

 asber



 edenox



ONNERA POLAND

Committed to Quality

Dzięki ponad 10-letniemu doświadczeniu na polskim rynku, ONNERA Poland posiada w swojej ofercie pełną gamę urządzeń gastronomicznych.

Dzięki naszym markom Asber i Edenox jesteśmy zaangażowani w tworzenie i dostarczanie rozwiązań na wysokim poziomie, dzięki naszym spersonalizowanym, wydajnym i innowacyjnym produktom, jesteśmy w stanie sprostać twoim oczekiwaniom.

Poprzez ciągły rozwój, poszukiwanie nowych lepszych rozwiązań. Doskonalimy nasze produkty.



1

2

1

NASZYM WZOREM JEST DOSKONAŁOŚĆ

 asber

Naszą ideą jest doskonałość, ciągle doskonalenie budowane na codziennej pracy. Są to wartości które zaszczepiliśmy w samym sercu Asber, którego ciężka praca ukierunkowana jest na zaoferowaniu klientom jak najlepszych rozwiązań.

Asber oferuje wiedzę i wieloletnie doświadczenie w połączeniu z szeroką gamą produktów.



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWCZE

 edenox

Bycie specjalistą oznacza koncentrację na innowacjach. To przekonanie motywuje nas do ciągłego poszukiwania nowatorskich rozwiązań, tak by sprostać najtrudniejszym z wyzwań w zakresie dystrybucji i ekspozycji żywności.

Edenox posiada w swojej ofercie unikalne i spersonalizowane rozwiązania dla branży gastronomicznej, które dostosowują się do indywidualnych wymagań i świetnie sprawdzają się w każdej przestrzeni.



DYSTRYBUCJA I
EKSPOZYCJA



REGAŁY
MODUŁOWE



BIAŁE
CHŁODNICTWO



SPRZĘT
DYNAMICZNY

2

GLOBALNA MARKA

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia naszej firmy.

Onnera Poland, jest częścią Onnera Group, wiodącej międzynarodowej grupy. Która jest właścicielem 7 zakładów produkcyjnych. Te same spójne standardy jakości i procesów produkcyjnych we wszystkich zakładach gwarantują wysoki poziom wykonania urządzeń.

7 zakładów produkcyjnych.
Ponad 130.000 m² powierzchni produkcyjnej.
Ponad 2.000 pracowników.



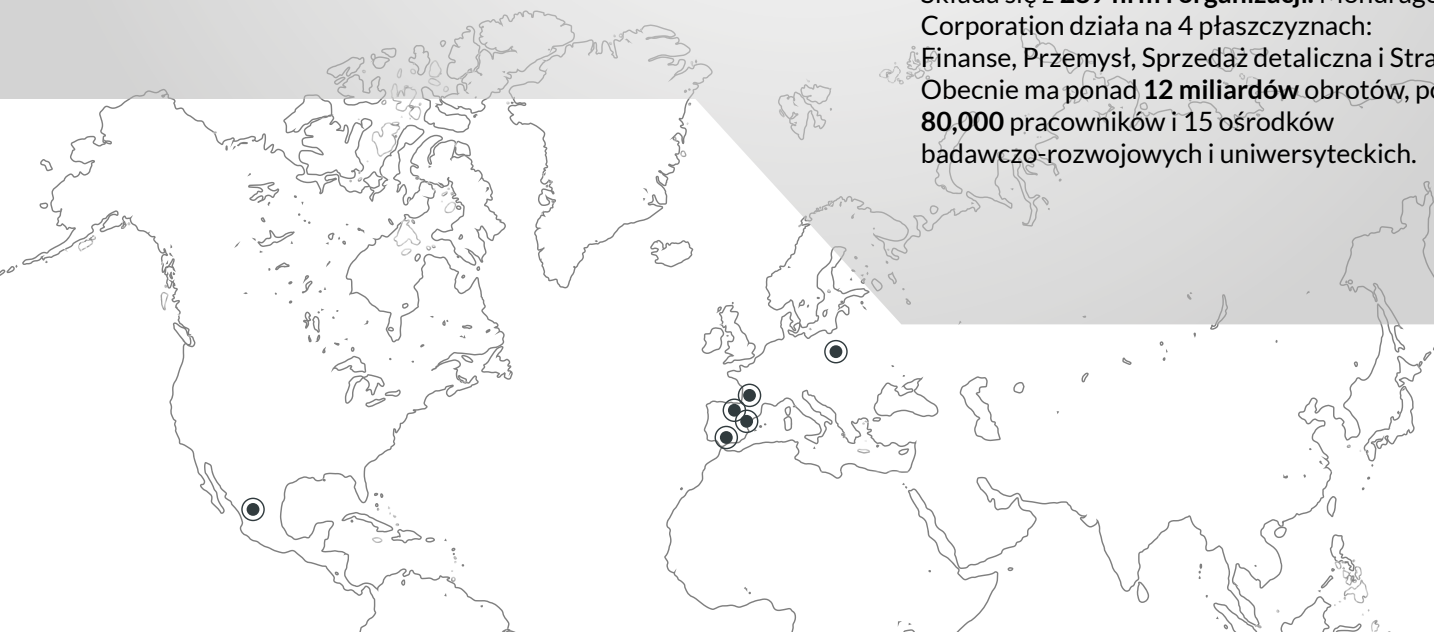
ONNERA GROUP

ONNERA jest częścią **Mondragon Corporation**.

Składa się z **289 firm i organizacji**. Mondragon Corporation działa na 4 płaszczyznach:

Finanse, Przemysł, Sprzedaż detaliczna i Strategia.

Obecnie ma ponad **12 miliardów** obrotów, ponad **80,000** pracowników i **15 ośrodków** badawczo-rozwojowych i uniwersyteckich.



Onnera Mexico

Parque Industrial Tres Naciones,
Circuito de Exportación 201,
Industrial San Luis,
78395 San Luis Potosí, S.L.P.
Phone: +52 444 137 0500



Onnera Group (Central)

Santxopolotegi Auzoa, 22
20560 Oñati
(Gipuzkoa)
Phone: +34 943 718 030
Fas: +34 943718 181



Onnera Poland Sp.z o.o

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



Onnera France

Centre d'Affaires ERLIA
Zone industrielle de Jalday
B.P 152
64501 Sr. Jean de Luz
Phone: +33 05 59 26 69 03
Fax: +33 05 59 26 72 46



Onnera Huesca

Ctra. Artasona s/n,
22270 Almudévar,
(Huesca)
Phone: +34 974 25 09 09



Onnera Cordoba

Carretera Córdoba - Málaga,
km 80.8,
14900 Lucena,
(Córdoba) Carretera
Córdoba - Málaga, km 80.8,
14900 Lucena, Córdoba
Phone: +34 957 50 96 27

SPIS



CHŁODNICTWO

Strony 8-113

GREEN LINE
ESSENZIAL LINE
AKCESORIA
KOSTKARKI



ZMYWARKI

Strony 114-149

GRAND SERIES
EASY SERIES
AKCESORIA



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Strony 150-159

ECO-COOK



DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

Strony 162-191

URZĄDZENIA DO ZABUDOWY DROPI-IN
WÓZKI



REGAŁY MODUŁOWE, BATERIE

Strony 191-213

BATERIE I PRYSZNICE GASTRONOMICZNE
REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO -
POLIETYLENOWE



BIAŁE CHŁODNICTWO

Strony 214-223

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



SPRZĘT DYNAMICZNY

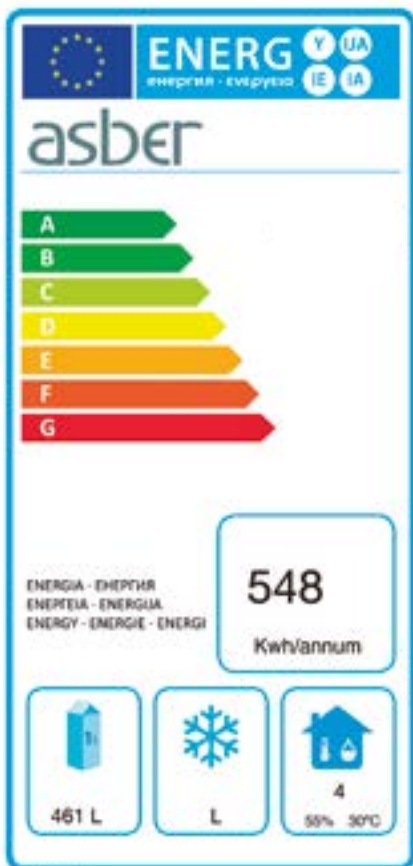
Strony 224-247

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE
MIKSERY RĘCZNE
KRAJALNICE DO WĘDLIN



CHŁODNICTWO





Z dniem 1 lipca 2016 roku wszedł w życie nowy system etykiet efektywności energetycznej dla profesjonalnych szaf chłodniczych i mroźniczych. Rozporządzenie Delegowane Komisji (UE) 2015/1094 z dnia 5 maja 2015 r, uzupełniające dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2010/30/UE, stwierdza, że wszystkie produkty sprzedawane na terenie UE muszą przejść rygorystyczne, standaryzowane testy wydajności energetycznej. Nowy system etykietowania energetycznego ma na celu poprawę wydajności oraz ekologiczności produktów i opiera się na łatwej do odczytania ocenie od A do G.

Nowa generacja produktów Asber: Green Line oraz Essenzial Line dla profesjonalnych urządzeń chłodniczych jest zgodna z wymogami rozporządzenia (EU) 2015/1094 z dnia 5 maja 2015 i stanowi punkt odniesienia na rynku pod względem wydajności, funkcjonalności i wszechstronności.



CHŁODNICTWO



GREEN LINE

Szafy chłodnicze
Stoły chłodnicze



ESSENZIAL LINE

Szafy chłodnicze
Stoły chłodnicze



OPCJE I
AKCESORIA



KOSTKARKI



GREEN LINE

Opłaca się być EKOLOGICZNYM

Gastronomiczne urządzenia chłodnicze pracują stale, w dzień i noc, przez cały rok. Rozsądnym rozwiązaniem jest użycie nowej linii produktów Asber Green Line, której głównymi atutami są redukcja zużycia energii, znakomita wydajności, maksymalna niezawodność i łatwość obsługi. To seria, która oszczędza energię, czas i wysiłek.... opłaca się być ekologicznym.



EFEKTYWNOŚĆ

ZMNIJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNA, ZAOSZCZĘDŹ DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!



WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ OCHRONY ŻYWNOŚCI!



FUNKCJONALNOŚĆ

PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ JUŻ WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE... INSTALACJA PLUG-AND-PLAY, BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ ŁATWE CZYSZCZENIE.

efektywność

ZMNIJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ, ZAOSZCZĘDŹ DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!*

- Użycie gazów R600a/R290a, naturalnych gazów węglowodorowych (HC) jako czynnika chłodniczego, umożliwia uzyskanie wielu oszczędności:

Redukcja zużycia energii dzięki zastąpieniu mniej efektywnych gazów fluorowęglowodorowych R134a/R404a (HFC).

Mniejsza emisja ciepła i niższy poziom hałasu. Ze względu na niższe temperatury pracy wydłuża się żywotność kompresora, a co za tym idzie całego urządzenia.

Zerowy potencjał niszczenia warstwy ozonowej i bardzo niski wpływ na tworzenie efektu cieplarnianego jest zgodny z przyszłymi regulacjami w tym zakresie.

- Lepsza izolacja termiczna ścian:** wolna od CFC poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm w szafach i 50 mm w stołach **redukuje potencjalne straty temperatury.**

- Zaawansowany system odszraniania:** **oszczędza energię**, aktywując się w obecności szronu, **minimalizuje tym samym zużycie i obciążenie kompresora.** Dodatkowo, odmrożona woda automatycznie odparowuje przy pomocy gazu pochodzącego z pracy kompresora, eliminuje to zastosowanie dodatkowych części grzewczych, **oszczędzając tym samym energię.**

- Wysoce efektywna konstrukcja:** kompresory o niskim zapotrzebowaniu mocy, parowniki o dużej powierzchni, bardzo wydajne wentylatory oraz samozamykające się drzwi, które **minimalizują utratę zimna** oraz redukują straty energii.



AŻ DO 406 ZŁ/ROK
CHŁODNICZE) I
733 ZŁ/ROK
(MROŹNICZE)

Model	Klasa energetyczna **						Saving zł/ rok
	A	B	C	D	E	F	
	Cena energii (zł/rok)*						
Chłodnicze szafy	111 zł	257 zł	296 zł	553 zł	627 zł	702 zł	406 zł
Mroźnicze szafy	303 zł	707 zł	1.011 zł	1.178 zł	1.718 zł	1.921 zł	733 zł

* Potencjalne oszczędności oparte na danych Dyrektywy Europejskiej w sprawie ekoprojektu, po porównaniu szaf chłodniczych Asber Green Line klasy C i szaf mroźniczych klasy D ze standardowymi szafami klasy F (koszt energii 0,54 zł/kWh i objętości netto 461L).


Etykieta jest zgodna z Delegowanym Rozporządzeniem (UE) 2015/1094 Komisji z dnia 5 maja 2015 r.

(**) Modele A i B będą dostępne w maju 2019 r.


wydajność

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ





 **Perfekcyjnie rozprowadzona stała temperatura:** inteligentny system obiegu o innowacyjnej konstrukcji gwarantuje optymalne i **szybkie rozprowadzenie powietrza**. Poprzez tworzenie stale odnawialnej kurtyny świeżego powietrza **opływającego produkty**, system wymuszonego obiegu powietrza zapewnia równomierną temperaturę oraz bezpieczeństwo przechowywania żywności na każdej półce.



 **Szybki spadek temperatury wewnątrz komory:** mocne jednostki chłodnicze pozwalają na **szybki powrót do bezpiecznej temperatury** zapewniając najwyższą jakość i ochronę żywności.




 **Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę,** utrzymują **odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia,** dzięki czemu działa on **bardziej wydajnie.**


 **Precyzyjna kontrola temperatury:** inteligentny cyfrowy termostat do precyzyjnego ustawiania i monitorowania temperatury wewnątrz urządzenia oraz **odsuszania.**

funkcjonalność


PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ JUŻ WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE... INSTALACJA PLUG-AND-PLAY, BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ ŁATWE CZYSZCZENIE.

 Urządzenia są praktycznie bezobsługowe i bardzo łatwe w użyciu.




 Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.




 Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



 Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



 Intuicyjna cyfrowa kontrola pozwala na łatwe i szybkie ustawianie parametrów temperatury.



CHŁODNICTWO

SZAFY CHŁODNICZE

GREEN LINE



Szafy Green Line - Spis	18
Szafy chłodnicze i mroźne	20
Szafy chłodnicze 700L GN 2/1	20
Szafy chłodnicze 1400L GN 2/1	21
Szafy mroźne 700L GN 2/1	22
Szafy mroźne 1400L GN 2/1	23
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi	24
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L	24
Szafy dwutemperaturowe	25
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 700L	25
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 1400L	26
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 700L	27
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 1400L	28
Szafy chłodnicze na tace piekarnicze euronorm (400x600)	29
Szafy chłodnicze na ryby euronorm (400x600)	30

Szafy Green Line

Funkcje



R600a i R290a naturalne czynniki chłodnicze (węglowodory)

Naturalne gazy, dużo bardziej wydajne energetycznie niż inne czynniki chłodnicze. Minimalizują zużycie energii, pomagają ograniczyć emisję gazów cieplarnianych i globalne ocieplenie.



Wysoko wydajne komponenty

Kompresory o niskim zapotrzebowaniu energetycznym, duże parowniki oraz efektywne wentylatory, które minimalizują wzrost ciepła, zmniejszając tym samym pobór energii.



Wewnętrzne światło LED

Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.



Izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm

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



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

Perfekcyjnie rozprowadzona temperatura, dzięki innowacyjnemu systemowi obiegu zimnego powietrza, które opływa żywność zapewniając właściwą konserwację.



Tłoczone dno

Wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, ze spływem wody, specjalnie zaprojektowane by ułatwić czyszczenie, zapewnia optymalną higienę.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

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





Łączna wartość oszczędności 65%

Szafy chłodnicze Asber Green Line zużywają do 65% mniej energii* niż standardowe szafy

* Etykieta zgodna z Delegowanym Rozporządzeniem (UE) 2015/1094 Komisji z dnia 5 maja 2015 r



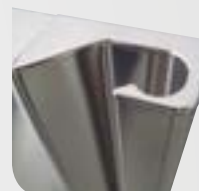
Intuicyjna kontrola cyfrowa

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

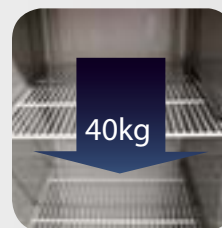


Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

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.

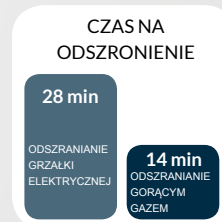


Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



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 minimalizuje się wpływ szkodliwego wahania temperatury na przechowywaną żywność.



