50-60Hz

Stołowa pakowarka próżniowa

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Cena netto zł
VAC-6 T	4615101	6 m3/h Busch	1	310	330 x 330 x 140	430 x 450 x 380	400	7 526,00



Modele stołowe. Elektroniczny system kontroli czasu pracy, czasowa regulacja próżni

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory (mm)	Wymiary zew.(mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ VAC-10 DT	4615202	10 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 155	530 x 550 x 415	400	230/1/N- 50/60 Hz	9 858,00
★ VAC-20 DT	4615203	20 m3/h Busch	1	410	430 x 430 x 180	530 x 550 x 450	750	230/1/N- 50/60 Hz	10 494,00
VAC-20 DT L	4615207	20 m3/h Busch	1	430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N- 50/60 Hz	12 190,00
VAC-20 DT L 2A	4615208	20 m3/h Busch	2	430 + 430	570 x 450 x 180	690 x 570 x 490	750	230/1/N- 50/60 Hz	12 710,00



System GASTRO-VAC

Pakowanie próżniowe zwiększa dostępność świeżej żywności, redukuje do minimum koszty transportu, ułatwia higieniczne przechowywanie żywności (brak przenikania innymi zapachami, brak wysuszania żywności).

Odpowiednie użytkowanie pakowarki umożliwia konserwację żywności przez dłuższy czas, poprawia jej wygląd, zapewnia sterylność, redukuje do minimum możliwość zepsucia.

Dzięki systemowi Gastro-VAC możemy przeprowadzić proces pakowania poza komorą pakowarki, wykorzystując specjalne pojemniki GN do pakowania próżniowego.

*Za wyjątkiem VAC-6T



Przygotowanie

Stosowanie pojemników GN ułatwia przygotowanie żywności na każdym etapie.



Pakowanie

Możliwe w modelach wyposażonych w system Gastro-VAC. Podłączając przewód pakowarki do przykrywki gastropojemnika uzyskamy próżnię w pojemniku.

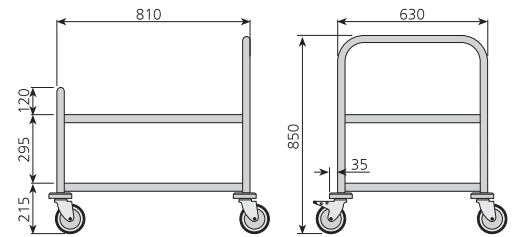


Użytkowanie

Proces pakowania oraz otwierania pojemnika, może być wykonywany wielokrotnie, co pozwala na wyjęcie żądanej ilości produktu. Łatwy sposób otwierania pojemnika GN dzięki specjalnemu zaworowi.

Wózki do pakowarek

- Służą jako podstawa oraz środek ułatwiający transport pakowarki.
- Zaprojektowane do transportu urządzenia, aby zapewnić maksymalny komfort pracy.
- Dostosowane do każdego modelu pakowarek Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka o średnicy 125 mm, w tym 2 kółka z hamulcem oraz odbojniki.
- Dolna półka gładka.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
CEV	2412119	810 x 630 x 850	805,00



VACE-35

Zewnętrzna pakowarka próżniowa

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Samosmarujące pompy.
- Elektroniczny panel sterowania z możliwością wyboru trzech programów
- Wyświetlacz cyfrowy
- Pakowarka pozwala na zastosowanie woreczków o maksymalnej szerokości 24 cm.
- Współpracuje z tłoczonymi workami do pakowarek

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew. (mm)	Torebka	Wymiary zew. (mm)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VACE-35	4636101	20	350	Tłoczona	375 x 265 x 130	300	230/1/N- 50 Hz	1 570,00



MIKSERY RĘCZNE



Miksery ręczne

Miksery ręczne ze stałą prędkością	180
Miksery ręczne ze zmienną prędkością	181
Ramiona do mikserów ręcznych	181

