

 asber

STOŁY CHŁODNICZE
GREEN LINE



STOŁY DO PIZZY
STOŁY SAŁATKOWE
NADSTAWKI

 asber

STOŁY DO PIZZY STOŁY SAŁATKOWE

STOŁY DO PIZZY I STOŁY SAŁATKOWE

STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY 800 MM EURONORM (400X600)

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

SAŁATKOWE STOŁY CHŁODNICZE GN 1/1

NADSTAWKI CHŁODNICZE

Stoły Green Line

Funkcje



Wzmocniona struktura

Specjalnie wyprodukowany do intensywnych profesjonalnych zastosowań, charakteryzujący się bardzo wytrzymałą konstrukcją z wysokiej jakości materiałów i doskonałym wykończeniem.



Izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdym stole dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC, izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej i wymienna uszczelka

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi jest bardzo prosty w czyszczeniu i zapewnia bezproblemowy dostęp do żywności. Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 1 półka na drzwi z możliwością zamontowania na 6 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm umożliwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.



Szafłady ze stali nierdzewnej

Szafłady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.



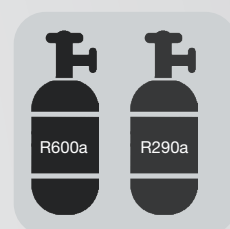
Nadstawki chłodzone z przystosowanym miejscem na pojemniki GN

Optymalna cyrkulacja powietrza w wewnętrznym korpusie zapewnia, że pojemniki są stale chłodzone, co czyni je idealnymi stacjami roboczymi do przygotowywania sałatek, kanapek i pizzy.



R600a i R290a naturalny gaz chłodniczy (wodorofluorowęglowodór)

Bezfreonowy ekologiczny czynnik chłodniczy. Gazy o wysokiej specyficznej wydajności chłodniczej.



Intuicyjny panel cyfrowy

Łatwe i szybkie ustawianie parametrów temperatury, pozwalają na zachowanie najwyższej jakości oraz ochrony przechowywanych produktów.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

Perfekcyjnie rozproszona temperatura, dzięki innowacyjnemu systemowi obiegu zimnego powietrza, które opływa żywność, zapewnia jej właściwe przechowywanie.



Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Istnieje możliwość w prosty sposób zmiany kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



Automatyczne odparowanie skroplin

Gorący gaz, z kompresora, używany jest do odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii. W rezultacie urządzenie niepoddawane jest szkodliwym wahaniom temperatury.



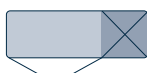


Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe

Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm Euronorm (400x600)



GTP-8-150-20



GTP-8-150-20 LR



GTP-8-200-24



GTP-8-200-30 LLR



GTP-8-200-27



GTP-8-300-40 LRLR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTP-8-200-27 + GV-200

STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY 800 MM EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Przystosowane do zestawienia z witryną chłodniczą, tworząc stół do pizzy z nadstawką na dodatki.
- Bardzo wytrzymały blat roboczy, wykonany z granitu, o grubości 30 mm. Ranty o wysokości 250 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadaniu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i skutecznie oszczędza energię.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania parownika.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 400x600 mm i 1 komplet prowadnic na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Opcja: Stoły z blatem granitowym dostępne w innych wymiarach w katalogu ASBER-EDENOX 2019/2020

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena (zł)
GTP-8-150-20	19068920	2 - 0	C	940	372	204	1492 x 800 x 850	8 030,00
GTP-8-150-20 LR	19068922	2 - 0	C	940	372	204	1492 x 800 x 850	8 130,00
GTP-8-200-27	19068950	2 - 7	C	940	372	204	2017 x 800 x 850	10 427,00
GTP-8-200-27 LR	19068951	2 - 7	C	940	372	204	2017 x 800 x 850	10 532,00
GTP-8-200-24	19068926	2 - 4	C	940	372	204	2017 x 800 x 850	9 839,00
GTP-8-200-24 LR	19068929	2 - 4	C	940	372	204	2017 x 800 x 850	9 944,00
GTP-8-200-30	19068923	3 - 0	C	1164	588	204	2017 x 800 x 850	9 140,00
GTP-8-200-30 LLR	19068925	3 - 0	C	1164	588	204	2017 x 800 x 850	9 240,00
GTP-8-250-37	19068959	3 - 7	C	1164	588	204	2542 x 800 x 850	11 592,00
GTP-8-250-37 LLR	19068960	3 - 7	C	1164	588	204	2542 x 800 x 850	11 802,00
GTP-8-250-34	19068957	3 - 4	C	1164	588	204	2542 x 800 x 850	11 004,00
GTP-8-250-34 LLR	19068958	3 - 4	C	1164	588	204	2542 x 800 x 850	11 214,00
GTP-8-250-40	19068954	4 - 0	C	1274	804	224	2542 x 800 x 850	10 250,00
GTP-8-250-40 LRLR	19068955	4 - 0	C	1274	804	224	2542 x 800 x 850	10 450,00



