

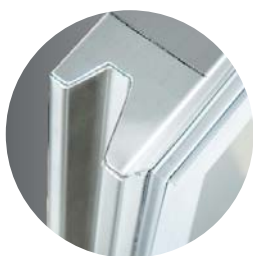


# STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNIE

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/m<sup>3</sup>.



#### 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 raniem tylnym o wysokości 40 mm.
- Samoczynnie zamykające się drzwi.
- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>, 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	<b>172111120100</b>	2	350	255	1492 x 600 x 850	<b>4 710,00</b>
★ ETP-6-200-30 D	<b>172112130100</b>	3	396	395	2017 x 600 x 850	<b>5 690,00</b>
ETP-6-250-40 D	<b>172113140100</b>	4	615	535	2542 x 600 x 850	<b>7 740,00</b>



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/m<sup>3</sup>, 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	<b>172111120200</b>	2	350	255	1492 x 600 x 850	<b>5 470,00</b>
ETP-6-200-30 D S	<b>172112130200</b>	3	396	395	2017 x 600 x 850	<b>6 340,00</b>
ETP-6-250-40 D S	<b>172113140200</b>	4	615	535	2542 x 600 x 850	<b>8 440,00</b>


**ETP-6-200-06 D**


Szuflady zawieszane na teleskopowych prowadnicach



Zintegrowany uchwyt


**ETP-6-150-12 D**

**ETP-6-200-14 D**

**ETP-6-250-16 D**


Szuflady z perforowanymi ściankami

**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/m<sup>3</sup>, 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	<b>172111112100</b>	1	2	350	255	1492 x 600 x 850	<b>5 630,00</b>
ETP-6-150-04 D	<b>172111104100</b>	0	4	350	255	1492 x 600 x 850	<b>7 570,00</b>
ETP-6-200-22 D	<b>172112122100</b>	2	2	396	395	2017 x 600 x 850	<b>6 610,00</b>
ETP-6-200-14 D	<b>172112124100</b>	1	4	396	395	2017 x 600 x 850	<b>7 520,00</b>
ETP-6-200-06 D	<b>172112126100</b>	0	6	396	395	2017 x 600 x 850	<b>8 440,00</b>
ETP-6-250-32 D	<b>172113132100</b>	3	2	615	535	2542 x 600 x 850	<b>8 650,00</b>
ETP-6-250-24 D	<b>172113124100</b>	2	4	615	535	2542 x 600 x 850	<b>9 520,00</b>
ETP-6-250-16 D	<b>172113116100</b>	1	6	615	535	2542 x 600 x 850	<b>10 450,00</b>
ETP-6-250-08 D	<b>172113108100</b>	0	8	615	535	2542 x 600 x 850	<b>11 370,00</b>



ETN-6-200-30 D



Błat ze stali nierdzewnej



Zintegrowany uchwyt



ETN-6-150-20 D



ETN-6-200-30 D



Obieg powietrza wymuszony wentylatorem

## 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 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-404 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>, 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	<b>172121120100</b>	2	880	255	1492 x 600 x 850	<b>5 810,00</b>
ETN-6-200-30 D	<b>172122130100</b>	3	880	395	2017 x 600 x 850	<b>7 280,00</b>

Stoły mroźne czterodrzwiowe – sprawdź naszą niestandardową ofertę.


**ETN-6-200-30 D S**


Zintegrowany uchwyt



Drzwi wyposażone we wciskaną, łatwą do wymiany uszczelkę magnetyczną


**ETN-6-150-20 D S**

**ETN-6-200-30 D S**


Blat ze zlewem

**Stoły mroźne 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 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/m<sup>3</sup>, 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	<b>172121120200</b>	2	880	255	1492 x 600 x 850	<b>6 580,00</b>
ETN-6-200-30 D S	<b>172122130200</b>	3	880	395	2017 x 600 x 850	<b>8 020,00</b>

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/m<sup>3</sup>, 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 przewodnic 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 wymiowalne 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/m<sup>3</sup>, 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	<b>172211120200</b>	2	350	290	1342 x 700 x 850	<b>5 910,00</b>
ETP-7-180-30 D S	<b>172212130200</b>	3	396	452	1792 x 700 x 850	<b>6 930,00</b>
ETP-7-225-40 D S	<b>172213140200</b>	4	615	615	2242 x 700 x 850	<b>9 580,00</b>



ETP-7-180-06 D



Szuflady zawieszane na teleskopowych prowadnicach



Zintegrowany uchwyt



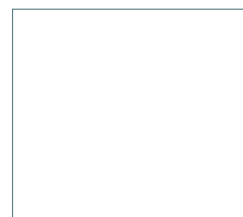
ETP-7-135-12 D



ETP-7-180-14 D



ETP-7-225-16 D



Szuflady z perforowanymi ściankami

### Stoły chłodnicze z szufladami

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- 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 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-134 A, wolny od CFC.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>, 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/m<sup>3</sup>, 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 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.
- 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/m<sup>3</sup>, 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 przewodnic 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	<b>172221120100</b>	2	-	880	299	1342 x 700 x 850	<b>5 980,00</b>
ETN-7-180-30 D	<b>172222130100</b>	3	-	880	425	1792 x 700 x 850	<b>7 580,00</b>
ETN-7-135-20 D S	<b>172221120200</b>	2	Tak	880	299	1342 x 700 x 850	<b>6 840,00</b>
ETN-7-180-30 D S	<b>172222130200</b>	3	Tak	880	425	1792 x 700 x 850	<b>8 490,00</b>

Stoły mroźne czterodrzwiowe – sprawdź naszą niestandardową ofertę.