Miksery ręczne

Seria TVF ze stałą prędkością

Miksery ręczne o stałej prędkości

- Miksery ręczne firmy Edenox zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom restauracji i zakładów zbiorowego żywienia, zapewniając maksymalną wydajność, jakość oraz bezpieczeństwo i higienę pracy. Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Otwory wentylacyjne w górnej części służą do maksymalnej wentylacji silnika i zapobiegają nadmiernemu nagrzewaniu się urządzenia.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: ramię, osłona i ostrze wykonane są ze stali nierdzewnej. Ergonomiczny uchwyt o specjalnym kształcie pozwala osiągnąć duży komfort pracy i nie powoduje nadmiernego zmęczenia użytkownika.
- System prostego i bezpiecznego montażu ramion do korpusu ułatwia obsługę oraz pozwala utrzymać wysoką higienę pracy.
- Obudowa silnika wykonana z materiału o wysokiej wytrzymałości.
- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową, w komplecie zawiera demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- W modelach TVF-350 i TVF-450 akcesoria w postaci ramion dopasowuje się indywidualnie wg wymagań Klienta.



Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

Miksery ręczne o stałej prędkości



BLOK NAPĘDOWY		DŁUGOŚĆ RAMIENIA				
Model	W zestawie (250 mm)	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)	
TVF-250	20 litrów	-	-	-	-	
TVF-350	-	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów	
TVF-450	-	50 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów	

Miksery ręczne Seria TBVV ze zmienną prędkością

Miksery ręczne ze zmienną prędkością

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musów czekoladowych, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Modele TBVV-350 i TBVV-450 występują w wersji ze stałą oraz zmienną prędkością, sterowaną elektronicznie.
- Możliwość zastosowania ramion miksujących o różnych długościach: 330, 430, 530 i 630 mm oraz ramienia ubijającego z dwiema różgami o długości 360 mm.