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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



Wymienna uszczelka drzwi

Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



**G**

Szafy chłodnicze

Szafy chłodnicze 700L GN 2/1

**GCPZ-701 R**R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe**GCPZ-702 R**R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

☛ SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynniki chłodnicze: R600a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 R	19047056	1	C	548	461	182	653 x 842 x 2040	5 020,00 zł
GCPZ-701 L	19047053	1	C	548	461	182	653 x 842 x 2040	5 020,00 zł
GCPZ-702 R	19059511	2 x 1/2	C	548	461	182	653 x 842 x 2040	5 658,00 zł
GCPZ-702 L	19059512	2 x 1/2	C	548	461	182	653 x 842 x 2040	5 658,00 zł



GCPZ-1402



GCPZ-1403



GCPZ-1404

➤ SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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 z skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynniki chłodnicze: R600a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402	19048027	2	C	913	922	207	1318 x 842 x 2040	7 141,00 zł
GCPZ-1403	19059513	1 + 2 x 1/2	C	913	922	207	1318 x 842 x 2040	7 628,00 zł
GCPZ-1404	19038595	4 x 1/2	C	913	922	207	1318 x 842 x 2040	8 116,00 zł

**G**

Szafy mroźne

Szafy mroźne 700L GN 2/1

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

GCNZ-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

GCNZ-702 R

☛ SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-701 R	19047057	1	D	2179	461	700	653 x 842 x 2040	6 048,00 zł
GCNZ-701 L	19059521	1	D	2179	461	700	653 x 842 x 2040	6 048,00 zł
GCNZ-702 R	19059522	2 x 1/2	D	2179	461	700	653 x 842 x 2040	6 555,00 zł
GCNZ-702 L	19059523	2 x 1/2	D	2179	461	700	653 x 842 x 2040	6 555,00 zł



GCNZ-1402



GCNZ-1403



GCNZ-1404

➤ SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałania 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-1402	19048028	2	E	4855	922	1251	1318 x 842 x 2040	8 500,00 zł
GCNZ-1403	19059527	1 + 2 x 1/2	E	4855	922	1251	1318 x 842 x 2040	8 624,00 zł
GCNZ-1404	19059530	4 x 1/2	E	4855	922	1251	1318 x 842 x 2040	9 110,00 zł

**G**

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L GN 2/1

**GCPZ-1402 GLASS****GCPZ-701 GLASS R**R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

☛ SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 - 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości szafy. Wyłącznik oświetlenia wnętrza szafy.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a 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 (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 GLASS R	19059532	1	461	182	653 x 842 x 2040	5 658,00 zł
GCPZ-701 GLASS L	19059534	1	461	182	653 x 842 x 2040	5 658,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	19059535	2	922	207	1318 x 842 x 2040	8 413,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPZ-702/2R

☛ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Wymijane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 9 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od +5°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-702/2 R	19059717	2 x 1/2	D	679	218	350 + 350	653 x 842 x 2040	7 221,00 zł
GCPZ-702/2 L	19059719	2 x 1/2	D	679	218	350 + 350	653 x 842 x 2040	7 221,00 zł



Dwutemperaturowe szafy chłodnicze

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 1400L GN 2/1



GCPZ-1402/2



GCPZ-1403/2

☛ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 9 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od +5°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402/2	19059720	2	D	905	437	183 + 183	1318 x 842 x 2040	9 416,00 zł
GCPZ-1403/2	19059721	1 + 2 x 1/2	D	905	437	183 + 183	1318 x 842 x 2040	9 892,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPMZ-702/2 R

☛ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobslugowy 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 9 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPMZ-702 R	19059711	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	7 442,00 zł
GCPMZ-702 L	19059715	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	7 442,00 zł



Dwutemperaturowe szafy chłodnicze

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 1400L GN 2/1



GCPNZ-1402/2

➤ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm w wersji z małymi drzwiami i 3 półki GN 2/1 w wersji z dużymi drzwiami.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPNZ-1402/2	19059716	2	1220	182 + 696	1318 x 842 x 2040	9 849,00 zł



GCPB-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPB-1402 R

☛ SZAFY CHŁODNICZE NA TACE PIEKARNICZE EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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

NA TACE PIEKARNICZE

- 20 poziomów półek dla zwiększonej ładowności, z odległością 60 mm między nimi.
- Wyposażony w 3 półki o wymiarach 600 x 400 mm, idealny do stosowania w piekarniach.

dzięki innowacyjnej konstrukcji.

- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatykne 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

MIESZANE (GN + TACE PIEKARNICZE)

- 20 poziomów półek dla zwiększonej ładowności, z odstępem 60 mm między nimi w drzwiach cukierniczych i 18 poziomami rusztu dla zwiększonej ładowności, z odległością 70 mm między nimi w drzwiach GN.
- Wyposażony w 3 półki 600x400 mm i 3 GN 2/1.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPB-701 R	19038262	1	D	767	303	182	760 x 729 x 2005	5 225,00 zł
GCPB-701 L	19038261	1	D	767	303	182	760 x 729 x 2005	5 225,00 zł
GCPB-1402	19038193	2	D	913	740	207	1388 x 826 x 2008	7 179,00 zł

**G**

Szafy chłodnicze na ryby

Szafy chłodnicze na ryby euronorm container (400X600)

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe**GCF-601R**

➤ SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY EURONORM CONTAINER (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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 wyposażone w automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności 600x400x120 mm, wykonane z PVC, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- System odprowadzania wody i odcieków z ryb z poszczególnych pojemników, z możliwością demontażu podczas czyszczenia.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -4°C do -1°C w IV klasie klimatycznej, specjalnie dopasowane do przechowywania zamrożonych ryb lub owoców morza.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCF-601 R	19038264	1	574	549	760 x 729 x 2005	7 022,00 zł
GCF-601 L	19038263	1	574	549	760 x 729 x 2005	7 022,00 zł



CHŁODNICTWO

STOŁY CHŁODNICZE

GREEN LINE



Stoły chłodnicze i mroźne Green Line - Spis **34**

Stoły chłodnicze i mroźne **36**

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 36

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 ze zlewem 37

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami 38

Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 39

Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 ze zlewem 40

Stoły chłodnicze 600 mm 41

Stoły chłodnicze 600 mm ze zlewem 42

Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami 43

Stoły mroźne 600 mm 44

Stoły mroźne 600 mm ze zlewem 45

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami **46**

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 700 mm GN 1/1 46

Stoły Green Line

Funkcje



Naturalne czynniki chłodnicze R600a i R290a (Hydrocarbon)

Naturalne gazy, dużo bardziej wydajne energetycznie niż inne czynniki chłodnicze. Minimalizują zużycie energii, pomagają ograniczyć emisję gazów cieplarnianych i globalne ocieplenie.



69% oszczędności

Stoły Asber Green Line zużywają do 69% mniej energii* niż standardowe stoły.

* Etykieta zgodna z Delegowanym Rozporządzeniem (UE) 2015/1094 Komisji z dnia 5 maja 2015



Błat roboczy

Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40mm w standardzie, który zabezpiecza przed spływem wody poza obrys stołu. Możliwość indywidualnego wyboru różnych konfiguracji (bez tylnego rantu, bez blatu roboczego, ze zlewem) i materiału wykończenia (stal nierdzewna lub granit) pozwala dostosować stół do potrzeb każdej profesjonalnej kuchni.



Szuflady ze stali nierdzewnej

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



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.



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.



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.



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



Wysokie wydajne komponenty

Kompresory o niskim zapotrzebowaniu energetycznym, duże parowniki oraz efektywne wentylatory, które minimalizują wzrost ciepła, zmniejszając tym samym pobór energii.



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 minimalizuje się wpływ szkodliwego wpływu wahań temperatury na przechowywaną żywność.

CZAS NA ODSZRONIENIE

28 min

ODSZRONIANIE
GRZALKI
ELEKTRYCZNEJ

14 min
ODSZRONIANIE
GORĄCYM
GAZEM

Wydobywane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



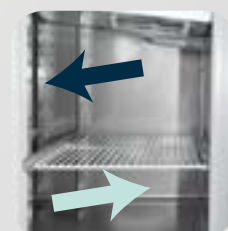
Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



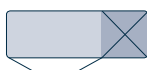
Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

Perfekcyjnie rozproszona temperatura, dzięki innowacyjnemu systemowi obiegu zimnego powietrza, które opływa żywność zapewniając jej właściwą konserwację.





GTP-7-135-20 D



GTP-7-135-20 D LR



GTP-7-180-30 D



GTP-7-180-30 D LLR



GTP-7-225-40 D



GTP-7-225-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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.
- Automatem odparowanie kropli. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie kropli, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 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.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D	19038022	2	B	752	143	202	1342 x 700 x 850	5 370,00 zł
GTP-7-135-20 D LR	19059519	2	B	752	143	202	1342 x 700 x 850	5 480,00 zł
GTP-7-180-30 D	19038058	3	C	931	214	202	1792 x 700 x 850	6 410,00 zł
GTP-7-180-30 D LLR	19059524	3	C	931	214	202	1792 x 700 x 850	6 510,00 zł
GTP-7-225-40 D	19038098	4	C	1096	285	224	2242 x 700 x 850	8 770,00 zł
GTP-7-225-40 D LRLR	19059526	4	C	1096	285	224	2242 x 700 x 850	8 980,00 zł



GTP-7-135-20 D S



GTP-7-180-30 D S



GTP-7-225-40 D S

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałaniu 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 kropli. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie kropli, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- 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.
- Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 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.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D S	19038025	2	B	752	143	202	1342 x 700 x 850	6 310,00 zł
GTP-7-180-30 D S	19038064	3	C	931	214	202	1792 x 700 x 850	7 390,00 zł
GTP-7-225-40 D S	19038102	4	C	1096	285	224	2242 x 700 x 850	10 215,00 zł



GTP-7-180-06 D



GTP-7-135-12 D



GTP-7-180-22 D



GTP-7-225-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z SZUFLADAMI GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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 osiadananiu 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 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.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi - szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-12 D	19047099	1 - 2 x 1/2	C	752	128	202	1342 x 700 x 850	6 310,00 zł
GTP-7-135-04 D	19038017	0 - 4 x 1/2	C	752	101	202	1342 x 700 x 850	7 280,00 zł
GTP-7-180-22 D	19038051	2 - 2 x 1/2	C	931	199	202	1792 x 700 x 850	7 390,00 zł
GTP-7-180-14 D	19038042	1 - 4 x 1/2	C	931	184	202	1792 x 700 x 850	8 380,00 zł
GTP-7-180-06 D	19038030	0 - 6 x 1/2	C	931	157	202	1792 x 700 x 850	9 220,00 zł
GTP-7-225-32 D	19038076	3 - 2 x 1/2	C	1096	270	224	2242 x 700 x 850	9 760,00 zł
GTP-7-225-24 D	19038088	2 - 4 x 1/2	C	1096	255	224	2242 x 700 x 850	10 680,00 zł
GTP-7-225-16 D	19038083	1 - 6 x 1/2	C	1096	240	224	2242 x 700 x 850	11 530,00 zł
GTP-7-225-08 D	19038077	0 - 8 x 1/2	C	1096	213	224	2242 x 700 x 850	12 680,00 zł

R: Drzwi prawe

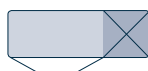
L: Drzwi lewe



GTN-7-135-20 D



GTN-7-180-30 D



GTN-7-135-20 D LR



GTN-7-180-30 D LLR

STOŁY MROŹNE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto(l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-135-20 D	19037998	2	D	2212	143	667	1342 x 700 x 850	6 380,00 zł
GTN-7-135-20 D LR	19059528	2	D	2212	143	667	1342 x 700 x 850	6 480,00 zł
GTN-7-180-30 D	19038001	3	D	2467	214	676	1792 x 700 x 850	8 080,00 zł
GTN-7-180-30 D LLR	19059529	3	D	2467	214	676	1792 x 700 x 850	8 190,00 zł



GTN-7-135-20 D S



GTN-7-180-30 D S

STOŁY MROŹNE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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.
- Bezobrotowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N-50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-135-20 D S	19038087	2	D	2212	143	676	1342 x 700 x 850	7 300,00 zł
GTN-7-180-30 D S	19038094	3	D	2467	214	676	1792 x 700 x 850	10 120,00 zł



GTP-6-150-20 D



GTP-6-150-20 D LR



GTP-6-200-30 D



GTP-6-200-30 D LLR



GTP-6-250-40 D



GTP-6-250-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałając osiadananiu 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.
- Automatem 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm 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.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D	19038119	2	C	836	153	202	1492 x 600 x 850	5 030,00 zł
GTP-6-150-20 D LR	19059531	2	C	836	153	202	1492 x 600 x 850	5 130,00 zł
GTP-6-200-30 D	19038237	3	C	931	231	202	2017 x 600 x 850	6 070,00 zł
GTP-6-200-30 D LLR	19059536	3	C	931	231	202	2017 x 600 x 850	6 170,00 zł
GTP-6-250-40 D	19038131	4	C	1096	307	224	2542 x 600 x 850	8 260,00 zł
GTP-6-250-40 D LRLR	19059537	4	C	1096	307	224	2542 x 600 x 850	8 470,00 zł



GTP-6-150-20 DS



GTP-6-200-30 DS



GTP-6-250-40 DS

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałaniu 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.
- Automataczne 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm 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.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 DS	19038120	2	C	836	153	202	1492 x 600 x 850	5 840,00 zł
GTP-6-200-30 DS	19038127	3	C	931	231	202	2017 x 600 x 850	6 760,00 zł
GTP-6-250-40 DS	19038132	4	C	1096	307	224	2542 x 600 x 850	8 990,00 zł



GTP-6-200-06 D



GTP-6-150-12 D



GTP-6-200-22 D



GTP-6-250-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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 kropli. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie kropli, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 405x460 mm 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.

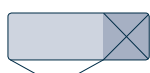
Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-12 D	19038118	1 - 2 x 1/2	C	836	145	202	1492 x 600 x 850	6 010,00 zł
GTP-6-150-04 D	19038117	0 - 4 x 1/2	C	836	122	202	1492 x 600 x 850	8 080,00 zł
GTP-6-200-22 D	19038122	2 - 2 x 1/2	C	931	221	202	2017 x 600 x 850	7 060,00 zł
GTP-6-200-14 D	19038123	1 - 4 x 1/2	C	931	213	202	2017 x 600 x 850	8 020,00 zł
GTP-6-200-06 D	19038125	0 - 6 x 1/2	C	931	191	202	2017 x 600 x 850	9 010,00 zł
GTP-6-250-32 D	19038124	3 - 2 x 1/2	C	1096	298	224	2542 x 600 x 850	9 240,00 zł
GTP-6-250-24 D	19038129	2 - 4 x 1/2	C	1096	290	224	2542 x 600 x 850	10 160,00 zł
GTP-6-250-16 D	19038130	1 - 6 x 1/2	C	1096	282	224	2542 x 600 x 850	11 150,00 zł
GTP-6-250-08 D	19038139	0 - 8 x 1/2	C	1096	259	224	2542 x 600 x 850	12 130,00 zł



GTN-6-150-20 D



GTN-6-200-30 D



GTN-6-150-20 D LR



GTN-6-200-30 D LLR

STOŁY MROŹNE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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 domykaniami poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-150-20 D	19038135	2	D	2212	153	667	1492 x 600 x 850	6 200,00 zł
GTN-6-150-20 D LR	19059538	2	D	2212	153	667	1492 x 600 x 850	6 300,00 zł
GTN-6-200-30 D	19038138	3	D	2467	231	676	2017 x 600 x 850	7 770,00 zł
GTN-6-200-30 D LLR	19059539	3	D	2467	231	676	2017 x 600 x 850	7 870,00 zł



GTN-6-150-20 D S



GTN-6-200-30 D S

STOŁY MROŻNE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu 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.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-150-20 D S	19038136	2	D	2212	153	667	1492 x 600 x 850	7 020,00 zł
GTN-6-200-30 D S	19038140	3	D	2467	231	676	2017 x 600 x 850	8 550,00 zł



GTP-7-135-20 D GLASS



GTP-7-180-30 D GLASS



GTP-7-225-40 D GLASS



STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałając 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia. Wyłącznik oświetlenia wnętrza stołu.
- 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, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 6 pozycji półek 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 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

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D GLASS	19038082	2	143	202	1342 x 700 x 850	6 150,00 zł
GTP-7-180-30 D GLASS	19038063	3	214	202	1792 x 700 x 850	7 570,00 zł
GTP-7-225-40 D GLASS	19038100	4	285	224	2242 x 700 x 850	10 310,00 zł



ESSENZIAL LINE

wygoda i wszechstronność w zasięgu ręki

Asber Essenzial line oferuje gastronomiczne urządzenia chłodnicze do profesjonalnych zastosowań o wysokiej wydajności w codziennych zadaniach. Obejmuje szeroką gamę produktów chłodniczych, które spełniają oczekiwania w profesjonalnej kuchni z ciągłą, wolną od przerw w działaniu konkurencyjną wartością.



WSZECHESTRONNOŚĆ

CHŁODNICZE
UDOGODNIENIE KTÓRY
SPEŁNIA WSZYSTKIE
TWOJE PROFESJONALNE
POTRZEBY CHŁODNICZE.



WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA WYDAJNOŚĆ
CHŁODZENIA PROWADZI DO
NAJLEPSZEJ KONSERWACJI
ŻYWNOŚCI.