GTPZ-180 D



GTPZ-180 D LLR



GTPZ-135-12 D



GTPZ-135 D LR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawkom na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania parownika.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wymywane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (GTPZ-135 i GTPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie.
- Szufłady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszona na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynniki chłodnicze: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szufład	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena (zł)
GTPZ-135 D	19040200	2	274	223	1342 x 700 x 1050	5 471,00
GTPZ-135 D LR	19076566	2	274	223	1342 x 700 x 1050	5 576,00
GTPZ-135-12 D	19078519	1-2	274	223	1342 x 700 x 1050	6 416,00
GTPZ-135-04 D	19078530	0-4	274	223	1342 x 700 x 1050	7 366,00
GTPZ-180 D	19040201	3	428	414	1792 x 700 x 1050	7 130,00
GTPZ-180 D LLR	19076568	3	428	414	1792 x 700 x 1050	7 235,00
GTPZ-180-22 D	19078531	2-2	428	414	1792 x 700 x 1050	8 080,00
GTPZ-180-14 D	19078532	1-4	428	414	1792 x 700 x 1050	9 030,00
GTPZ-180-06 D	19078533	0-6	428	414	1792 x 700 x 1050	9 980,00

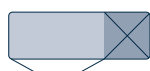


Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe

Zespolone stoły do pizzy GN 1/1



GTS-135 D



GTS-135 D LR

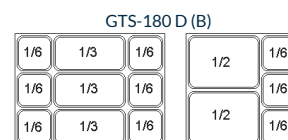
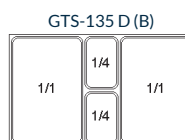
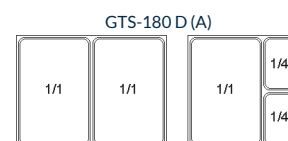
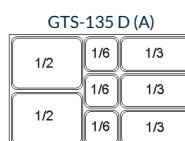


GTS-180 D

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTS-180 D LLR



ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawkom na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania parownika.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wymijowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Blat stołu przystosowany do umieszczenia pojemników GN (nie są dostarczone w standardzie).
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena (zł)
GTS-135 D	19040202	2	274	223	1342 x 700 x 900	6 650,00
GTS-135 D LR	19076569	2	274	223	1342 x 700 x 900	6 750,00
GTS-180 D	19040203	3	428	414	1792 x 700 x 900	7 780,00
GTS-180 D LLR	19076600	3	428	414	1792 x 700 x 900	7 880,00

Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe Stoły chłodnicze sałatkowe GN 1/1



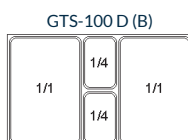
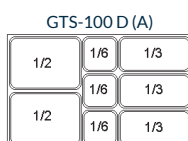
GTS-100 D SP



GTS-100 D



GTS-100 D GR



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne jako kompaktowa stacja do przygotowywania sałatek/kanapek.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i skutecznie oszczędza energię.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania parownika.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 4 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

MODEL GTS-100 D SP:

- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez rantu tylnego.

MODEL GTS-100 D:

- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez tylnego rantu.
- Zdejmowana i wysuwana polietylenowa płyta do krojenia.
- Dostosowany do 2 pojemników GN 1/1 o głębokości 200 mm i 2 pojemników GN 1/4 o głębokości 100 mm (nie są dostarczone w komplecie).
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.