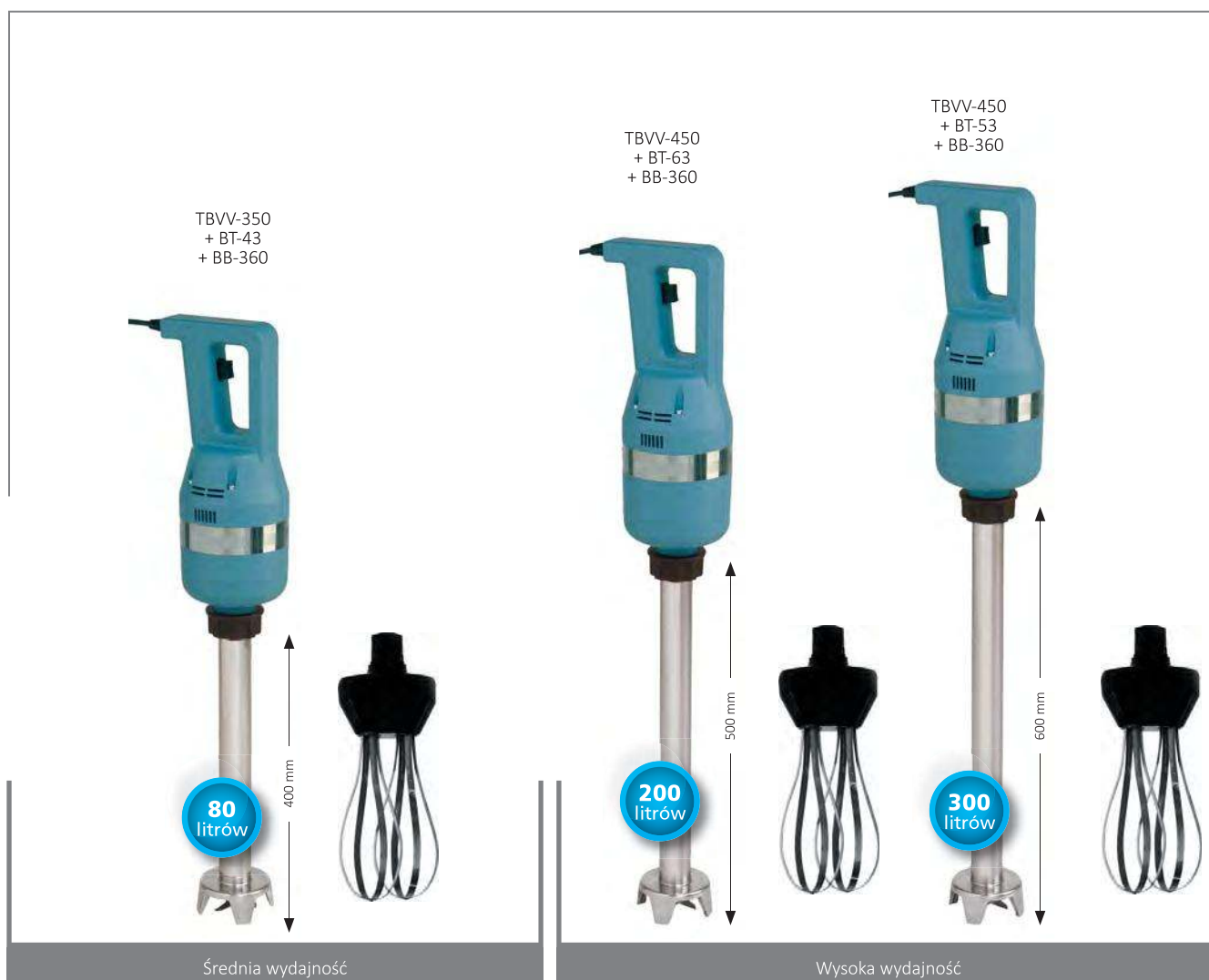


Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)



Ergonomiczny uchwyt

Miksery ręczne ze zmienną prędkością



BŁOK NAPĘDOWY	DŁUGOŚĆ RAMIENIA			
	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
Model				
TBVV-350	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów
TBVV-450	30 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów

Miksery ręczne

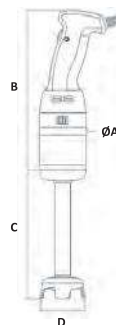
Seria TVF ze stałą prędkością



TVF-250

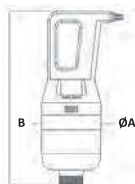
Model TVF-250

- Model TVF-250 posiada stałą prędkość obrotową.
- W komplecie zawiera demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp
- Zespół napędowy o stałej prędkości o mocy 250 W.
- Napięcie jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz



Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie

Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B	C	D		
★ TVF-250	4816101	15000	75	250	270	75	250	710,00



Modele TVF-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp. Wspomagają osiągnięcie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dwa zespoły napędowe o stałej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Napięcie wszystkich silników jest jednofazowe 230 V/ 50-60 Hz.



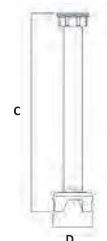
Panel sterowania

Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B		
TVF-350	4816102	15000	130	360	350	750,00
TVF-450	4816103	17000	130	360	450	880,00



Ramiona miksujące

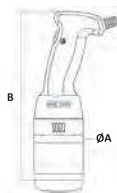
- Ramiona miksujące o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
			C	D	
★ BT-33	4856101	Ramię miksujące 300 mm	330	95	360,00
★ BT-43	4856102	Ramię miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramię miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramię miksujące 600 mm	630	95	470,00



TBVV-350



Modele TBVV-350 / 450

- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Wspomagają osiągnięcie bardzo dobrej jakości gotowych wyrobów.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.
- W ofercie dostępne dwa zespoły napędowe o zmiennej prędkości o mocy 350 W i 450 W.
- Możliwość tworzenia zestawu z ramionami miksującymi o długości 330, 430, 530 i 630 mm oraz z ramieniem ubijającym BB-360 o długości 360 mm.
- Napięcie: 230 V/ 50-60 Hz.



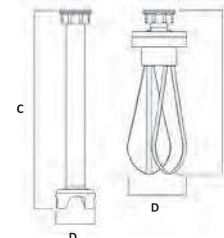
Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)

Model	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
			ØA	B		
★ TBVV-350	4826101	2000/9000 (zmienna) / 15000 (stała)	130	360	350	840,00
★ TBVV-450	4826102	22000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	940,00



Ramiona miksujące i ubijające

- Ramiona miksujące BT o długości 330, 430, 530 i 630 mm umożliwiają wykonanie zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Ramię ubijające BB-360 o długości 360 mm umożliwia wykonanie musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
			C	D	
★ BT-33	4856101	Ramię miksujące 300 mm	330	95	360,00
★ BT-43	4856102	Ramię miksujące 400 mm	430	95	410,00
BT-53	4856103	Ramię miksujące 500 mm	530	95	430,00
BT-63	4856104	Ramię miksujące 600 mm	630	95	470,00
★ BB-360	4856105	Ramię ubijające	360	120	460,00