UŻYTECZNOŚĆ

PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ
JUŻ WYSTARCZAJĄCO
SKOMPLIKOWANE...
INSTALACJA PLUG-AND-PLAY,
BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA
ORAZ ŁATWE CZYSZCZENIE.

wszechstronność

CHŁODNA WYGODA, KTÓRA SPEŁNIA TWOJE
OCZEKIWANIA W PROFESJONALNEJ KUCHNI.

Od szafek magazynowych po lamy przygotowawcze do wystaw przez blaty, Asber oferuje cały zestaw rozwiązań specjalnie zaprojektowanych, aby zapewnić wszechstronny produkt o lepszej relacji jakości do ceny.



wydajność



OPTYMALNA WYDAJNOŚĆ CHŁODZENIA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ



Idealna konsystencja temperatury: inteligentny system cyrkulacji powietrza, o innowacyjnej konstrukcji, zapewniający optymalną i szybką dystrybucję powietrza. System cyrkulacji powietrza wymuszonego zapewnia równomierną temperaturę dzięki tworzeniu kurtyny stale odnawianego, świeżego powietrza otaczającego żywność i zapewniającego jej konserwację.



Szybki spadek temperatury: Wydajne agregaty chłodnicze z możliwością szybkiego powrotu do bezpiecznej temperatury umożliwiającej najwyższą jakość pracy i najlepszą konserwację żywności.



Precyzyjna regulacja temperatury: Inteligentny termostat cyfrowy do regulacji i monitorowania temperatury oraz odszraniania z dokładnością.



Lepsza izolacja: grubość 50 mm dla szaf, wszystkie bezfreonowe z izolacją poliuretanową, zmniejszającą potencjalną utratę zimnego powietrza.

CZAS NA ODSZRONIENIE

28 min

ODSZRANIANIE
GRZAŁKI
ELEKTRYCZNEJ


14 min

ODSZRANIANIE
GORĄCYM
GAZEM


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 minimalizuje się wpływ szkodliwego wahań temperatury na przechowywaną żywność.

użyteczność


PONIEWAŻ KUCHNIE SĄ JUŻ WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE...
INSTALACJA PLUG-AND-PLAY, BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ
ŁATWE CZYSZCZENIE.

 Urządzenia są praktycznie bezobsługowe i bardzo łatwe w użyciu.




 Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.




 Zdemontowana wysuwana / wciskana magnetyczna uszczelka drzwi, aby zachować maksymalną higienę i zachować właściwości izolacyjne.



 Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



 Intuicyjne sterowanie cyfrowe umożliwia łatwe i szybkie dostosowanie parametrów temperatury.



CHŁODNICTWO

SZAFY CHŁODNICTWO

ESSENZIAL LINE



Szafy Essenzial Line - Spis 54

Szafy chłodnicze i mroźne 56

Szafy chłodnicze 700L GN 2/1 56

Szafy chłodnicze 1400L GN 2/1 57

Szafy mroźne 700L GN 2/1 58

Szafy mroźne 1400L GN 2/1 59

Szafy galwanizowane chłodnicze i mroźne 60

Szafy galwanizowane chłodnicze 700 L GN 2/1 60

Szafy galwanizowane chłodnicze 1400 L GN 2/1 61

Szafy galwanizowane mroźne 700 L GN 2/1 62

Szafy galwanizowane mroźne 1400 L GN 2/1 63

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 64

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L 64

Szafy galwanizowane chłodnicze z drzwiami szklanymi
700 - 1400L 65

Szafy dwutemperaturowe 66

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 700L Szafy
dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 1400L 66

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 700L 68

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 1400L 69

Szafy chłodnicze na tace piekarnicze euronorm 70 (400x600)

Szafy chłodnicze na ryby euronorm (400x600) 71

Essenzial Szafy

Funkcje



Wzmocniona struktura

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



Wyposażony w zamek drzwi

Idealny do bezpiecznego przechowywania żywności (standard we wszystkich modelach z pełnymi drzwiami) w modelach GN.

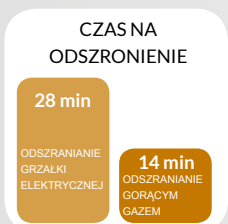


Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.



Izolacja - grubość 50 mm

Gwarantuje wyjątkową, długotrwałą izolację i oszczędność energii w każdej szafce dzięki bezfreonowej, wysokiej gęstości (40 kg / m³) izolacji poliuretanowej, wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem.



CZASNA ODSZRONIENIE

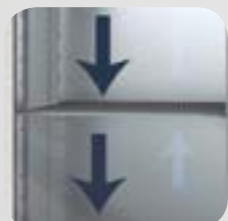
28 min

ODSZRONIANIE
GRZAŁKI
ELEKTRYCZNEJ

14 min
ODSZRONIANIE
GORĄCYM
GAZEM

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 minimalizuje się wpływ szkodliwego wahania temperatury na przechowywaną żywność.



Inteligentny system cyrkulacji powietrza

Idealna konsystencja temperatury dzięki nowatorskiemu rozwiązaniu przepływu powietrza, który otacza jedzenie i zapewnia jego właściwą konserwację.



Nogi ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości

Montowane nogi ze stali nierdzewnej dostarczane jako opcja standardowa. Wysokość nóg można regulować indywidualnie (125 mm - 200 mm), aby umożliwić wygodne czyszczenie pod urządzeniem. Kółka są dostępne jako opcja.





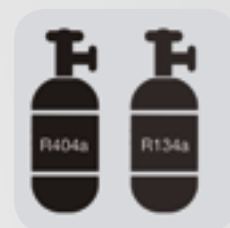
Intuicyjna kontrola cyfrowa

Parametry temperatury są regulowane łatwo i szybko, umożliwiając najwyższą jakość i najlepszą konserwację żywności.



R134 i R404a naturalny gaz chłodniczy (wodorofluorowęglowodór)

Bezfreonowy ekologiczny czynnik chłodniczy Gazy o wysokiej specyficznej wydajności chłodniczej.



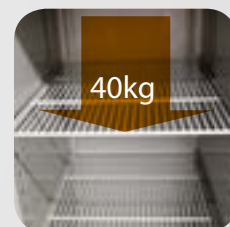
Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, pełnowymiarowy, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt zapewnia praktyczne otwieranie drzwi, co zapobiega gromadzeniu się kurzu i brudu, będąc wyjątkowo łatwym do czyszczenia.



Zdejmowane prowadnice, mocne półki

Wymienne prowadnice umożliwiają wygodniejsze operacje czyszczenia bez dodatkowych narzędzi. Umieszczanie i regulowanie siatek na żądanej wysokości jest możliwe bez użycia dodatkowych szyn. Siatki z drutu powlekanego tworzywem sztucznym umożliwiają przechowywanie różnych rodzajów opakowań i mają maksymalną ładowność do 40 kg.



Samozamykające się drzwi na zawiasach

Drzwi na zawiasach z automatycznym powrotem dla idealnego zamknięcia, które minimalizują wzrost temperatury i zmniejszają zużycie energii. Drzwi mają pozycję 120° i zamykają się automatycznie przy mniej niż 90°. Zawiasy drzwiowe są również odwracalne, co umożliwia adaptację szafy na miejscu.



Wymienna uszczelka drzwi

Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



Obudowa zewnętrzna ze stali galwanizowanej

Wersja szafy wykonana ze stali galwanizowanej i zintegrowanego uchwytu z tworzywa sztucznego.



ECP-701 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-702 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



➤ SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-701 R	19023423	1	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 779,00 zł
ECP-701 L	19023422	1	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 779,00 zł
ECP-702 R	19023425	2 x 1/2	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	5 386,00 zł
ECP-702 L	19023424	2 x 1/2	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	5 386,00 zł



ECP-1402



ECP-1403



ECP-1404

➤ SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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 ze skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg. Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-1402	19023408	2	F	1862	874	388	1388 x 826 x 2008	6 798,00 zł
ECP-1403	19023411	1 + 2 x 1/2	F	1862	874	388	1388 x 826 x 2008	7 261,00 zł
ECP-1404	19023413	4 x 1/2	F	1862	874	388	1388 x 826 x 2008	7 725,00 zł

**E**

Szafy chłodnicze i mroźne

Szafy mroźne 700L GN 2/1



ECN-701 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

ECN-702 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

☛ SZAFY MROŹNE 700L 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-701 R	19023401	1	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 901,00 zł
ECN-701 L	19023400	1	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 901,00 zł
ECN-702 R	19023403	2 x 1/2	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	6 396,00 zł
ECN-702 L	19023402	2 x 1/2	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	6 396,00 zł



ECN-1402



ECN-1403



ECN-1404

➤ SZAFY MROŻNE 1400L 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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 ze skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-1402	19023393	2	F	5402	874	1942	1388 x 826 x 2008	8 250,00 zł
ECN-1403	19023394	1 + 2 x 1/2	F	5402	874	1942	1388 x 826 x 2008	8 500,00 zł
ECN-1404	19023395	4 x 1/2	F	5402	874	1942	1388 x 826 x 2008	8 750,00 zł

**E**

Szafy galwanizowane chłodnicze i mroźne

Szafy galwanizowane chłodnicze 700 L GN 2/1

**ECP-G-701 L**R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe**ECP-G-702 L**R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

REFRIGERATORS 700L

- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstęgowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wycinane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 R	19038603	1	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 136,00 zł
ECP-G-701 L	19038813	1	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 136,00 zł
ECP-G-702 R	19040113	2 x 1/2	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 624,00 zł
ECP-G-702 L	19038816	2 x 1/2	F	1178	437	289	693 x 826 x 2008	4 624,00 zł



ECP-G-1402

➤ SZAFY CHŁODNICZE 1400L 2/1

- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-1402	19038817	2	F	1862	874	388	1388 x 826 x 2008	5 695,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECN-G-701 L



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECN-G-702 L

☛ SZAFY GALWANIZOWANE MROŹNE 700 L GN 2/1

- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wycinane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-701 R	19038820	1	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 139,00 zł
ECN-G-701 L	19038821	1	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 139,00 zł
ECN-G-702 R	19040114	2 x 1/2	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 665,00 zł
ECN-G-702 L	19038822	2 x 1/2	F	3395	437	844	693 x 826 x 2008	5 665,00 zł



ECN-G-1402

➤ SZAFY GALWANIZOWANE MROŹNE 1400 L GN 2/1

- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu 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 rozprzodza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-1402	19038823	2	F	5402	874	1942	1388 x 826 x 2008	7 622,00 zł



Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L GN 2/1



ECP-1402 GLASS



ECP-701 GLASS L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



☛ SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 - 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości szafy. Wyłącznik oświetlenia wnętrza szafy.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami odstęp między półkami wynosi 70 mm.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-701 GLASS R	19023421	1	437	289	693 x 826 x 2008	5 386,00 zł
ECP-701 GLASS L	19023420	1	437	289	693 x 826 x 2008	5 386,00 zł
ECP-1402 GLASS	19023409	2	874	388	1388 x 826 x 2008	8 008,00 zł



ECP-G-1402 GLASS



ECP-G-701 GLASS L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



☛ SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 - 1400L GN 2/1

- 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.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości szafy. Wyłącznik oświetlenia wnętrza szafy.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wymowalne prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami odstęp między półkami wynosi 70 mm.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-701-G-GLASS R	19049067	1	437	289	693 x 826 x 2008	4 768,00 zł
ECP-701-G-GLASS L	19038814	1	437	289	693 x 826 x 2008	4 768,00 zł
ECP-1402-G-GLASS	19038819	2	874	388	1388 x 826 x 2008	6 746,00 zł



Szafy dwutemperaturowe

Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 700L GN 2/1



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-702/2 L

➤ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wymijane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 7 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każdą połówkę drzwi
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy: komora chłodnicza -2 °C do 8 °C, komora mroźna 5 °C do 8 °C
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-702/2 R	19023427	2 x 1/2	F	866	218	270 + 270	693 x 826 x 2008	7 045,00 zł
ECP-702/2 L	19023426	2 x 1/2	F	866	218	270 + 270	693 x 826 x 2008	7 045,00 zł



ECP-1402/2



ECP-1403/2

➤ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wymijane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każdą półkę drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy: komora chłodnicza -2° C do 8° C, komora mroźna 5° C do 8° C
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-1402/2	19023410	2	E	1052	437	289 + 289	1388 x 826 x 2008	9 187,00 zł
ECP-1403/2	19023412	1 + 2 x 1/2	E	1052	437	289 + 289	1388 x 826 x 2008	9 651,00 zł



ECPM-702 L

➤ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 7 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.

- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPM-702 R	19023438	2 x 1/2	204 + 172	920+ 290	693 x 826 x 2008	7 261,00 zł
ECPM-702 L	19023437	2 x 1/2	204 + 172	920 + 290	693 x 826 x 2008	7 261,00 zł



ECPM-1403



ECPM-1404



ECPN-1402/2

➤ SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 1400L

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 7 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są

do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.

- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm w wersji z małymi drzwiami i 3 półki GN 2/1 w wersji z dużymi drzwiami.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPM-1403	19023433	1 + 2 x 1/2	665 + 172	920 + 390	1388 x 826 x 2008	11 134,00 zł
ECPM-1404	19023434	4 x 1/2	665 + 172	920 + 390	1388 x 826 x 2008	11 608,00 zł
ECPN-1402/2	19023440	2	461 + 461	920 + 390	1388 x 826 x 2008	9 609,00 zł



Szafy chłodnicze na tace piekarnicze euronorm (400x600)

Szafy chłodnicze na tace piekarnicze euronorm (400x600)



ECPB-701 L



ECPB-1402

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



➤ SZAFY CHŁODNICZE NA TACE PIEKARNICZE EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałający 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Wersja mroźnicza dostępna na życzenie klienta.

NA TACE PIEKARNICZE

- 20 poziomów półek dla zwiększonej ładowności, z odległością 60 mm między nimi.
- Wyposażony w 3 półki o wymiarach 600 x 400 mm, idealny do stosowania w piekarniach.

MIESZANE (GN + TACE PIEKARNICZE)

- 20 poziomów półek dla zwiększonej ładowności, z odstępem 60 mm między nimi w drzwiach cukierniczych i 18 poziomami rusztu dla zwiększonej ładowności, z odległością 70 mm między nimi w drzwiach GN.
- Wyposażony w 3 półki 600x400 mm i 3 GN 2/1.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto(l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPB-701 R	19023588	1	F	1040	303	289	760 x 729 x 2005	4 974,00 zł
ECPB-701 L	19023587	1	F	1040	303	289	760 x 729 x 2005	4 974,00 zł
ECPB-1402	19023586	2	F	1726	740	388	1388 x 826 x 2008	7 004,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECF-601 L

➤ SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu 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.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności 600x400x120 mm, wykonane z PVC, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- System odprowadzania wody i odcieków z ryb z poszczególnych pojemników, z możliwością demontażu podczas czyszczenia.
- Czynniki chłodnicze: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -4°C do -1°C w IV klasie klimatycznej, specjalnie dopasowane do przechowywania zamrożonych ryb lub owoców morza.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECF-601 R	19023389	1	574	289	760 x 729 x 2005	6 684,00 zł
ECF-601 L	19023388	1	574	289	760 x 729 x 2005	6 684,00 zł



CHŁODNICTWO

STOŁY CHŁODNICZE

ESSENZIAL LINE



Stoły chłodnicze i mroźne Essenzial Line - Spis	74
Stoły chłodnicze i mroźne	76
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1	76
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 ze zlewem	77
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami	78
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu	79
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu z szufladami	80
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1	81
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 ze zlewem	82
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 bez agregatu	83
Stoły chłodnicze 600 mm	84
Stoły chłodnicze 600 mm ze zlewem	85
Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami	86
Stoły chłodnicze 600 mm bez agregatu	87
Stoły chłodnicze 600 mm bez agregatu z szufladami	88
Stoły mroźne 600 mm	89
Stoły mroźne 600 mm ze zlewem	90
Stoły mroźne 600 mm bez agregatu	91
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami	92
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami GN 1/1 700 mm	92
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami GN 1/1 700 mm bez agregatu	93
Stoły do pizzy i sałatkowe	94
Stoły chłodnicze do pizzy 800mm Euronorm (400x600)	94
Zespolone stoły do pizzy GN 1/1	95
Sałatkowe stoły chłodnicze GN 1/1	96
Nadstawki chłodnicze	97

Essenzial Counters

Cechy



Błat roboczy

Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40mm w standardzie, który zabezpiecza przed spływem wody poza obrys stołu. Możliwość indywidualnego wyboru różnych konfiguracji (bez tylnego rantu, bez blatu roboczego, ze zlewem) i materiału wykończenia (stal nierdzewna lub granit) pozwala dostosować stół do potrzeb każdej profesjonalnej kuchni.



Izolacja - grubość 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.



Drzwi ze zintegrowanym uchwytem i zdejmowaną uszczelką

Ergonomiczny, pełnowymiarowy, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt zapewnia praktyczne otwieranie drzwi, co zapobiega gromadzeniu się kurzu i brudu, będąc wyjątkowo łatwym do czyszczenia. Zdejmowana wysuwana / wciśkana magnetyczna uszczelka drzwi, aby zachować maksymalną higienę i zachować właściwości izolacyjne.



Wymowane prowadnice

umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



Nogi ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości

Montowane nogi ze stali nierdzewnej dostarczane jako opcja standardowa. Wysokość nóg można regulować indywidualnie (125 mm - 200 mm), aby umożliwić wygodne czyszczenie pod urządzeniem. Koła są dostępne jako opcja.