MODEL GTS-100 D GR:

- Bardzo wytrzymały blat, wykonany z granitu, o grubości 20 mm.
- Dostosowany do 5 pojemników GN 1/6 o głębokości 100 mm (nie są dostarczone w komplecie).
- Wyposażony w zintegrowaną nadstawkę.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena (zł)
GTS-100 D SP	19040193	2	177	254	912 x 700 x 894	4 526,00
GTS-100 D	19040190	2	177	254	912 x 700 x 894	5 156,00
GTS-100 D GR	19040191	2	177	254	912 x 700 x 1116	6 332,00

**G**

Nadstawki chłodnicze Witryny chłodnicze do pizzy

**GVL-180****GV-180**

WITRYNY CHŁODNICZE DO PIZZY

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne jako kompaktowa stacja do przygotowywania sałatek/kanapek.
- Dostępne w dwóch wersjach:
 - Modele GV przeszklone,
 - Modele GVL z nierdzewną pokrywą.
- Wbudowana jednostka chłodnicza.
- Chłodzenie przez dolną płytę.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zaokrąglone wnętrze ułatwia utrzymanie czystości.
- Modele GV/GVL-154, GV/GVL-204 i GV/GVL-254 przystosowane do pojemników GN 1/3 głębokości 150 mm, pozostałe modele przystosowane do pojemników GN 1/4 głębokości 150 mm.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury od +2 °C do +8 °C, klasa klimatyczna IV
- Zasilanie: 230 V 1+N - 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba pojemników GN	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GV-135	19068940	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 450	2 394,00
GV-150	19068941	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 450	2 447,00
GV-154	19068942	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 450	2 615,00
GV-180	19068943	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 450	2 615,00
GV-200	19068944	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 450	2 688,00
GV-204	19068945	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 450	2 846,00
GV-225	19068946	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 450	3 004,00
GV-250	19068948	12 x GN 1/4	168	2542 x 336 x 450	3 234,00
GV-254	19068949	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 450	3 182,00
GVL-135	19068970	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 290	2 120,00
GVL-150	19069308	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 290	2 170,00
GVL-154	19069309	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 290	2 270,00
GVL-180	19069310	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 290	2 280,00
GVL-200	19069311	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 290	2 380,00
GVL-204	19069312	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 290	2 678,00
GVL-225	19069313	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 290	2 783,00
GVL-250	19069315	12 x GN 1/4	168	2542 x 336 x 290	2 888,00
GVL-254	19069316	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 290	2 835,00

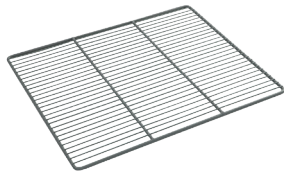


OPCJE

Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (zł)	Zestaw kótek (zł)	Bez blatu (zł)
STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY I SAŁATKOWE				
GTP-8-150	Do pizzy 800 mm, 2 drzwiowe	230,00	300,00	-195,00
GTP-8-200	Do pizzy 800 mm, 3 drzwiowe	290,00	300,00	-250,00
GTP-8-250	Do pizzy 800 mm, 4 drzwiowe	370,00	300,00	-320,00
GTPZ-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700 mm GN, 2 drzwiowe	230,00	300,00	0
GTPZ-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700 mm GN, 3 drzwiowe	290,00	300,00	0
GTS-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700 mm GN, 2 drzwiowe	230,00	300,00	0
GTS-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700 mm GN, 3 drzwiowe	290,00	300,00	0
GTS-100 D SP	Chłodnicze sałatkowe	230,00	300,00	0
GTS-100 D	Chłodnicze sałatkowe	230,00	300,00	0
GTS-100 D G	Chłodnicze sałatkowe	230,00	300,00	0

STOŁY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Model Stołu	Opis	Cena netto (zł)
SHT700	12181624	530 x 325	700 mm	Półka epoksydowa GN 1/1	38,00
SHT800P	12181639	600 x 400	800 mm	Półka epoksydowa, do stołów piekarniczych	54,00
MP400	12033939	600x400x75	800 mm	Pojemnik do stołów do pizzy	88,00

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena
SGT700	12175547	562	700 mm	Prowadnica GN 1/1 L (lewa lub prawa)	20,00
SGT800P	12175560	649	800 mm	Prowadnica 600 x 400 grid (lewa lub prawa)	20,00

ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW



Model	Nr. Ref.	Opis	Cena
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	360,00
S6R	19041037	6 kótek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	540,00
CDOCO	19041038	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	48,00



www.asberprofessional.pl

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry,
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Telefon: +48 22 312 00 12
Fax: +48 22 312 00 13
biuro@asber-edenox.pl

ONNERA POLAND

onneragroup.com/pl