KRAJALNICE DO
WĘDLIN
MASZYNKI DO
MIĘSA



Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin	184
----------------------	------------

Maszynki do mięsa

Maszynka do tarcia mozzarelli	185
-------------------------------	------------

Maszynki do mięsa PA	186
----------------------	------------

Akcesoria	187
-----------	------------



KRAJALNICA CGSP-250 E o kompaktowych rozmiarach. Zapewnia pełną funkcjonalność dzięki średnicy ostrza 250 mm i długości wózka, odpowiedniej dla większości produktów.

Krajalnice do wędlin

- Szeroka gama krajalnic do wędlin, które gwarantują pełną satysfakcję użytkownika we wszystkich aspektach, takich jak łatwość obsługi i konserwacji, bezpieczeństwo oraz jakość wykonania.
- Ze względu na kompaktową budowę i niewielką masę modele CGSP idealnie nadają się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Wszystkie krajalnice posiadają w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: osłona noża, przezroczysta osłona podajnika oraz ergonomiczny uchwyt.



CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E

- Krajalnice grawitacyjne wykonane ze stopu aluminium anodowanego, odpornego na działanie kwasów, soli i utlenianie. Dzięki zastosowaniu zwartej konstrukcji i niskiej wagi urządzenia są idealne do małych sklepów, kawiarni i restauracji lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Specjalny kształt oraz użyte materiały umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia. Lakierowane bazy nadają się do kontaktu z żywnością.
- Bardzo czuły regulator grubości cięcia pozwala dostosować grubość plasterów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.

- Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej.
- Wszystkie modele (poza CGSP-195 E) posiadają wbudowaną w standardowym wyposażeniu prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonałe krojenie produktów. Model CGSP-195 E posiada zewnętrzny system ostrzący.
- Wszystkie krajalnice wyposażone są standardowo w osłonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skaleczeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przezrystą osłonę. Spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go wzdłuż noża. Znacznie ułatwia to krojenie ciężkich wędlin, serów oraz pieczywa.



Ostony bezpieczeństwa



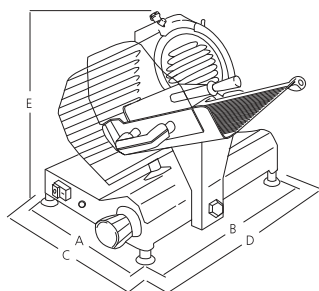
Wbudowana ostrzałka (za wyjątkiem CGSP-195 E)



Stały pierścień ochronny



Baza lakierowana na czerwono CGSP-250-R E



Wymiary

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Waga (Kg)	Ostrzałka
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Dofłaczona
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Wbudowana
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana

Model	Nr Ref.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
CGSP-195 E	6116140	195	200 x 130	0- 15	210	110 / 0,15	230/1/N- 50 Hz	1 040,00
★ CGSP-220 E	6116141	220	230 x 160	0- 15	255	140 / 0,25	230/1/N- 50 Hz	1 320,00
★ CGSP-250 E	6116142	250	230 x 180	0- 15	255	140 / 0,25	230/1/N- 50 Hz	1 370,00
CGSP-250-R E	6116143	250	230 x 180	0- 15	255	140 / 0,25	230/1/N- 50 Hz	1 420,00

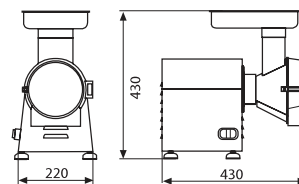
Maszynka do tarcia mozzarella. Maszynki do mięsa PA

Maszynka do tarcia mozzarella



CM

- Urządzenie przeznaczone do ścierania (krojenia) serów miękkich do użytku profesjonalnego, szczególnie wskazana do mozzarelli, sera na pizzę itp.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębata reduktora pracują w kąpeli olejowej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Element ścierający o średnicy 130 x 45 mm (stożek) wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa z aluminium, w całości demontowalna, aby ułatwić czyszczenie.
- Tacka podawcza o wym. 250 x 200 x 50 mm oraz taca zbierająca 250 x 200 x 50 mm, obie ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna 150 kg/h (dla mozzarelli).
- Akcesoria: stożek F2281 do warzyw (otwory 4 mm), stożek F2280 do tarcia (otwory 2,5 mm), stożek F2282 do krojenia w plastry (2 mm)