Wzmocniona struktura

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



Teleskopowe wysuwane szuflady ze stali nierdzewnej

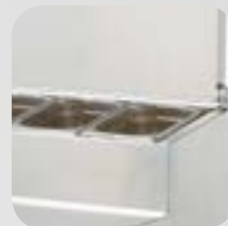
Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prowadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szuflady które ułatwia pracę.

R134 i R404a naturalny gaz chłodniczy (wodorofluorowęglowodór)
Bezfreonowy ekologiczny czynnik chłodniczy Gazy o wysokiej specyficznej wydajności chłodniczej.



Chłodzone wbudowane pojemniki na składniki

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



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



Liczniki zdalne

Szeroka gama modeli bez agregatu skraplającego, aby zminimalizować emisję ciepła i hałasu, gwarantując bezpieczniejsze środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.



Inteligentny system cyrkulacji powietrza

zapewnia idealną spójność temperatury dzięki innowacyjnemu projektowi przepływu powietrza dzięki czemu zapewnia prawidłową konserwację produktom.



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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na łatwą zmianę 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 minimalizuje się wpływ szkodliwego wpływu wahań temperatury na przechowywaną żywność.

CZAS NA ODSZRONIENIE

28 min

ODSZRONIANIE
GRZALKI
ELEKTRYCZNEJ

14 min
ODSZRONIANIE
GORĄCYM
GAZEM



ETP-7-135-20 D



ETP-7-135-20 D LR



ETP-7-180-30 D



ETP-7-180-30 D LLR



ETP-7-225-40 D



ETP-7-225-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energo-tyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 D	19038615	2	C	917	143	247	1342 x 700 x 850	5 190,00 zł
ETP-7-135-20 D LR	19059635	2	C	917	143	247	1342 x 700 x 850	5 290,00 zł
ETP-7-180-30 D	19038683	3	C	1144	214	289	1792 x 700 x 850	6 190,00 zł
ETP-7-180-30 D LLR	19059636	3	C	1144	214	289	1792 x 700 x 850	6 290,00 zł
ETP-7-225-40 D	19038687	4	D	1416	285	385	2242 x 700 x 850	8 470,00 zł
ETP-7-225-40 D LRLR	19059637	4	D	1416	285	385	2242 x 700 x 850	8 670,00 zł



ETP-7-135-20 DS



ETP-7-180-30 DS



ETP-7-225-40 DS

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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.
- Bezobrotowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadananiu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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.
- Wymijane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 DS	19038666	2	C	917	143	247	1342 x 700 x 850	6 090,00 zł
ETP-7-180-30 DS	19038680	3	C	1144	214	289	1792 x 700 x 850	7 140,00 zł
ETP-7-225-40 DS	19038921	4	D	1416	285	385	2242 x 700 x 850	9 870,00 zł



ETP-7-180-06 D



ETP-7-135-12 D



ETP-7-180-14 D



ETP-7-225-16 D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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.
- Bezobstugowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-12 D	19038892	1 - 2 x 1/2	C	917	128	247	1342 x 700 x 850	6 090,00 zł
ETP-7-135-04 D	19038662	0 - 4 x 1/2	C	917	101	247	1342 x 700 x 850	7 030,00 zł
ETP-7-180-22 D	19038676	2 - 2 x 1/2	C	1144	199	289	1792 x 700 x 850	7 140,00 zł
ETP-7-180-14 D	19038674	1 - 4 x 1/2	D	1144	184	289	1792 x 700 x 850	8 090,00 zł
ETP-7-180-06 D	19038670	0 - 6 x 1/2	D	1144	157	289	1792 x 700 x 850	8 910,00 zł
ETP-7-225-32 D	19038685	3 - 2 x 1/2	D	1416	270	385	2242 x 700 x 850	9 430,00 zł
ETP-7-225-24 D	19038915	2 - 4 x 1/2	D	1416	255	385	2242 x 700 x 850	10 320,00 zł
ETP-7-225-16 D	19038914	1 - 6 x 1/2	D	1416	240	385	2242 x 700 x 850	11 140,00 zł
ETP-7-225-08 D	19038911	0 - 8 x 1/2	D	1416	213	385	2242 x 700 x 850	12 250,00 zł



ETP-7-102-20 R D



ETP-7-147-30 R D



ETP-7-192-40 R D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprawdza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-20 R D	19038895	2	143	29	1042 x 700 x 850	4 390,00 zł
ETP-7-147-30 R D	19038897	3	214	29	1492 x 700 x 850	5 390,00 zł
ETP-7-192-40 R D	19039903	4	285	29	1942 x 700 x 850	7 670,00 zł



ETP-7-147-06 R D



ETP-7-102-12 R D



ETP-7-147-14 R D



ETP-7-192-16 R D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-12 R D	19040622	1 - 2 x 1/2	128	29	1042 x 700 x 850	5 290,00 zł
ETP-7-102-04 R D	19040625	0 - 4 x 1/2	101	29	1042 x 700 x 850	6 230,00 zł
ETP-7-147-22 R D	19040634	2 - 2 x 1/2	199	29	1492 x 700 x 850	6 340,00 zł
ETP-7-147-14 R D	19040635	1 - 4 x 1/2	184	29	1492 x 700 x 850	7 290,00 zł
ETP-7-147-06 R D	19040636	0 - 6 x 1/2	157	29	1492 x 700 x 850	8 110,00 zł
ETP-7-192-32 R D	19040652	3 - 2 x 1/2	270	29	1942 x 700 x 850	8 630,00 zł
ETP-7-192-24 R D	19040653	2 - 4 x 1/2	255	29	1942 x 700 x 850	9 520,00 zł
ETP-7-192-16 R D	19040654	1 - 6 x 1/2	240	29	1942 x 700 x 850	10 340,00 zł
ETP-7-192-08 R D	19040655	0 - 8 x 1/2	213	29	1942 x 700 x 850	11 450,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETN-7-135-20 D



ETN-7-180-30 D



ETN-7-135-20 D LR



ETN-7-180-30 D LLR

STOŁY MROŹNE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałając osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek w żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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 zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-135-20 D	19038932	2	F	3034	143	796	1342 x 700 x 850	6 160,00 zł
ETN-7-135-20 D LR	19059545	2	F	3034	143	796	1342 x 700 x 850	6 260,00 zł
ETN-7-180-30 D	19038936	3	F	3425	214	877	1792 x 700 x 850	7 810,00 zł
ETN-7-180-30 D LLR	19059546	3	F	3425	214	877	1792 x 700 x 850	7 910,00 zł



ETN-7-135-20 D S



ETN-7-180-30 D S

STOŁY MROŹNE 700 MM GN 1/1 ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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.
- Bezobrotowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadaniu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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.
- Wymijomane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-135-20 D S	19049172	2	F	3034	143	796	1342 x 700 x 850	7 050,00 zł
ETN-7-180-30 D S	19040118	3	F	3425	214	877	1792 x 700 x 850	9 780,00 zł



ETN-7-102-20 R D



ETN-7-147-30 R D



ETN-7-192-40 R D

STOŁY MROŹNE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-102-20 R D	19040552	2	143	414	1042 x 700 x 850	5 360,00 zł
ETN-7-147-30 R D	19038934	3	214	423	1492 x 700 x 850	7 010,00 zł
ETN-7-192-40 R D	19038939	4	285	436	1942 x 700 x 850	7 420,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETP-6-150-20 D



ETP-6-150-20 D LR



ETP-6-200-30 D



ETP-6-200-30 D LLR



ETP-6-250-40 D



ETP-6-250-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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 domykaniami poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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, przeciwdziałając osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynniki chłodnicze: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-20 D	19038606	2	C	961	153	247	1492 x 600 x 850	4 860,00 zł
ETP-6-150-20 D LR	19059547	2	C	961	153	247	1492 x 600 x 850	4 960,00 zł
ETP-6-200-30 D	19038657	3	D	1327	231	289	2017 x 600 x 850	5 860,00 zł
ETP-6-200-30 D LLR	19059548	3	D	1327	231	289	2017 x 600 x 850	5 960,00 zł
ETP-6-250-40 D	19038873	4	D	1416	307	385	2542 x 600 x 850	7 980,00 zł
ETP-6-250-40 D LRLR	19059549	4	D	1416	307	385	2542 x 600 x 850	8 180,00 zł



ETP-6-150-20 DS



ETP-6-200-30 DS



ETP-6-250-40 DS

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-20 DS	19038607	2	C	961	153	247	1492 x 600 x 850	5 640,00 zł
ETP-6-200-30 DS	19038656	3	D	1327	231	289	2017 x 600 x 850	6 530,00 zł
ETP-6-250-40 DS	19038875	4	D	1416	307	385	2542 x 600 x 850	8 690,00 zł



ETP-6-200-06 D



ETP-6-150-12 D



ETP-6-200-14



ETP-6-250-16

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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.
- Bezobstęgowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie oszczędza energię.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odyskiwany 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-12 D	19038605	1 - 2 x 1/2	C	961	145	247	1492 x 600 x 850	5 800,00 zł
ETP-6-150-04 D	19038865	0 - 4 x 1/2	C	961	122	247	1492 x 600 x 850	7 800,00 zł
ETP-6-200-22 D	19038611	2 - 2 x 1/2	D	1327	221	289	2017 x 600 x 850	6 820,00 zł
ETP-6-200-14 D	19038655	1 - 4 x 1/2	D	1327	213	289	2017 x 600 x 850	7 750,00 zł
ETP-6-200-06 D	19038869	0 - 6 x 1/2	D	1327	191	289	2017 x 600 x 850	8 700,00 zł
ETP-6-250-32 D	19040124	3 - 2 x 1/2	D	1416	298	385	2542 x 600 x 850	8 920,00 zł
ETP-6-250-24 D	19040123	2 - 4 x 1/2	D	1416	290	385	2542 x 600 x 850	9 810,00 zł
ETP-6-250-16 D	19038872	1 - 6 x 1/2	D	1416	282	385	2542 x 600 x 850	10 770,00 zł
ETP-6-250-08 D	19040122	0 - 8 x 1/2	D	1416	259	385	2542 x 600 x 850	11 720,00 zł



ETP-6-117-20 R D



ETP-6-169-30 R D



ETP-6-222-40 R D

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-117-20 R D	19040857	2	153	29	1192 x 600 x 850	4 060,00 zł
ETP-6-169-30 R D	19040858	3	231	29	1717 x 600 x 850	5 060,00 zł
ETP-6-222-40 R D	19038876	4	307	29	2242 x 600 x 850	7 180,00 zł



ETP-6-169-06 R D



ETP-6-117-12 R D



ETP-6-169-14 R D



ETP-6-222-16 R D

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM BEZ AGREGATU Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, 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 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-117-12 R D	19040671	1 - 2 x 1/2	145	29	1192 x 600 x 850	5 000,00 zł
ETP-6-117-04 R D	19040672	0 - 4 x 1/2	122	29	1192 x 600 x 850	7 000,00 zł
ETP-6-169-22 R D	19040673	2 - 2 x 1/2	221	29	1717 x 600 x 850	6 020,00 zł
ETP-6-169-14 R D	19040674	1 - 4 x 1/2	213	29	1717 x 600 x 850	6 950,00 zł
ETP-6-169-06 R D	19040675	0 - 6 x 1/2	191	29	1717 x 600 x 850	7 900,00 zł
ETP-6-222-32 R D	19040676	3 - 2 x 1/2	298	29	2242 x 600 x 850	8 120,00 zł
ETP-6-222-24 R D	19040677	2 - 4 x 1/2	290	29	2242 x 600 x 850	9 010,00 zł
ETP-6-222-16 R D	19040678	1 - 6 x 1/2	282	29	2242 x 600 x 850	9 970,00 zł
ETP-6-222-08 R D	19040679	0 - 8 x 1/2	259	29	2242 x 600 x 850	10 920,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETN-6-150-20 D



ETN-6-200-30 D



ETN-6-150-20 D LR



ETN-6-200-30 D LLR

STOŁY MROŹNE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-150-20 D	19038880	2	F	3089	153	796	1492 x 600 x 850	5 990,00 zł
ETN-6-150-20 D LR	19059559	2	F	3089	153	796	1492 x 600 x 850	6 090,00 zł
ETN-6-200-30 D	19038884	3	F	3519	231	879	2017 x 600 x 850	7 500,00 zł
ETN-6-200-30 D LLR	19059560	3	F	3519	231	879	2017 x 600 x 850	7 600,00 zł



ETN-6-150-20 DS



ETN-6-200-30 DS

STOŁY MROŹNE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i efektywnie 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.
- 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.
- Wymijomane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-150-20 DS	19038881	2	F	3089	153	796	1492 x 600 x 850	6 780,00 zł
ETN-6-200-30 DS	19038886	3	F	3519	231	879	2017 x 600 x 850	8 260,00 zł



ETN-6-117-20 R D



ETN-6-169-30 R D



ETN-6-222-40 R D

STOŁY MROŹNE 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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 90o i maksymalnym kątem otwarcia 120o. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 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.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R404a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-117-20 R D	19038883	2	153	414	1192 x 600 x 850	5 190,00 zł
ETN-6-169-30 R D	19040559	3	231	423	1717 x 600 x 850	6 700,00 zł
ETN-6-222-40 R D	19040560	4	307	436	2242 x 600 x 850	6 940,00 zł



ETP-7-135-20 D GLASS



ETP-7-180-30 D GLASS



ETP-7-225-40 D GLASS

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniami poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 efektywnie 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji półek 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 D GLASS	19040125	2	143	247	1342 x 700 x 850	5 940,00 zł
ETP-7-180-30 D GLASS	19049149	3	214	289	1792 x 700 x 850	7 310,00 zł
ETP-7-225-40 D GLASS	19038919	4	285	385	2242 x 700 x 850	9 960,00 zł



ETP-7-102-20 R D GLASS



ETP-7-147-30 R D GLASS



ETP-7-192-40 R D GLASS

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji półek 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a 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 netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-20 R D GLASS	19040586	2	143	29	1042 x 700 x 850	5 140,00 zł
ETP-7-147-30 R D GLASS	19040589	3	214	29	1492 x 700 x 850	6 510,00 zł
ETP-7-192-40 R D GLASS	19040614	4	285	29	1942 x 700 x 850	9 160,00 zł



ETP-8-200-30



ETP-8-150-20 LR



ETP-8-200-24



ETP-8-200-30 LLR



ETP-8-200-27



ETP-8-300-40 LRLR



ETP-8-200-27 + EV-150

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



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.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osadaniu 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.
- 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.
- Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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 2 komplety prowadnic na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Drzwi - szuflady	Klasa ener- getyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-8-150-20	19023490	2 - 0	C	961	194	247	1492 x 800 x 850	8 030,00 zł
ETP-8-150-20 LR	19043531	2 - 0	C	961	194	247	1492 x 800 x 850	8 130,00 zł
ETP-8-200-27	19023492	2 - 7	C	961	194	247	2017 x 800 x 850	9 930,00 zł
ETP-8-200-27 LR	19043532	2 - 7	C	961	194	247	2017 x 800 x 850	10 030,00 zł
ETP-8-200-24	19023491	2 - 4	C	961	194	247	2017 x 800 x 850	9 370,00 zł
ETP-8-200-24 LR	19043533	2 - 4	C	961	194	247	2017 x 800 x 850	9 470,00 zł
ETP-8-200-30	19023493	3 - 0	D	1327	291	289	2017 x 800 x 850	9 140,00 zł
ETP-8-200-30 LLR	19043534	3 - 0	D	1327	291	289	2017 x 800 x 850	9 240,00 zł
ETP-8-250-37	19023495	3 - 7	D	1327	291	289	2542 x 800 x 850	11 040,00 zł
ETP-8-250-37 LLR	19043535	3 - 7	D	1327	291	289	2542 x 800 x 850	11 240,00 zł
ETP-8-250-34	19023494	3 - 4	D	1327	291	289	2542 x 800 x 850	10 480,00 zł
ETP-8-250-34 LLR	19043536	3 - 4	D	1327	291	289	2542 x 800 x 850	10 680,00 zł
ETP-8-250-40	19023496	4 - 0	D	1416	388	385	2542 x 800 x 850	10 250,00 zł
ETP-8-250-40 LRLR	19043537	4 - 0	D	1416	388	385	2542 x 800 x 850	10 450,00 zł



ETPZ-180 D



ETPZ-180 LLR D



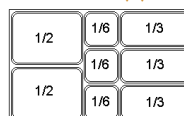
ETS-135 D

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETPZ-135 LR D

ETS-135 (A)



ETS-180 (A)



ETS-135 (B)



ETS-180 (B)



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.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R134a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

MODEL ETPZ:

- Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (ETPZ-135 i ETPZ-180), pojemniki 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°

MODEL ETS:

- 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°

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETPZ-135 D	19038927	2	143	289	1342 x 700 x 1050	5 210,00 zł
ETPZ-135 D LR	19059561	2	143	289	1342 x 700 x 1050	5 310,00 zł
ETPZ-180 D	19038928	3	214	451	1792 x 700 x 1050	6 790,00 zł
ETPZ-180 D LLR	19059562	3	214	451	1792 x 700 x 1050	6 890,00 zł
ETS-135 D	19040134	2	143	310	1342 x 700 x 850	6 650,00 zł
ETS-180 D	19040135	3	214	451	1792 x 700 x 850	7 780,00 zł



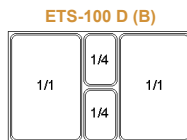
ETS-100 D SP



ETS-100 D



ETS-100 D G



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.
- 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°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 osiadananiu 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

ETS-100 D MODEL:

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

- innowacyjnej konstrukcji.
- Automatematyczne 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.
- 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. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 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 kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 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.