## Stoły chłodnicze z agregatem na dole



ETS-100 D SP



ETS-100 D



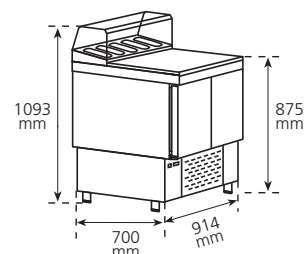
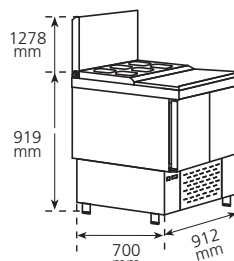
ETS-100 D G



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/m<sup>3</sup>, 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	<b>172214120107</b>	2	368	200	906 x 700 x 894	<b>3 890,00</b>
ETS-100 D	<b>172214120100</b>	2	368	200	906 x 700 x 894	<b>4 760,00</b>
ETS-100 D G	<b>172214120109</b>	2	368	200	906 x 700 x 894	<b>5 850,00</b>



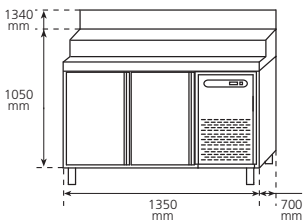
ETPZ-180 D



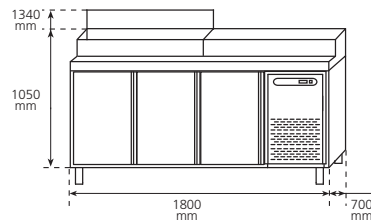
Maksymalna głębokość pojemników GN: 150 mm



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  $-2^{\circ}\text{C}$  do  $8^{\circ}\text{C}$  przy temperaturze otoczenia do  $+32^{\circ}\text{C}$ .
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- 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  $40\text{ kg/m}^3$ , 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



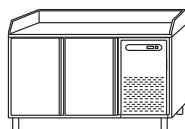
ETP-7-180-30 D G



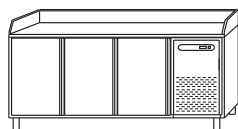
ETP-8-200-24



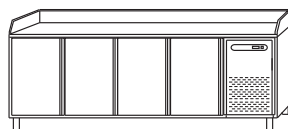
ETP-8-200-27



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, 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.
- 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/m<sup>3</sup>, 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 przewodnic i jedną półkę rusztową wymiarach GN 1/1 na każde drzwi.

### Stoły chłodnicze do pizzy - seria 800

- Błat standardowo wyposażony wW Wyposażone w jedną parę przewodnic 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.

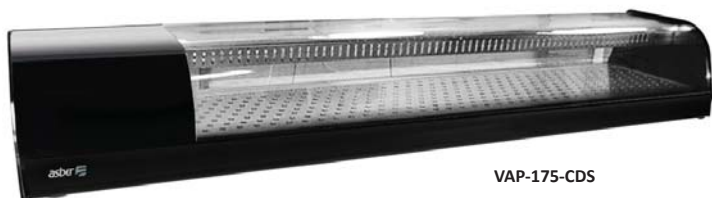
Model	Nr Ref.	Liczba drzwi	Liczba szuflad	Moc (W)	Pojemność (litry)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
ETP-7-135-20 G	<b>152211120109</b>	2	0	290	368	1342 x 700 x 850	<b>6 930,00</b>
ETP-7-180-30 G	<b>152212130109</b>	3	0	414	452	1792 x 700 x 850	<b>7 910,00</b>
ETP-7-225-40 G	<b>152213140109</b>	4	0	615	615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



### 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 przez 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°C/2°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	<b>19015803</b>	-1°C / +2°C	257	237	1395 x 400 x 250	<b>5 440,00</b>
VAP-175-CDS	<b>19015806</b>	-1°C / +2°C	257	237	1750 x 400 x 250	<b>5 900,00</b>

### Nadstawki chłodnicze

- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Dostępne w dwóch wersjach: modele EV przeszklone 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.

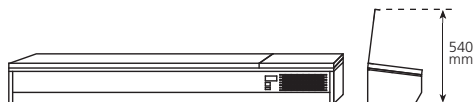
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Zakres temperatur +4°C do 8°C.
- Zasilanie 230 V 1+N – 50 Hz.
- Cyfrowy wyświetlacz temperatury
- Nierdzewna pokrywa



EVL-180



EV-180



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

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

Błat 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

Błat 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



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

ul. Warszawska 9

Palmiry

05-152 Czosnów

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

**PRODUCENT URZĄDZEŃ I MEBLI GASTRONOMICZNYCH**