Stożek do ścierania mozzarelli (otwory 7 mm)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Prędkość obrotowa elementu mielącego (rpm)	Wydajność (kg/h)	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ CM	5916102	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N- 50 Hz	2 230,00

Maszynki do mięsa PA

- Gama maszynek do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego.
- Zaprojektowane i wykonane zgodnie z dyrektywami CE.
- Korpus wykonany z aluminium oraz stali nierdzewnej.
- Wszystkie modele posiadają tackę podawczą i odbiorczą wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz ułatwiający wprowadzanie produktu do otworu wlotowego.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębata reduktora pracują w kąpeli olejowej.
- W modelach PA-12, PA-22 podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, nóż i misa natomiast wykonane są ze stali nierdzewnej.



PA-22



PA-12



W standardzie miska odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki

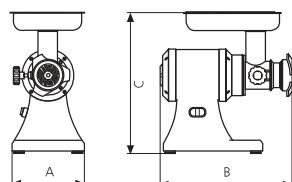


Funkcjonalny i bezpieczny włącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

Wymiary



Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita ϕ (mm)	Tacka podawcza (mm)	Tacka odbiorcza (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	70	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-TU-T	240 x 440 x 770	82	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Model	Nr Ref.	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
★ PA-12	5716101	210	200	19	750 / 1,00	230/1N- 50 Hz	1 790,00
PA-22-T	5716103	140	300	24	1100 / 1,50	400/3- 50 Hz	2 230,00
★ PA-22-M	5716102	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N- 50 Hz	2 230,00
PA-22-TU-T	5716104	140	300	24	1100 / 1,50	400/3- 50 Hz	3 210,00

- Edenox dysponuje obszernym asortymentem akcesoriów i dodatków do maszynek do mięsa.
- Sita o różnych średnicach otworów do różnego zastosowania.
- Noże do wszystkich modeli maszynek do mięsa.
- Akcesoria krojące wykonane z aluminium i stali nierdzewnej.



Model urządzenia	Średnica ostrza (mm)	Cena netto zł zł
OSTRZE NIERDZEWNE		
CGSP-195 E	195	200,00
CGSP-220 E	220	245,00
CGSP-250 E	250	320,00
CGSP-250-R E	250	320,00
OSTRZE TEFLONOWE		
CGSP-195 E	195	320,00
CGSP-220 E	220	370,00
CGSP-250 E	250	450,00
CGSP-250-R E	250	450,00

Model urządzenia	Opis	Cena netto zł zł
PA-12	Nóż	90,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	200,00
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	150,00
PA-22	Nóż	90,00
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm;	245,00
	Sitko średnica otworów 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	170,00

Model urządzenia	Opis	Cena netto zł zł
F2280	Stożek ścierny- otwory 2,5 mm	240,00
F2281	Stożek ścierny- otwory 4 mm	240,00
F2282	Stożek do krojenia w plastry- 2 mm	240,00



**Ogólne Warunki Sprzedaży
dokonywanej przez
ONNERA POLAND Sp. z o.o.**

Ogólne Warunki Sprzedaży dokonywanej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o.

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

1. Niniejsze ogólne warunki sprzedaży mają zastosowanie do wszystkich zamówień składanych w ONNERA POLAND Sp. z o.o., są kompletnym i jedynym uregulowaniem umownym wiążącym strony w zakresie sprzedaży towarów. Wszelkie inne uregulowania (warunki ogólne itp.) stosowane przez Kupującego nie mają zastosowania

2. Postanowienia niniejszych Ogólnych Warunków mogą być zmienione jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

1. Oferty, reklamy i inne ogłoszenia o towarach oferowanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają charakter wyłącznie informacyjny i nie stanowią oferty w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego, a jedynie zaproszenie do składania zamówień.