ETS-100 D SP MODEL:

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

ETS-100 D G MODEL:

- Bardzo wytrzymały blat, wykonany z granitu, o grubości 20 mm.
- Mieści 5 pojemników GN 1/6 o głębokości 100 mm (nie są dostarczone w standardzie).
- Zabezpieczony szklaną nadstawką.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność netto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETS-100 D SP	19038925	2	120	252	912 x 700 x 894	4 310,00 zł
ETS-100 D	19038924	2	120	252	912 x 700 x 894	4 910,00 zł
ETS-100 D G	19038926	2	120	252	912 x 700 x 1050	6 030,00 zł



EVL-180



EV-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 EV przeszklone,
- Modele EVL z nierdzewną pokrywą.
- Wbudowana jednostka chłodnicza.
- Chłodzenie przez płytę chłodzącą.
- Odpływ wody został tak zaprojektowany aby czyszczenie było szybsze i łatwiejsze.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Zaokrąglone wnętrze ułatwia w utrzymaniu czystości.
- Modele EV-154, EV-204 i EV-254 przystosowane do pojemników GN 1/3 głębokości 150 mm, pozostałe modele przystosowane do pojemników GN 1/4 głębokości 150 mm.
- Czynnik chłodniczy R:134a, wolny od CFC.
- 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)
EV-135	19023509	5 x GN 1/4	178	1342 x 336 x 450	2 280,00 zł
EV-150	19023510	6 x GN 1/4	178	1492 x 336 x 450	2 330,00 zł
EV-154	19023511	6 x GN 1/3	178	1492 x 396 x 450	2 490,00 zł
EV-180	19032946	8 x GN 1/4	178	1792 x 336 x 450	2 490,00 zł
EV-200	19023513	9 x GN 1/4	178	2017 x 336 x 450	2 560,00 zł
EV-204	19023514	9 x GN 1/3	178	2017 x 396 x 450	2 710,00 zł
EV-250	19023515	12 x GN 1/4	216	2542 x 336 x 450	3 080,00 zł
EV-254	19023516	12 x GN 1/3	216	2542 x 396 x 450	3 030,00 zł
EVL-135	19023517	5 x GN 1/4	178	1342 x 336 x 290	2 120,00 zł
EVL-150	19023518	6 x GN 1/4	178	1492 x 336 x 290	2 170,00 zł
EVL-154	19023519	6 x GN 1/3	178	1492 x 396 x 290	2 270,00 zł
EVL-180	19023520	8 x GN 1/4	178	1792 x 336 x 290	2 280,00 zł
EVL-200	19023521	9 x GN 1/4	178	2017 x 336 x 290	2 380,00 zł
EVL-204	19023522	9 x GN 1/3	178	2017 x 396 x 290	2 550,00 zł
EVL-250	19023523	12 x GN 1/4	216	2542 x 336 x 290	2 750,00 zł
EVL-254	19023524	12 x GN 1/3	216	2542 x 396 x 290	2 700,00 zł



ERMA-150



ERMA-250



ERMA-350

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE

- Obudowa aluminiowa lakierowana w kolorze czarnym.
- Wnętrze wykonane z galwanizowanej stali nierdzewnej w kolorze jasnoszarym.
- Oświetlenie wewnętrzne.
- Wyposażone w zamek do drzwi (za wyjątkiem modelu ERMA-250)
- Model ERMA-250 posiada przesuwane drzwi.
- Plastikowe drzwi z szybą niskoemisyjną.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek.
- Wyposażone w 1 półkę na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Automatyczne odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Temperatura pracy od +4 °C do +8 °C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Zasilanie: 230 V 1+N - 50/60 Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150	19029922	1	135	96	276	625 x 540 x 905	2 500,00 zł
ERMA-250	19029920	2	190	156	400	925 x 540 x 905	3 500,00 zł
ERMA-350	19029924	3	295	240	450	1375 x 540 x 905	4 200,00 zł
ERMAU-250	19035780	2	170	156	400	925 x 540 x 800	4 100,00 zł
ERMAU-350	19035781	3	265	240	450	1375 x 540 x 800	5 300,00 zł



ERMA-150 SS



ERMA-250 SS



ERMA-350 SS

➤ BAROWE SZAFY CHŁODNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym.
- Wnętrze wykonane z galwanizowanej stali nierdzewnej w kolorze jasnoszarym.
- Oświetlenie wewnętrzne.
- Plastikowe drzwi z szybą niskoemisyjną.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek.
- Wyposażone w 1 półkę na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R-134 A, wolny od CFC.
- Automatyczne odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Temperatura pracy od +4 °C do +8 °C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Wyposażone w zamek do drzwi.
- Zasilanie: 230 V 1+N - 50/60 Hz

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150 SS	19031876	1	135	96	276	625 x 540 x 905	2 900,00 zł
ERMA-250 SS	19031881	2	190	156	400	925 x 540 x 905	4 100,00 zł
ERMA-350 SS	19031882	3	295	240	450	1375 x 540 x 905	4 700,00 zł
ERMAU-250 SS	19036276	2	170	156	400	925 x 540 x 800	4 700,00 zł
ERMAU-350 SS	19036277	3	265	240	450	1375 x 540 x 800	5 800,00 zł

CHŁODNICTWO

OPCJE I AKCESORIA



Opcje	102
Opcje Szaf	102
Opcje Stołów	104
Aksesoria	107
Aksesoria Szaf	107
Aksesoria Stołów	110



OPCJE SZAF - GREEN LINE

Model	Opis modelu	Oświetlenie LED (LED)	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	Pedał narożny (PD)	Zestaw kółek (R)
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE					
GCPZ-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCPZ-702	Chłodnicza 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł		300,00 zł
GCPZ-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
GCPZ-1403	Chłodnicza 1400L, 3 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCPZ-1404	Chłodnicza 1400L, 4 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł		300,00 zł
GCNZ-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCNZ-702	Mroźna 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł		300,00 zł
GCNZ-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
GCNZ-1403	Mroźna 1400L, 3 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCNZ-1404	Mroźna 1400L, 4 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł		300,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE					
GCPZ-702/2	Chłodniczo / chłodnicze . 700 GN 2/1		270,00 zł		300,00 zł
GCPZ-1402/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa		470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
GCPZ-1403/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 3 drzwiowa		470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCPMZ-702	Chłodniczo / mroźne 700 GN 2/1		270,00 zł		300,00 zł
GCPNZ-1402/2	Chłodniczo / mroźne 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa		470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI					
GCPZ-701 GLASS	Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700L	standard	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 1400L	standard	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
SZAFY PIEKARNICZE I NA RYBY					
GCPB-701	Piekarnicze	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
GCF-601	Na ryby		270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł



OPCJE SZAF - ESSENZIAL LINE

Model	Opis modelu	Oświetlenie LED (LED)	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	Pedał narożny (PD)	Zestaw kółek (R)
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE					
ECP-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECP-702	Chłodnicza 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł		300,00 zł
ECP-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
ECP-1403	Chłodnicza 1400L, 3 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECP-1404	Chłodnicza 1400L, 4 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł		300,00 zł
ECN-701	Mroźna 700L, 1drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECN-702	Mroźna 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł	270,00 zł		300,00 zł
ECN-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
ECN-1403	Mroźna 1400L, 3 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECN-1404	Mroźna 1400L, 4 drzwiowa	450,00 zł	470,00 zł		300,00 zł
ECP-G-701	Galwanizowana Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	300,00 zł		165,00 zł	300,00 zł
ECP-G-702	Galwanizowana Chłodnicza 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł			300,00 zł
ECP-G-1402	Galwanizowana Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł		330,00 zł	300,00 zł
ECN-G-701	Galwanizowana Mroźna 700L, 1 drzwiowa	300,00 zł		165,00 zł	300,00 zł
ECN-G-702	Galwanizowana Mroźna 700L, 2 drzwiowa	300,00 zł			300,00 zł
ECN-G-1402	Galwanizowana Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	450,00 zł		330,00 zł	300,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI					
ECP-701 GLASS	Galwanizowana Chłodnicza 700L	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECP-1402 GLASS	Galwanizowana Chłodnicza 1400L	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
ECP-G-701 GLASS	Galwanizowana Chłodnicza 700L	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECP-G-1402 GLASS	Galwanizowana Chłodnicza 1400L	450,00 zł	470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE					
ECP-702/2	Chłodniczo / chłodnicze 700L		270,00 zł		300,00 zł
ECP-1402/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400L, 2 drzwiowa		470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
ECP-1403/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400L, 3 drzwiowa		470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECPM-702	Chłodniczo / mroźne 700L		270,00 zł		300,00 zł
ECPM-1403	Chłodniczo / mroźne 1400L, 3 drzwiowa		470,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECPM-1404	Chłodniczo / mroźne 1400L, 4 drzwiowa		470,00 zł		300,00 zł
ECPN-1402/2	Chłodniczo / mroźne 1400L, 2 drzwiowa		470,00 zł	330,00 zł	300,00 zł
SZAFY PIEKARNICZE I NA RYBY					
ECPB-701	Piekarnicze	300,00 zł	270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł
ECF-601	Na ryby		270,00 zł	165,00 zł	300,00 zł



OPCJE STOŁÓW - GREEN LINE

Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	Zestaw kótek (R)	Błat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (SP)	Bez blatu (SE)	Kompresor po lewej stronie (GI)	Zestaw szuflad (*)
STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE								
GTP-7-135 D	Chłodnicze 700mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	O
GTP-7-180 D	Chłodnicze 700mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	O
GTP-7-225 D	Chłodnicze 700mm, 4 drzwiowe	370,00 zł	300,00 zł	1 650,00 zł	0,00 zł	-320,00 zł	280,00 zł	O
GTP-7-135 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230,00 zł						O
GTP-7-180 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290,00 zł						O
GTP-7-225 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 4 drzwiowe	370,00 zł						O
GTN-7-135 D	Mrożne 700mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	
GTN-7-180 D	Mrożne 700mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	
GTN-7-135 D S	Mrożne 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230,00 zł						
GTN-7-180 D S	Mrożne 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290,00 zł						
GTP-6-150 D	Chłodnicze 600mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	O
GTP-6-200 D	Chłodnicze 600mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	O
GTP-6-250 D	Chłodnicze 600mm, 4 drzwiowe	370,00 zł	300,00 zł	1 650,00 zł	0,00 zł	-320,00 zł	280,00 zł	O
GTP-6-150 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230,00 zł						O
GTP-6-200 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290,00 zł						O
GTP-6-250 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 4 drzwiowe	370,00 zł						O
GTN-6-150 D	Mrożne 600mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	
GTN-6-200 D	Mrożne 600mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	
GTN-6-150 D S	Mrożne 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230,00 zł						
GTN-6-200 D S	Mrożne 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290,00 zł						
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI								
GTP-7-135 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	
GTP-7-180 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	
GTP-7-225 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 4 drzwiowe	370,00 zł	300,00 zł	1 650,00 zł	0,00 zł	-320,00 zł	280,00 zł	
GTP-6-150 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 2 drzwiowe	230,00 zł	300,00 zł	950,00 zł	0,00 zł	-195,00 zł	280,00 zł	
GTP-6-200 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 3 drzwiowe	290,00 zł	300,00 zł	1 200,00 zł	0,00 zł	-250,00 zł	280,00 zł	
GTP-6-250 D GLASS	Stoły Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 4 drzwiowe	370,00 zł	300,00 zł	1 650,00 zł	0,00 zł	-320,00 zł	280,00 zł	

* Szuflady mogą być 1/2, 1/3 lub 2/3. Sprawdź rozdział dotyczący akcesoriów, aby wybrać dystrybucję szuflady.



OPCJE STOŁÓW - ESSENZIAL LINE

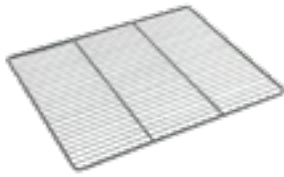
Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	Zestaw kótek (R)	Blat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (SP)	Bez blatu (SE)	Kompresor po lewej stronie (GI)	Z zaworem rozprężnym	Zestaw szuflad (*)
STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE									
ETP-7-135 D	Chłodnicze 700mm, 2 drzwiowe	230	300	950	0	-195	280		0
ETP-7-180 D	Chłodnicze 700mm, 3 drzwiowe	290	300	1200	0	-250	280		0
ETP-7-225 D	Chłodnicze 700mm, 4 drzwiowe	370	300	1650	0	-320	280		0
ETP-7-135 DS	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230							0
ETP-7-180 DS	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290							0
ETP-7-225 DS	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 4 drzwiowe	370							0
ETP-7-102 RD	Chłodnicze bez agregatu 700mm, 2 drzwiowe	230		950	0	-195		735	0
ETP-7-147 RD	Chłodnicze bez agregatu 700mm, 3 drzwiowe	290		1200	0	-250		735	0
ETP-7-192 RD	Chłodnicze bez agregatu 700mm, 4 drzwiowe	370		1650	0	-320		735	0
ETN-7-135 D	Mrożne 700mm, 2 drzwiowe	230	300	950	0	-195	280		
ETN-7-180 D	Mrożne 700mm, 3 drzwiowe	290	300	1200	0	-250	280		
ETN-7-135 DS	Mrożne 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230							
ETN-7-180 DS	Mrożne 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290							
ETN-7-102 RD	Remote freezer 700mm, 2 door length	230		950	0	-195		780	
ETN-7-147 RD	Remote freezer 700mm, 3 door length	290		1200	0	-250		780	
ETN-7-192 RD	Remote freezer 700mm, 4 door length	370		1650	0	-320		780	
ETP-6-150 D	Chłodnicze 600mm, 2 drzwiowe	230	300	950	0	-195	280		0
ETP-6-200 D	Chłodnicze 600mm, 3 drzwiowe	290	300	1200	0	-250	280		0
ETP-6-250 D	Chłodnicze 600mm, 4 drzwiowe	370	300	1650	0	-320	280		0
ETP-6-150 DS	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230							0
ETP-6-200 DS	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290							0
ETP-6-250 DS	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 4 drzwiowe	370							0
ETP-6-117 RD	Chłodnicze bez agregatu 600mm, 2 drzwiowe	230		950	0	-195		735	0
ETP-6-169 RD	Chłodnicze bez agregatu 600mm, 3 drzwiowe	290		1200	0	-250		735	0
ETP-6-222 RD	Chłodnicze bez agregatu 600mm, 4 drzwiowe	370		1650	0	-320		735	0
ETN-6-150 D	Mrożne 600mm, 2 drzwiowe	230	300	950	0	-195	280		
ETN-6-200 D	Mrożne 600mm, 3 drzwiowe	290	300	1200	0	-250	280		
ETN-6-150 DS	Mrożne 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	230							
ETN-6-200 DS	Mrożne 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	290							
ETN-6-117 RD	Mrożne bez agregatu 600mm, 2 drzwiowe	230		950	0	-195		780	
ETN-6-169 RD	Mrożne bez agregatu 600mm, 3 drzwiowe	290		1200	0	-250		780	
ETN-6-222 RD	Mrożne bez agregatu 600mm, 4 drzwiowe	370		1650	0	-320		780	
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI									
ETP-7-135 D GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 2 drzwiowe	230	300	950	0	-195	280		
ETP-7-180 D GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 3 drzwiowe	290	300	1200	0	-250	280		
ETP-7-225 D GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700mm, 4 drzwiowe	370	300	1650	0	-320	280		
ETP-7-102 RD GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi bez agregatu 700mm, 2 drzwiowe	230		950	0	-195		735	
ETP-7-147 RD GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi bez agregatu 700mm, 3 drzwiowe	290		1200	0	-250		735	
ETP-7-192 RD GLASS	Chłodnicze z drzwiami szklanymi bez agregatu 700mm, 4 drzwiowe	370		1650	0	-320		735	
STOŁY DO PIZZY I SAŁATKOWE									
ETP-8-150	Do pizzy 800mm, 2 drzwiowe	230	300	standard		-195	280		
ETP-8-200	Do pizzy 800mm, 3 drzwiowe	290	300	standard		-250	280		
ETP-8-250	Do pizzy 800mm, 4 drzwiowe	370	300	standard		-320	280		
ETPZ-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 2 drzwiowe	230	300						
ETPZ-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 3 drzwiowe	290	300						
ETS-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm, 2 drzwiowe	230	300		standard				
ETS-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm, 3 drzwiowe	290	300		standard				
ETS-100 DSP	Chłodnicze sałatkowe	230	300		standard				
ETS-100 D	Chłodnicze sałatkowe	230	300						
ETS-100 DG	Chłodnicze sałatkowe	230	300						

* Szuflady mogą być 1/2, 1/3 lub 2/3. Sprawdź rozdział dotyczący akcesoriów, aby wybrać dystrybucję szuflady.