2. Wszelka dokumentacja pisemna, w tym rysunki, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.

3. Podstawą zawarcia Umowy Sprzedaży jest potwierdzenie przez Sprzedawcę przyjęcia zamówienia do realizacji, wskazujące wartość urządzeń, termin płatności, ceny oraz termin dostawy. Wszelkie zmiany i zastrzeżenia do Potwierdzenia Zamówienia mogą być dokonane jedynie w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do korekty Potwierdzenia Zamówienia.

5. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do odmowy realizacji zamówienia bez podania przyczyny.

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

1. Data dostawy określona na Potwierdzeniu Zamówienia jest wiążąca pod warunkiem, że Klient podał w zamówieniu pełne i poprawne dane techniczne zamawianych towarów (w tym wszystkie wymiary). W przypadku wystąpienia niejasności odnośnie charakterystyki produktu lub dokonania zmian w zamówieniu, termin dostawy zostanie odpowiednio zmieniony.

2. Data dostawy jest wiążąca pod warunkiem dotrzymania przez Klienta terminów płatności wystawionych wcześniej faktur lub dokonania przedpłaty za fakturę pro-forma. W razie powstania jakiegokolwiek zaległości w płatności wymagalnych faktur lub w razie przekroczenia ustalonego z danym Kupującym limitu kredytowego, ONNERA POLAND Sp. z o.o. ma prawo wstrzymać dostawę, a także odmówić przyjęcia do realizacji nowych zamówień Kupującego.

3. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zobowiązuje się do terminowego wykonywania dostaw. W żadnym jednak wypadku nie będzie ponosić odpowiedzialności za opóźnienia w dostawach spowodowanych przyczynami niezależnymi od ONNERA POLAND Sp. z o.o. (siła wyższa) oraz, o ile inaczej wyraźnie nie uzgodniono, ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie odpowiada za kary umowne płatne przez Kupującego na rzecz jego kontrahentów lub za inne roszczenia podnoszone przez kontrahentów wobec Kupującego z tytułu opóźnienia w dostawie. Do zdarzeń określanych mianem siły wyższej zalicza się m.in. niezawinione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. zakłócenia w funkcjonowaniu zakładu, braki surowca, ograniczenia spowodowane zarządzeniem władz, klęską żywiołową, strajkami itp.

4. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do przygotowania i wykonania częściowych dostaw oraz do wystawienia oddzielnych faktur za takie częściowe dostawy.

5. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe. W momencie, gdy towar opuści magazyn, na Nabywcę przechodzą wszelkie korzyści i ciężary związane z rzeczą oraz

niebezpieczeństwo przypadkowej jej utraty lub uszkodzenia.

6. Wykonanie umowy przez Sprzedawcę następuje z momentem wydania zamówionych towarów przewoźnikowi.

7. Przed rozładunkiem Kupujący ma obowiązek zbadać dostarczony towar w sposób odpowiedni do wielkości i rodzaju towaru oraz sposobu opakowania. W razie stwierdzenia jakichkolwiek braków lub uszkodzeń, które mogły powstać w czasie transportu, Kupujący ma obowiązek spisać Protokół Szkody oraz powiadomić niezwłocznie ONNERA POLAND Sp. z o.o. (nie później niż następnego dnia po dniu dostawy) pod rygorem utraty roszczeń odszkodowawczych wobec ONNERA POLAND Sp. z o.o. z tego tytułu.

8. Kupujący zapewnia rozładunek oraz instalację produktów oraz ponosi koszty i ryzyko z tym związane.

9. W przypadku gdy uzgodnione warunki realizacji zamówienia obejmują dostawę towarów do miejsca przeznaczenia wskazanego w zamówieniu środkami transportu Sprzedawcy, rozładunek winien zostać dokonany przez Kupującego niezwłocznie, tj. najdalej w ciągu dwóch godzin od przyjazdu środka transportu do miejsca przeznaczenia. W przypadku gdy Kupujący nie dokona rozładunku w oznaczonym czasie ponosi on koszty przestoju środka transportu.

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

1. Stosownie do art. 589 Kodeksu Cywilnego, prawo własności do Produktów zostaje przeniesione na Kupującego z chwilą całkowitej zapłaty ceny za dostarczone Produkty.

2. Kupujący przelewa na ONNERA POLAND Sp. z o.o. wszelkie roszczenia w stosunku do kontrahentów Kupującego, jakie powstaną z tytułu dalszej sprzedaży towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności.

3. Jeżeli przed zapłatą ceny Kupujący przeniesie prawo własności na osobę trzecią, suma uzyskana z tego tytułu będzie w pierwszej kolejności przeznaczona na zaspokojenie roszczeń ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Jeżeli sumy z tego tytułu nie da się odzyskać, Kupujący jest odpowiedzialny za wynikłą stąd szkodę.

4. Klient nie może zastawić towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ani używać go jako zabezpieczenia. Klient powinien niezwłocznie powiadomić ONNERA POLAND Sp. z o.o., jeśli ten towar zostanie zajęty przez osoby trzecie. Klient jest zobowiązany do ostrożnego traktowania towaru objętego zastrzeżeniem prawa własności, ubezpieczenia go przed kradzieżą, uszkodzeniem, zniszczeniem oraz przypadkową utratą (w szczególności ubezpieczenie od ognia i wody), oraz na życzenie dostarczyć dowód ubezpieczenia.

V. CENY I PŁATNOŚCI:

1. Ceny podawane przez Sprzedawcę są cenami netto w PLN przy założeniu dostawy Ex-Works Palmiry, Polska i powiększone zostaną o podatek od towarów i usług wg obowiązujących stawek. Ceny te nie zawierają kosztów dostawy, rozładunku i instalacji. Ceny zawierają standardowe opakowania, wszelkie niestandardowe opakowania będą fakturowane oddzielnie.

2. Dla zamówień, których realizacja przekracza okres trzech miesięcy, zachowujemy prawo do zmiany potwierdzonych cen.

3. Zmiany wprowadzone po potwierdzeniu zamówienia na życzenie klienta są fakturowane oddzielnie.

4. W przypadku opóźnienia się Kupującego z zapłatą jakiegokolwiek faktury łączącej strony, Sprzedawca ma prawo do powstrzymania się z realizacją wszystkich przyjętych zamówień (w tym z wydaniem towaru) do czasu zapłaty przez Kupującego wszelkich wymagalnych należności wraz z odsetkami. Jeżeli opóźnienie jakiegokolwiek płatności względem Sprzedawcy przekroczy 30 dni Sprzedawca może odstąpić od umowy sprzedaży bez wyznaczania terminu dodatkowego. Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za powstałą z tych przyczyn szkodę.

Ogólne Warunki Sprzedaży dokonywanej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o.

5. W przypadku przekroczenia terminów płatności, naliczane będą odsetki w ustawowej wysokości.

6. W przypadku pogorszenia się kondycji finansowej Kupującego, Sprzedawcy przysługują uprawnienia wskazane w ustępie poprzedzającym chyba, że Kupujący ustanowi na jego rzecz dodatkowe zabezpieczenie przez niego akceptowane. Ocena kondycji finansowej Kupującego oraz akceptowanie bądź nie dodatkowych zabezpieczeń należy wyłącznie do Sprzedawcy.

7. Zastrzegamy sobie prawo do wymagania przedpłaty dla pierwszych zamówień od nowych Klientów, jak również w przypadku, jeżeli Nabywca nie posiada wystarczającej wiarygodności kredytowej. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wstrzymania dostawy w razie niedokonania wymaganej przedpłaty.

8. Przed przyznaniem Kupującemu kredytu kupieckiego oraz terminu płatności Sprzedawcy może wystąpić do Kupującego o przedstawienie dokumentów finansowych potwierdzających dobrą kondycję finansową Kupującego lub zlecić weryfikację zdolności płatniczej Kupującego niezależnej wywiadowni gospodarczej lub ubezpieczycielowi. W przypadku wątpliwości co do rzetelności płatniczej Kupującego, Sprzedawcy może odmówić realizacji zamówień z odroczonym terminem płatności.

5. Płatność dokonywana jest wyłącznie na rachunek bankowy wskazany w naszej fakturze. Zlecenia płatnicze, czeki w szczególności weksle przyjmowane są tylko na podstawie specjalnej umowy. Koszty realizacji weksla ponosi Kupujący. Za dzień otrzymania zapłaty uważa się dzień wpłynięcia środków pieniężnych na konto bankowe.