GREEN / ESSENZIAL SZAFY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena
SHC700	12181547	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1	61,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	Piekarnicze	Półka epoksydowa GN 2/1	70,00 zł
ACPP600	12033925	600X400X120	Na Ryby	Kosz do szaf na ryby PVC	220,00 zł
PB550	12174581	550X350	Na Ryby	Wkładka perforowana ze stali nierdzewnej	120,00 zł

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena
SGC700	12174683	662	700L, 1400L	Prowadnica GN 2/1 L(lewa lub prawa)	20,00 zł
AGP485	12174688	496	Piekarnicze	Prowadnica 600 x 400 grid (lewa lub prawa)	20,00 zł
PK700	12176195	-	Szafy Essenzial	Zestaw do szaf piekarniczych 700l	470,00 zł

ZESTAW KÓŁEK
I KOMPLET ZAWIASÓW

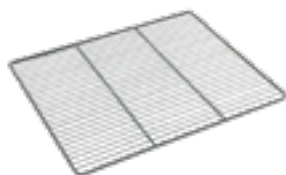


Model	Nr. Ref.	Opis	Cena
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	360,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	540,00 zł
CDOC01	19041018	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	48,00 zł
CDOC02	19052864	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	48,00 zł



GREEN / ESSENZIAL STOŁY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena
SHT700	12181624	530 x 325	700mm	Półka epoksydowa GN 1/1	38,00 zł
SHT600S	12181630	405 x 460	600mm	Półka epoksydowa	38,00 zł
SHT600C	12181631	405 x 525	600mm z 3 drzwiami lub więcej	Półka epoksydowa	38,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	800mm	Półka epoksydowa, do stołów piekarniczych	54,00 zł
MP400	12033939	600x400x75	800mm	Pojemnik do stołów do pizzy	88,00 zł

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena
SGT700	M10905P0020	562	700mm	Prowadnica GN 1/1 L (lewa lub prawa)	20,00 zł
SGT800P	M10905P0037	649	800mm	Prowadnica 600 x 400 grid (lewa lub prawa)	20,00 zł

ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW



Model	Nr. Ref.	Opis	Cena
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	360,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	540,00 zł
	12176582	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	48,00 zł
	12176581	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	48,00 zł
CDOCO	19041038	Zestaw do zmiany kierunku otwierania drzwi	120,00 zł
DFEK	12183157	Taca do odparowywania wody dla zdalnych liczników	160,00 zł



GREEN LINE SZUFLADY

- Szufłady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prowadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szufłady które ułatwia pracę.
- System samodomykania, stopery które uniemożliwiają wysunięcie szufłady.
- Ergonomiczny, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt ułatwiający otwieranie szufład.
- Szufłady w pobliżu kompresora muszą być zawsze (1/2 + 1/2), objętość górnej szufłady jest niższa ze względu na położenie parownika.
- Jedno z drzwi można zastąpić poniższymi zestawami.

Rysunek szufłady	Model	Nr. Ref.	Seria stołu	Opis	Pozycja zestawu	Cena
	GDK-7-12	19041019	700mm	Zestaw 2 szufład (1/2 + 1/2)		900,00 zł
	GDKC-7-12	19041020	700mm	Zestaw 2 szufład (1/2 + 1/2) strona kompresora		860,00 zł
	GDK-7-23	19041021	700mm	Zestaw 2 szufład (1/3 + 2/3)		900,00 zł
	GDK-7-13	19041022	700mm	Zestaw 3 szufład (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 300,00 zł
	GDK-6-12	19041023	600mm	Zestaw 2 szufład (1/2 + 1/2)		900,00 zł
	GDKR-6-12	19041024	600mm	Zestaw 2 szufład (1/2 + 1/2) prawa		860,00 zł
	GDKL-6-12	19041025	600mm	Zestaw 2 szufład (1/2 + 1/2) lewa		860,00 zł
	GDK-6-23	19041026	600mm	Zestaw 2 szufład(1/3 + 2/3)		900,00 zł
	GDK-6-13	19041027	600mm	Zestaw 3 szufład (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 300,00 zł



ESSENZIAL LINE SZUFLADY

- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prowadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szuflady które ułatwia pracę.
- System samodomykania, stopery które uniemożliwiają wysunięcie szuflady.
- Szuflady w pobliżu kompresora muszą być zawsze (1/2 + 1/2), objętość górnej szuflady jest niższa ze względu na położenie parownika.
- Możliwość zamiany drzwi na poniższe zestawy szuflad.

Rysunek szuflady	Model	Nr. Ref.	Seria stołu	Opis	Pozycja zestawu	Cena
	EDK-7-12	19041028	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		900,00 zł
	EDKC-7-12	19041029	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) strona kompresora		860,00 zł
	EDK-7-23	19041030	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		900,00 zł
	EDK-7-13	19041031	700mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 300,00 zł
	EDK-6-12	19041032	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		900,00 zł
	EDKR-6-12	19041033	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) prawa		860,00 zł
	EDKL-6-12	19041034	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) lewa		860,00 zł
	EDK-6-23	19041035	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		900,00 zł
	EDK-6-13	19041036	600mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 300,00 zł



KOSTKARKI



Kostkarki

112

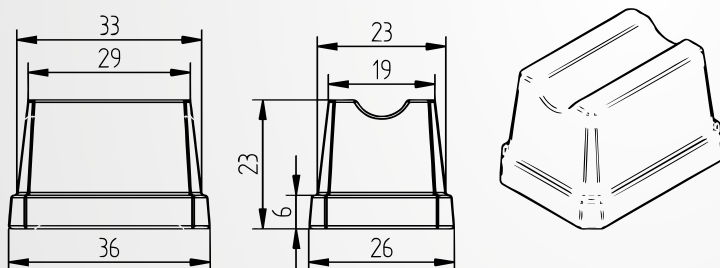
Kostkarki

KOSTKARKI

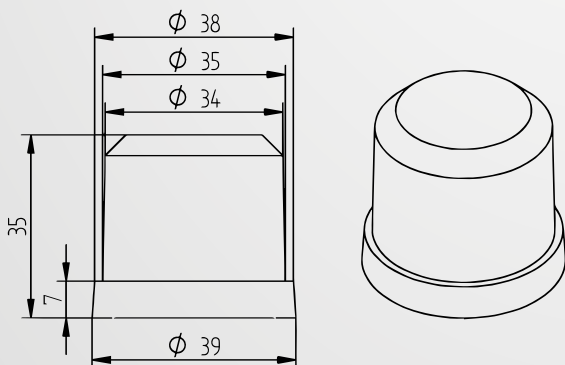
Asber prezentuje linię kostkarek do lodu przeznaczoną do zastosowań profesjonalnych w barach, restauracjach, hotelach, dyskotekach, klubach nocnych czy barach szybkiej obsługi. Ze względu na ich budowę ze stali nierdzewnej, kostkarki Asber są trwałe i spełniają najbardziej rygorystyczne wymagania branży gastronomicznej. Kostkarki Asber oferują najlepszą wydajność w połączeniu z praktycznym i eleganckim wyglądem urządzenia.

Kostkarki Asber są idealnym rozwiązaniem do produkcji doskonale wyprofilowanych, przezrzystych 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.

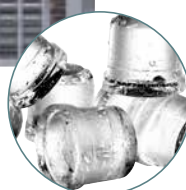
Prosty dostęp do wszystkich elementów ułatwia montaż i konserwację urządzenia.



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



AIM-80 A M



➤ 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, 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

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 zł
AIM-30 A M	19019065	25	32	13	425	435 x 600 x 695	3 710,00 zł
AIM-40 A M	19019053	25	40	13	450	435 x 600 x 695	3 980,00 zł
AIM-60 A M	19019054	25	54	26	550	515 x 640 x 830	4 990,00 zł
AIM-80 A M	19019055	25	76	32	790	645 x 640 x 860	5 730,00 zł
AIM-130 A M	19019056	25	130	55	1300	930 x 565 x 913	7 690,00 zł



ZMYWARKI





ZMYWARKI



GRAND SERIES

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



EASY-SERIES

Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



AKCESORIA

Kosze i podstawy



GRAND SERIES

Design jakiego potrzebujesz

Przy zwiększającej się konkurencji, ciągły rozwój jest podstawą. Kierując się potrzebami klienta zwiększamy wydajność, użyteczność i ergonomię. Asber wprowadza na rynek nową linię zmywarek: do szkła, naczyń i kapturowych... GRAND SERIES.



WYDAJNOŚĆ



PLUG AND PLAY



ERGONOMIA




WYTRZYMAŁOŚĆ

Uzupełnieniem twoich potrzeb


Asber Grand Series zapewnia wysoką wydajność zmywania i zwiększa efektywność, wraz z oszczędnym zużyciem wody. Wszystkie modele wyposażone są w opcjonalne akcesoria dzięki którym wzrasta funkcjonalność.

GRAND SERIES


CECHY

 Powiększona wysokość wsadu: nowy zbiornik do mycia zapewnia większą pojemność komory. Do 220 mm w modelach 350 oraz 270 mm w modelach 400.




 **Nowy design drzwi:** Grand Series posiada nową ergonomiczną konstrukcję, z doskonale zintegrowanym uchwytem, zapewniając całkowite otwarcie drzwi, ułatwiając szybszą i łatwiejszą pracę.



 **Wysuwany panel sterowania:** Wysuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty operacyjne.




 **Regulowana wysokość nóżek.**




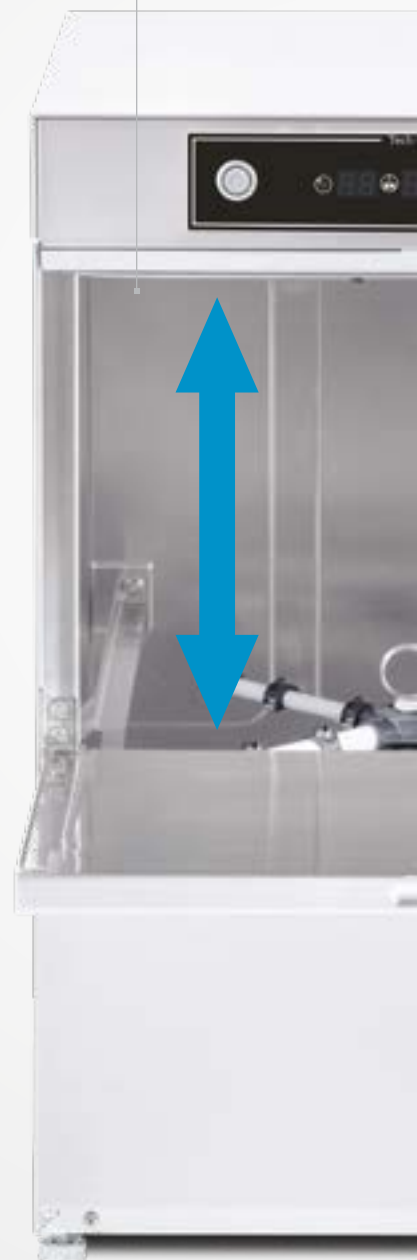
CECHY DLA WERSJI ELEKTRONICZNEJ



 **Łagodny start:** łagodny start cyklu mycia jest ustawiony domyślnie w urządzeniach elektronicznych, unikając wycieków wody podczas pracy, kontrolując napięcie elektryczne pompy myjącej.



 **Kontrola temperatury:** Wersja elektroniczna umożliwia dokładne monitorowanie temperatury mycia i płukania, umożliwia to wyświetlacz temperatury na panelu sterowania.



Wydajność i Ergonomia



Intuicyjny i łatwy w obsłudze: Zgodnie z filozofią plug and play, intuicyjny elektromechaniczny panel sterowania jest łatwy w obsłudze.



Easy to Clean design drzwi z płaską wewnętrzną powierzchnią i przewodnicami, razem z filtrami zbiornika oraz łatwo wymowanymi ramionami płuczącymi i myjącymi zapewnia bezproblemowe czyszczenie.



Grand Series posiada certyfikaty spełniające normy europejskie.



Multi-Power: Możliwość wyboru mocy grzania bojlera w instalacji, 1.9 / 2.8 / 3.7/ 5.6 kW w zmywarkach do naczyń - model 510. 2.0/3.0 /6.0 kW in 500 w zmywarkach kapturowych 4.0 / 6.0 / 8.0 / 12.0 kW in 510 w zmywarkach kapturowych



Multi-Fase: Możliwość wyboru konfiguracji maszyny 400V/3N, 230V/3N and 230V/1N, w zmywarkach do naczyń (510) i w zmywarkach kapturowych



Funkcja Thermo-stop: Funkcja termo-stop jest ustawiona jako domyślna we wszystkich produktach elektronicznych, zapewniając doskonałe rezultaty mycia.



Wbudowany zmiękcacz wody: Nowy zintegrowany zmiękcacz wody, poprawia wydajność mycia i przedłuża żywotność urządzenia przeznaczony do pracy w środowisku o twardej wodzie.







ZMYWARKI

GRAND SERIES

GRAND SERIES



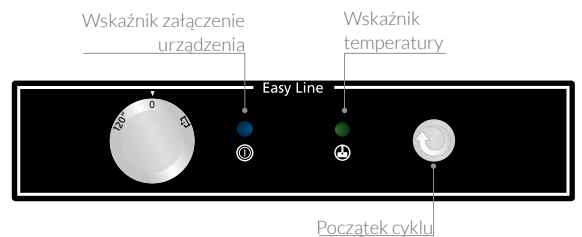
Zmywarki do szkła	124
Na kosze 350x350	124
Na kosze 400x400	126
Zmywarki do naczyń	138
Na kosze 500x500	138
Zmywarki kapturowe	140
Na kosze 500x500	140
Akcesoria	146

**G**

Zmywarki do szkła 350x350

**GE-350**

Górne ramiona do mycia i płukania.

Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej.

Panel kontrolny

GE-350

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l. / Moc grzałek: 2.0 kw.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.4 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
mycie 60 °C i wyparzanie 85 °C.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-350	19042266	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	3 630,00 zł
GE-350 DD	19047936	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	3 900,00 zł
GE-350 B	19059570	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	3 940,00 zł
GE-350 B DD	19059571	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	4 210,00 zł



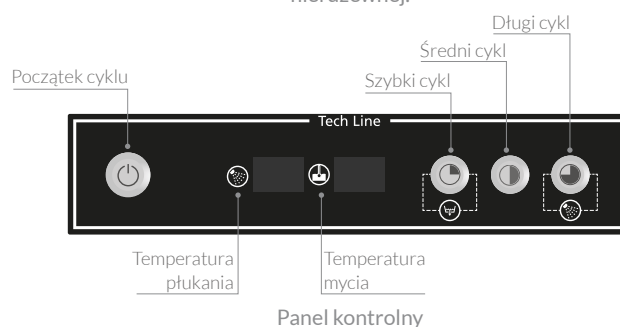
GT-350



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej.



GT-350

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l. / Moc grzałek: 2.0 kw.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.4 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej.

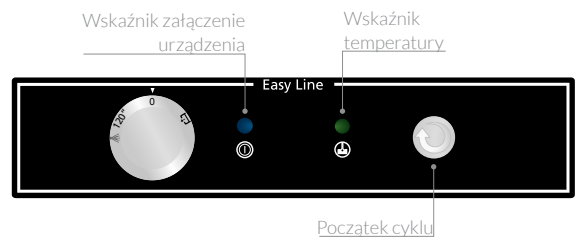
Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-350	19053408	30	220	430 x 480 x 650	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	4 690,00 zł
GT-350 DD	19059700	30	220	430 x 480 x 650	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	4 960,00 zł
GT-350 B	19059574	30	220	430 x 480 x 650	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	5 000,00 zł
GT-350 B DD	19059575	30	220	430 x 480 x 650	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	5 270,00 zł

**G**

Zmywarki do szkła 400x400

**GE-400**

Górne ramiona do mycia i płukania.

Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej.

Panel kontrolny

GE-400

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.0 kw.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,5 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-400	19042299	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	4 330,00 zł
GE-400 DD	19047937	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	4 600,00 zł
GE-400 B	19059572	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	4 640,00 zł
GE-400 B DD	19059573	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	4 910,00 zł



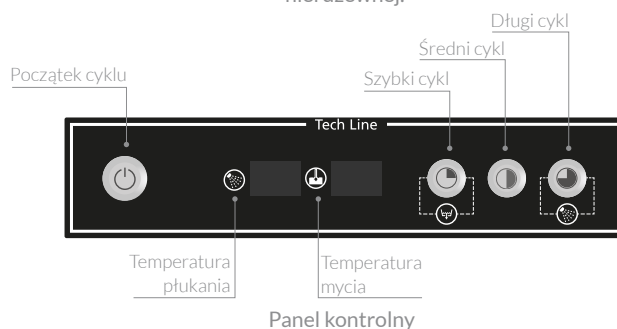
GT-400



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej.



GT-400

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.0 kw.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,5 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztucze CU.

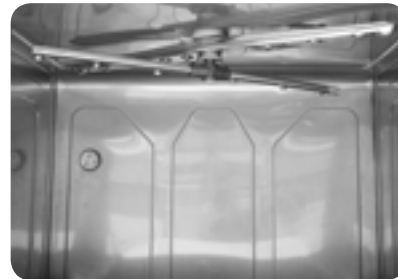
OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Wersja soft.
- Ramiona myjące i płuczające wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-400	19051421	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	5 400,00 zł
GT-400 DD	19052903	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	5 670,00 zł
GT-400 B	19059576	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	5 710,00 zł
GT-400 B DD	19052904	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	5 980,00 zł

**G**

Zmywarki do naczyń 500x500

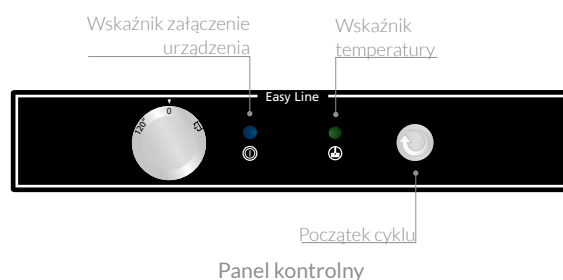
**GE-500**

Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania

* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.



Panel kontrolny

➤ GE-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/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 1 pojemnik na sztućce CU-7.

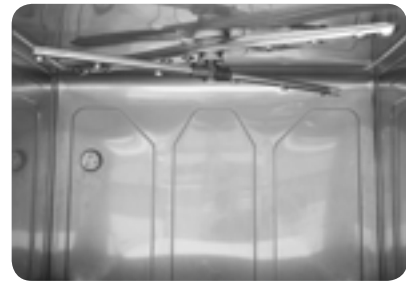
OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Filtry ze stali nierdzewnej.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-500	19047202	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	5 230,00 zł
GE-500 DD	19047938	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	5 500,00 zł
GE-500 B	19059577	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	5 540,00 zł
GE-500 B DD	19055860	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	5 810,00 zł



GE-510



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.



Panel kontrolny

GE-510

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia 90 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 5.6 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: 60°C i wyparzenie 90°C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW .
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

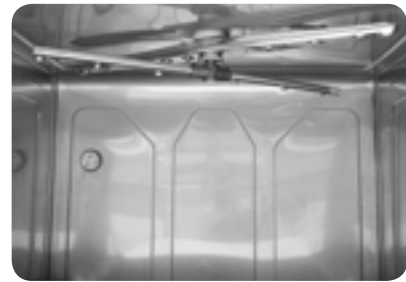
OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Filtr ze stali nierdzewnej.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

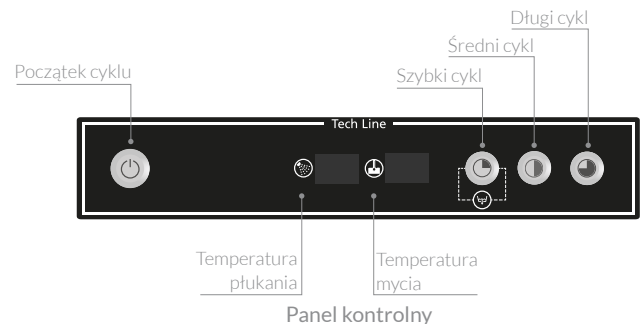
Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-510	19053414	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	5 430,00 zł
GE-510 DD	19059578	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	5 700,00 zł
GE-510 B	19059579	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	5 740,00 zł
GE-510 B DD	19059580	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	6 010,00 zł

**G**

Zmywarki do naczyń 500x500

**GT-500**

Górne ramiona do mycia i płukania.

Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.

GT-500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nabyłszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa i zawór zwrotny.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

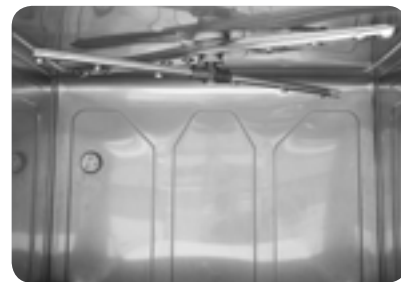
OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody.
- Wersja soft.
- Filtr ze stali nierdzewnej.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-500	19051420	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 290,00 zł
GT-500 DD	19052926	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 560,00 zł
GT-500 B	19057482	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 600,00 zł
GT-500 B DD	19059581	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 870,00 zł
GT-500 W DD	19059701	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	7 060,00 zł
GT-500 W B DD	19059703	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	7 360,00 zł



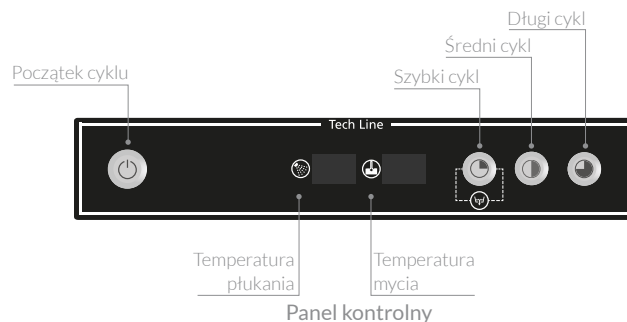
GT-510



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.



GT-510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja Thermo-stop.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa i zawór zwrotny.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.

- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW .
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Zbiornik wyrównawczy.
- Wersja soft.
- Filtr ze stali nierdzewnej.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

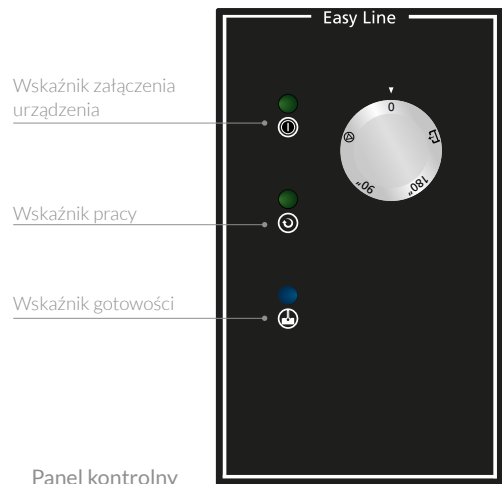
Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-510	19053412	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 770,00 zł
GT-510 DD	19059582	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 040,00 zł
GT-510 B	19059583	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 080,00 zł
GT-510 B DD	19059584	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 350,00 zł
GT-510 W DD	19059585	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	7 350,00 zł
GT-510 W B DD	19059586	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	7 660,00 zł

**G**

Zmywarki kapturowe 500x500

**GE-H500**

Górne ramiona do mycia i płukania.

Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.

Wskaźnik załączenia urządzenia

Wskaźnik pracy

Wskaźnik gotowości

Panel kontrolny

GE-H500

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia 90 / 180 sekund.
- 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: 3,0 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N.

- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW .
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-H500	19053415	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	9 750,00 zł
GE-H500 DD	19052927	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 020,00 zł
GE-H500 B	19059587	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	10 060,00 zł
GE-H500 B DD	19056118	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	10 600,00 zł



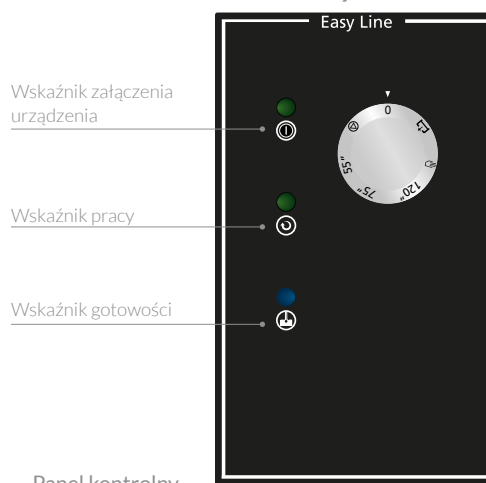
GE-H510



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.



Panel kontrolny

> GE-H510

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 3 cykle mycia : 55 / 75 / 120 sekund.
- 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: 3,0 l/cykl.
- 2 pompy myjące do mycia górnego i dolnego.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
mycie 60 °C i wyparzanie 85 °C.

- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power)
w 230V / 1+N: 4.0 kW / 6.0 kW / 8.0 kW / 12.0 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-H510	19053416	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 260,00 zł
GE-H510 DD	19059588	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 530,00 zł
GE-H510 B	19059590	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	11 570,00 zł
GE-H510 B DD	19059591	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	11 840,00 zł

**G**

Zmywarki kapturowe 500x500

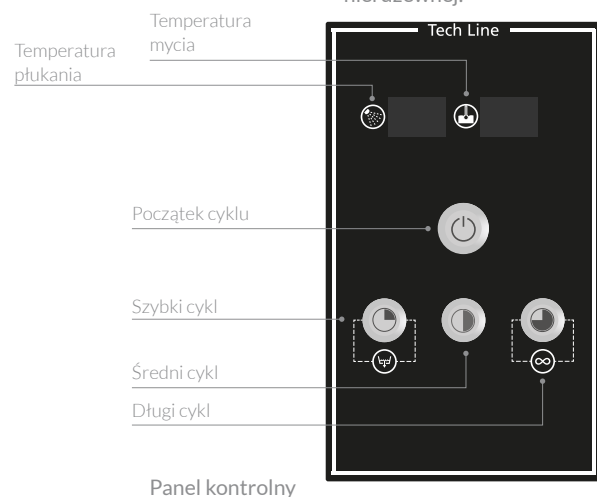
**GT-H500**

Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania

* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.

**GT-H500**

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- 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/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop.
- Wyświetla temperaturę zbiornika i bojlera.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW .
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 and 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Zbiornik wyrównawczy
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H500	19053421	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 650,00 zł
GT-H500 DD	19059592	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 920,00 zł
GT-H500 B	19059593	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 960,00 zł
GT-H500 B DD	19059594	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 500,00 zł
GT-H500 W DD	19059705	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	11 230,00 zł
GT-H500 W B DD	19059706	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	11 540,00 zł



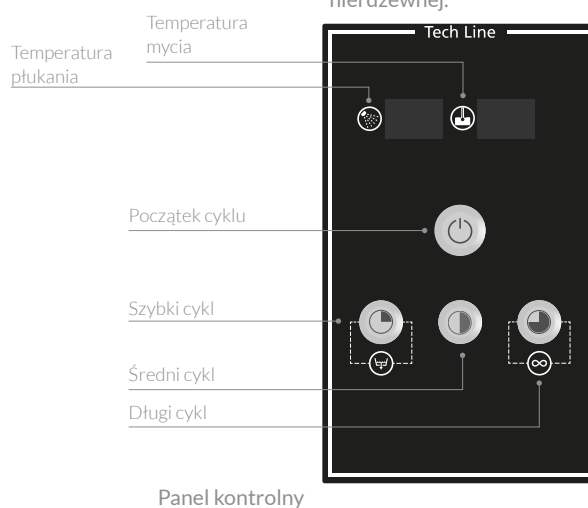
GT-H510



Górne ramiona do mycia i płukania.



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Opcja: Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej.



Panel kontrolny

GT-H510

- Sterowanie cyfrowe
- 3 cykle mycia 55 / 75 / 120 sekund
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 4.5 kw.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 12 kw.
- Moc pompy myjącej: 1.2 kw.
- 2 pompy myjące do mycia górnego i dolnego
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop
- Wyświetla temperaturę zbiornika i bojlera.
- Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 4.0 kW / 6.0 kW / 8.0 kW / 12.0 kW
- Wyposażenie: 1kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego
- Wbudowana pompa spustowa
- Zbiornik wyrównawczy.
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H510	19053422	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 150,00 zł
GT-H510 DD	19059596	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 420,00 zł
GT-H510 B	19059597	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 460,00 zł
GT-H510 B DD	19059598	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 730,00 zł
GT-H510 W DD	19059707	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	12 730,00 zł
GT-H510 W B DD	19059708	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	13 040,00 zł

**G****Zmywarki do szkła**

	GE-350	GE-400	GT-350	GT-400
Dozownik płynu nablyszczającego	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł
Pompa spustowa	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody	-	-	-	570,00 zł
Zintegrowany system Air-Break	-	-	-	-
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej	-	-	-	-
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej	285,00 zł	185,00 zł	285,00 zł	185,00 zł
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej	285,00 zł	210,00 zł	285,00 zł	210,00 zł



Dozownik płukania



Dozownik detergentu

Zmywarki do naczyń

	GE-500	GE-510	GT-500	GT-510
Dozownik płynu nablyszczającego	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł
Pompa spustowa	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody	-	-	570,00 zł	570,00 zł
Zintegrowany system Air-Break	-	-	1 080,00 zł	1 080,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej	320,00 zł	320,00 zł	320,00 zł	320,00 zł
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej	185,00 zł	185,00 zł	185,00 zł	185,00 zł



Zmiękcacz



GW ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej.

* Air-Break nie jest kompatybilne z wersjami ze zmiękcaczem wody

** Wersja zmiękcacza wody nie jest kompatybilna z filtrami ze stali

Zmywarki kapturowe

	GE-500	GE-510	GT-500	GT-510
Dozownik płynu nablyszczającego	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł
Pompa spustowa	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody	-	-	-	-
Zintegrowany system Air-Break	-	-	1 920,00 zł	1 920,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej	-	-	-	-
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej	185,00 zł	185,00 zł	185,00 zł	185,00 zł



FL ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej + filtry



Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej

Zmywarki do szkła

	GE-350	GE-400	GT-350	GT-400
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz
Moc pompy myjącej	300W	300W	300W	300W
Moc grzałki bojlera	2400W	2800W	2400W	2800W
Moc grzałki zbiornika	2000W	2000W	2000W	2000W
Moc	2700W	3100W	2700W	3100W
Pojemność bojlera	5 L	5 L	5 L	5 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	11 L	15 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	120 s	120 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s
Zużycie wody	2 L/cycle	2,5 L/cycle	2 L/cycle	2,5 L/cycle
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Wysokość wsadu	220 mm	270 mm	220 mm	270 mm
Waga netto	34 kg	39 kg	34 kg	39 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

Zmywarki do naczyń

	GE-500	GE-510	GT-500	GT-510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	400V/3N 50Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	600W	600W	600W	600W
Moc grzałki bojlera	2800W	5600W	2800W	5600W
Moc grzałki zbiornika	2800W	2800W	2800W	2800W
Moc	3400W	6200W	3400W	6200W
Pojemność bojlera	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	25 L	25 L	25 L	25 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	120 s	90 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s
Zużycie wody	2,7 L/Cycle	2,7 L/Cycle	2,7 L/Cycle	2,7 L/Cycle
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Wysokość wsadu	320 mm	320 mm	320 mm	320 mm
Waga netto	54 kg	60 kg	54 kg	60 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

Zmywarki kapturowe

	GE-H500	GE-H510	GT-H500	GT-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	600W	2 x 600W	600W	2 x 600W
Moc grzałki bojlera	6000W	12000W	6000W	12000W
Moc grzałki zbiornika	4500W	4500W	4500W	4500W
Moc	11100W	17700W	11100W	17700W
Pojemność bojlera	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	45 L	45 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	90 / 180 s	55 / 75 / 120 s	90 / 120 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	3 L/Cycle	3 L/Cycle	3 L/Cycle	3 L/Cycle
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Wysokość wsadu	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Waga netto	108 kg	118 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA



ZMYWARKI

EASY SERIES



Opis	140
Zmywarki do naczyń	142
Na kosze 500x500	142
Zmywarki kapturowe	144
Na kosze 500x500	144



Intuicyjne i łatwe w obsłudze



Niskie zużycie wody: 2,7 litrów



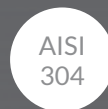
Podwójny system dolnych i górnych ramion myjących i płuczących. Ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące z wytrzymałego tworzywa.



Kompaktowa konstrukcja z podwójnymi ściankami zwiększa bezpieczeństwo i dźwiękoszczelność.



Wbudowany dozownik płynu nabyłszczającego 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. Podstawowe cechy



EASY | Wydajność od 540 do 720

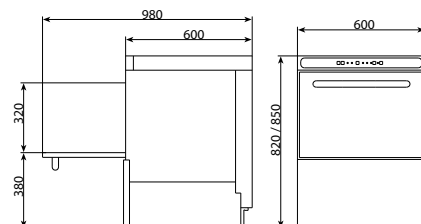
naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.
Intuicyjne elektromechaniczne sterowanie na

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.





Intuicyjne i łatwe w obsłudze



Niskie zużycie wody: 3,0 litrów



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



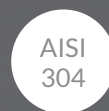
ciągłego zatrzymywany manualnie przeznaczony dla bardzo brudnych naczyń.



System podnoszenia kaptura zapewnia prostą i ergonomiczną obsługę urządzenia.



Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego i opcjonalnie myjącego.



Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego i opcjonalnie



myjącego. Konstrukcja wykonana w

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.

EASY WASH Seria

INTUICYJNE ELEKTROMECHANICZNE STEROWANIE ZAPEWNIĄ PROSTĄ OBSŁUGĘ.



EASY | Podstawowe cechy

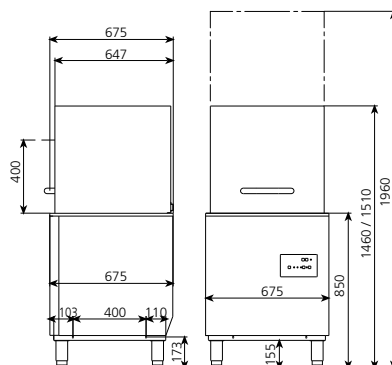
Wydajność od 800 do 1200 naczyń/ godzinę, w zależności od modelu.