6. Płatność jest należna w terminie wskazanym na fakturze, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. i Kupujący postanowią na piśmie inaczej. Wszystkie płatności dokonywane są na rachunek bankowy podany na fakturze wystawionej przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. Nie dopuszcza się żadnych zniżek z tytułu wcześniejszej płatności, chyba że ONNERA POLAND Sp. z o.o. postanowi na piśmie inaczej. Od wszelkich opóźnionych płatności naliczane będą odsetki w wysokości odsetek ustawowych obowiązujących w Polsce, od dnia wymagalności do dnia pełnej zapłaty.

VI TRANSPORT

1. Transport towaru i rozładunek odbywają się na odpowiedzialność Kupującego. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na środki transportowe.

2. Transport towaru jest ubezpieczony. Klient jest zobowiązany dokładnie sprawdzić towar w czasie rozładunku. Jeżeli przesyłka dotarła do Kupującego w stanie wskazującym na uszkodzenie mechaniczne podczas transportu, należy w obecności kuriera / kierowcy dokonać jej sprawdzenia i spisać protokół opisujący zniszczenia. Wyłącznie taki protokół podpisany przez przewoźnika stanowi podstawę reklamacji.

3. Wszelkie uwagi dotyczące jakości sprzedawanych przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. produktów, sposobu obsługi i niezgodności między stanem faktycznym a fakturą, Kupujący powinien zgłosić w formie pisemnej w ciągu 24 godzin od dostawy.

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

1. Klient jest odpowiedzialny za dokładność i kompletność danych technicznych, wymiarów i innych informacji dostarczonych nam do wykonania zamówienia. ONNERA POLAND Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za nieodpowiednie wykonanie produktów wynikające z błędów Klienta w tym zakresie.

2. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie możliwość modyfikacji parametrów technicznych w stosunku do danych zawartych w opisach podanych w prospektach, rysunkach i innych materiałach o charakterze reklamowym w związku ze stałym unowocześnianiem produktów, zwiększającym walory użytkowe.

3. Jeżeli dostarczone towary są wadliwe tzn. nie odpowiadają uzgodnionej jakości, ONNERA POLAND Sp. z o.o. zostanie niezwłocznie poinformowana poprzez otrzymanie pisemnej reklamacji.

4. W przypadku uwzględnienia reklamacji Sprzedawca zobowiązuje się na swój koszt naprawić lub wymienić wadliwy towar na wolny od wad w terminie uzgodnionym przez strony. Jeżeli wymiana towaru jest niemożliwa, albo wiąże się z koniecznością poniesienia przez Sprzedawcę dodatkowych wydatków, Sprzedawca ma prawo odmówić wymiany towaru i zwrócić Kupującemu stosowną część ceny.

5. Sprzedawcy nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
- niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
- napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
- nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
- braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
- niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
- przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.

6. Zwrotów wadliwych i omyłkowo dostarczonych towarów należy dokonywać wyłącznie po uzyskaniu zgody upoważnionego przedstawiciela ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Produkty mogą być zwrócone wyłącznie za pomocą przesyłki bez pobrania.

6. W stosunkach między przedsiębiorcami, zgodnie z art. 558 Kodeksu Cywilnego wyłączona zostaje rękojmia, chyba, że strony postanowią inaczej lub szkoda wynika z winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa ONNERA POLAND Sp. z o.o..

7. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.

8. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.

9. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedawcę lub upoważnionych przez niego serwisantów.

10. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

1. Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedawcy.

2. Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży oraz zawierane na ich podstawie umowy sprzedaży podlegają prawu polskiemu. W przypadkach nie uregulowanych w Ogólnych Warunkach Sprzedaży lub umowie sprzedaży mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego. Sprzedawcy wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.

2. Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedawcę oraz podmioty działające na jej zlecenie w związku z realizacją umów sprzedaży. Kupującemu przysługują wszelkie uprawnienia wynikające z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 101 poz. 926 z dnia 6 lipca 2002 r.).

SPECJALISTA W PRODUKCJI KOMPLEKSOWEJ GAMY URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

asber 

www.asberprofessional.pl



 edenox

www.edenox.pl



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry,

ul. Warszawska 9

05-152 Czosnów

Phone: +48 22 312 00 12

Fax: +48 22 312 00 13

biuro@asber-edenox.pl

Chętnie dowiemy się jak zostać Twoim partnerem biznesowym.