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.

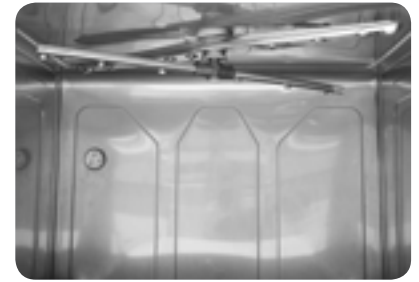
2 cykle mycia: 90 i 180 sekund w modelach standardowych. W modelach HIGH POWER dostępne są 3 cykle mycia: 55, 75 i 120 sekund.

Konstrukcja wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje niezawodność, trwałość i wysoką żywotność urządzenia.



**E**

Zmywarki do naczyń 500x500

**EASY-500**Górne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnejDolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej są opcja

Panel kontrolny

➤ 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/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
mycie 60 °C i wyparzanie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.
- Ramiona ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EASY-500 DD	19013471	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	4 785,00 zł
EASY-500 B DD	19020485	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	5 095,00 zł



EASY-500 HP



Górne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej są opcja



Panel kontrolny

➤ EASY-500 HP – HIGH POWER

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia 90 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kw.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 5.6 kw.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kw.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa i funkcja Thermo-stop.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Temperatury kontrolowane termostatem: 60°C i wyparzenie 90°C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego.
- Wbudowana pompa spustowa.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EASY-500 HP DD	19013476	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	5 525,00 zł
EASY-500 HP B DD	19020487	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	5 835,00 zł

**E**

Zmywarki kapturowe 500x500

**EASY-H500**Górne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnejDolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej są opcja

Wskaźnik załączenia urządzenia

Wskaźnik pracy

Wskaźnik gotowości



Panel kontrolny

➤ EASY-H500

- Sterowanie elektromechaniczne
- 2 cykle mycia 90 / 180 sekund.
- 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: 3,0 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2.0 kW / 3.0 kW / 4.0 kW / 6.0 kW
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego
- Wbudowana pompa spustowa
- Ramiona ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosz/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EASY-H500 DD	19013513	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	9 720,00 zł
EASY-H500 B DD	19020512	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	10 030,00 zł



EASY-H500 HP



Górne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona i filtry myjące ze stali nierdzewnej są opcja

Wskaźnik załączenia urządzenia

Wskaźnik pracy

Wskaźnik gotowości



Panel kontrolny

➤ EASY-H500 HP

- Sterowanie elektromechaniczne
- 3 cykle mycia : 55 / 75 / 120 sekund
- 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: 3,0 l/cykl.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop
- Wyświetla temperaturę zbiornika i bojlera.
- Termostat bezpieczeństwa
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Konfiguracja napięcia elektrycznego: 400V/3+N, 230V/3, 230V/1+N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 4.0 kW / 6.0 kW / 8.0 kW / 12.0 kW
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego
- Wbudowana pompa spustowa
- Ramiona ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	"Wymiary (mm)"	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EASY-H500 HP DD	19013516	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 190,00 zł
EASY-H500 HP B DD	19058314	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	11 500,00 zł

ZMYWARKI

AKCESORIA



Aksesoria	148
Kosze	148
Podstawy do zmywarek	149



KOSZE

- 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 GE-350, GT-350 & EASY-350	350 x 350 x 110	53,00 zł
CLV-40	19013868	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele GE-400, GT-400 & EASY-400	400 x 400 x 140	70,00 zł
SP-40	19017112	Support for dishes	Modele GE-400, GT-400 & EASY-400	-	90,00 zł
CU-GW	12025242	Uniwersalny kosz na Sztućce	Modele GE-400, GT-400 & EASY-400	-	22,00 zł



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	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	45,00 zł
CT-10	19000484	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	42,00 zł
CU-7	19000792	Uniwersalny kosz na Sztućce	Zmywarki do naczyń i kapturowe	105 x 105 x 130	24,00 zł



PL-43



PL-47



PL-47

➤ PODSTAWY POD ZMYWARKI

- 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.

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Opis	Wymiary (mm)	Cena netto zł
PL-43	19003461	Modele GE-350, GT-350 & EASY-350	Podstawa zamknięta	430 x 405 x 400	540,00 zł
PL-47	19003462	Modele GE-400, GT-400 & EASY-400	Podstawa zamknięta	470 x 450 x 400	640,00 zł
PLO-47	19050890	Modele GE-400, GT-400 & EASY-400	Podstawa otwarta	470 x 450 x 400	360,00 zł



PL-60

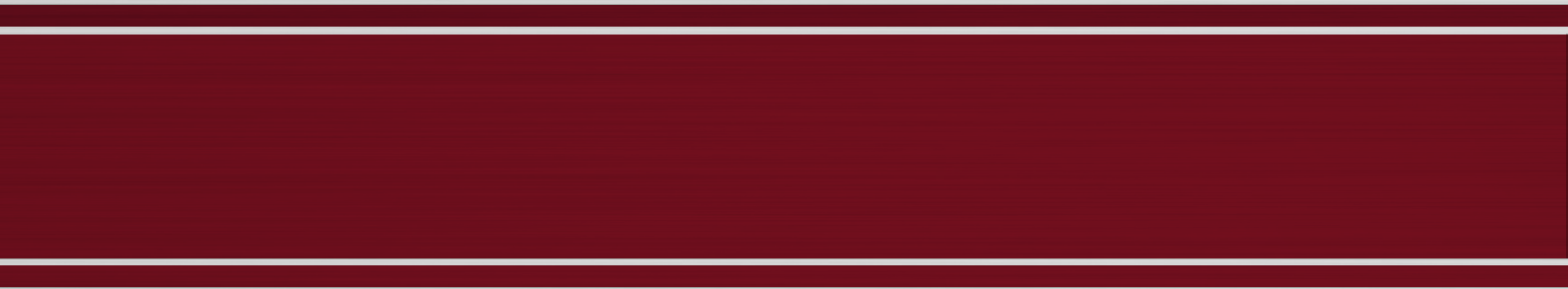


PLO-60

➤ 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.

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Opis	Wymiary (mm)	Cena netto zł
PL-60	19017114	Modele GE-500, GT-500 & EASY-500	Podstawa zamknięta	600 x 540 x 400	700,00 zł
PLO-60	9132102	Modele GE-500, GT-500 & EASY-500	Podstawa otwarta	600 x 540 x 400	760,00 zł



URZĄDZENIA GRZEWCZE





URZĄDZENIA GRZEWCZE



Urządzenia grzewcze ECO COOK	154
Kuchnie gazowe	156
Kuchnie elektryczne	157
Taborety gazowe	158
Patelnie elektryczne	158
Płyty grillowe elektryczne	158

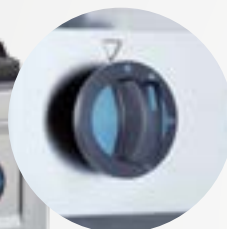
ECO-COOK

Funkcje

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: 800 i 1200 mm.
- Konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej.
- We wszystkich urządzeniach występują nóżki 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 emaliowanego żelaza zapewniają bezpieczeństwo gotowania

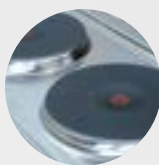


Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie urządzenia



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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

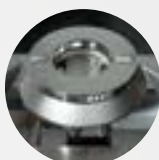


Szeroka gama kuchni elektrycznych o szerokości 800 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w 4 płyty grzewcze. Najwyższej klasy płyty grzewcze o mocy 2,6 kW wykonane z żeliwa, uszczelnione ramkami stalowymi, wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

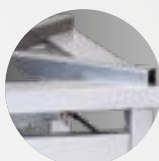


6-pozycyjny regulator umożliwia ekonomiczne dozowanie mocy grzewczej każdej płyty. Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.

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.

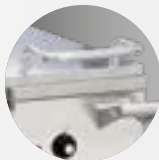


Duże i solidne pokrętki na przednim panelu.

PATELNIĘ ELEKTRYCZNE



Wykonane ze stali nierdzewnej, solidne i odporne na korozję.



Ręczny przechył misy.

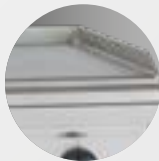


Płynna regulacja mocy w zakresie od 50°C do 300°C kontrolowana termostatem.

PŁYTY GRILOWE ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Szeroka gama 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.

**C****ECO-COOK**
Kuchnie gazowe

GRE-800-22

- 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 1/2".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

➤ **KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA**

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	19023376	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Propan-Butan	3	1	4 589,00 zł
GRE-800-31 NG	19023377	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Gaz ziemny	3	1	4 589,00 zł
GRE-800-22	19023372	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Propan-Butan	2	2	4 589,00 zł
GRE-800-22 NG	19023373	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Gaz ziemny	2	2	4 589,00 zł
GRE-800-13	19023368	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Propan-Butan	1	3	4 589,00 zł
GRE-800-13 NG	19022228	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Gaz ziemny	1	3	4 589,00 zł



GRE-1200-33

- 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 1/2".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

➤ **KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA**

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	19023352	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Propan-Butan	4	2	6 436,00 zł
GRE-1200-42 NG	19023353	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Gaz ziemny	4	2	6 436,00 zł
GRE-1200-33	19023348	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Propan-Butan	3	3	6 436,00 zł
GRE-1200-33 NG	19023349	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Gaz ziemny	3	3	6 436,00 zł
GRE-1200-24	19023344	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Propan-Butan	2	4	6 436,00 zł
GRE-1200-24 NG	19023345	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Gaz ziemny	2	4	6 436,00 zł



ERE-800T

- Gama kuchni elektrycznych nastawnych, wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję. Dostępna w następujących szerokościach: 800 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.

➤ KUCHNIE ELEKTRYCZNE NASTAWNE

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto zł
ERE-800T	19023334	800 x 700 x 285	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	2 560,00 zł



ERE-800

- Gama kuchni elektrycznych wolnostojących, wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Dostępna w następujących szerokościach: 800 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.

➤ KUCHNIE ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto zł
ERE-800	19023333	800 x 700 x 850	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	2 730,00 zł

**C****ECO-COOK
MIX****GSPE-600**

- Gama kuchni elektrycznych wolnostojących, wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Dostępna w następujących szerokościach: 800 mm.
- Błat 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.

➤ KUCHNIE ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Cena netto zł
GSPE-600	19023382	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Propan-Butan	1 610,00 zł
GSPE-600 NG	19023383	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 610,00 zł
GSPE-600H	19023384	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Propan-Butan	1 649,00 zł
GSPE-600H NG	19023385	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 649,00 zł

**ETBPE-800**

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

➤ PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
ETBPE-800	19023335	700 x 660 x 850	6 (5,16)	380-415/3N - 50/60 Hz	5 263,00 zł

**EFTE-800****EFTE-800T**

- 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 rozprzodzenie 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

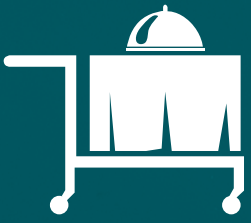
➤ PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Nóżki	Zasilanie (V)	Cena netto zł
EFTE-400T	19023326	400 x 700 x 230	4,2 (3,61)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	2 322,00 zł
EFTE-800T	19023328	800 x 700 x 230	8,4 (7,22)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	3 615,00 zł
EFTE-400	19023325	400 x 700 x 850	4,2 (3,61)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	2 514,00 zł
EFTE-800	19023327	800 x 700 x 850	8,4 (7,22)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	3 889,00 zł



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





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA



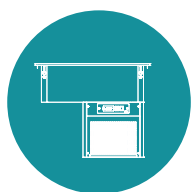
URZĄDZENIA DO
ZABUDOWY DROP-IN



WÓZKI



URZĄDZENIA DO ZABUDOWY DROP-IN



URZĄDZENIA DO ZABUDOWY DROP-IN ELEGANCE	166
Chłodnicze urządzenia do zabudowy	167
Płyty chłodnicze	167
Wanny chłodnicze	167
Grzewcze urządzenia do zabudowy	168
Wanny bamarowe wodne	168
Wanny bamarowe powietrzne	169
Płyty grzewcze ceramiczne	169
Nadstawki	170
Panele szklane	170
Akcesoria	172
Neutralny dystrybutor talerzy	172
Podgrzewany dystrybutor talerzy	173
Dystrybutor koszy na naczynia	173



Urządzenia do zabudowy DROP-IN

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

- Wszystkie elementy wykonane są z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
- Izolacja termiczna zapobiega utracie ciepła i optymalizuje zużycie energii.
- Półki i ścianki witryn wykonane są z hartowanego bezpiecznego szkła.
- Automataczne 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.

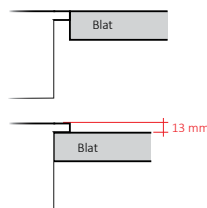


Analogowy panel sterowania w urządzeniach grzewczych

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.



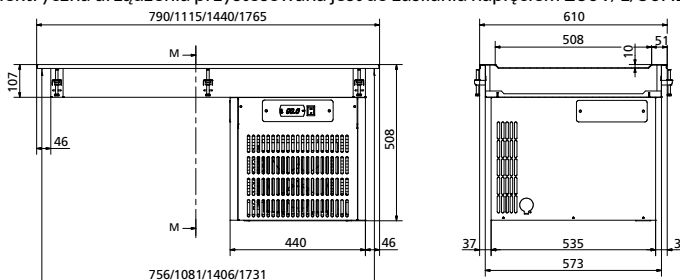
DRFP-411-CU



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu.

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.



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto pzt
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFP-211-CU	19051053	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	310	2 990,00 zł
DRFP-311-CU	19018947	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	310	3 190,00 zł
DRFP-411-CU	19018948	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	310	3 390,00 zł
DRFP-511-CU	19018949	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	310	3 590,00 zł

Wanny chłodnicze

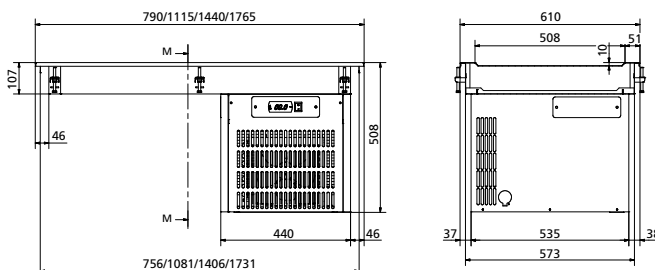
- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów czy napojów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą).
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.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



DRFB-411-CU



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRFB-211-CU	19051052	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	310	3 490,00 zł
DRFB-311-CU	19018943	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	310	3 690,00 zł
DRFB-411-CU	19018944	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	310	3 890,00 zł
DRFB-511-CU	19018945	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	310	4 090,00 zł



Urządzenia do zabudowy drop-in elegance

Grzewcze urządzenia do zabudowy



DBM-511-S-W

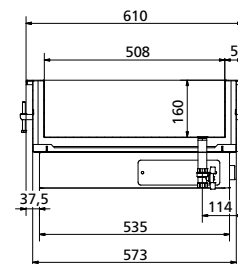
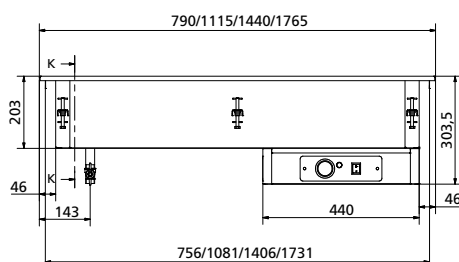


Wanny barmarowe wodne jednokomorowe

- 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	19018930	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	2 200,00 zł
DBM-311-S-W	19018932	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	2 500,00 zł
DBM-411-S-W	19018933	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	2 800,00 zł
DBM-511-S-W	19018934	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	3 200,00 zł



DBM-411-M-W

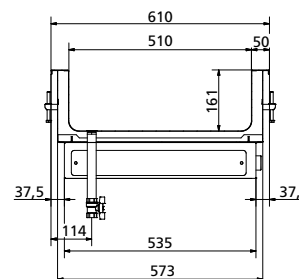
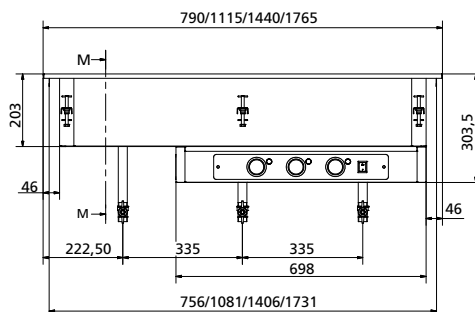


Wanny barmarowe wodne wielokomorowe

- 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	19018936	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	3 260,00 zł
DBM-311-M-W	19018937	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	4 360,00 zł
DBM-411-M-W	19018938	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	5 440,00 zł
DBM-511-M-W	19061982	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	4000	6 520,00 zł



DBM-511-S-A

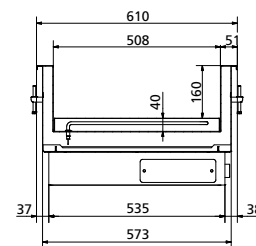
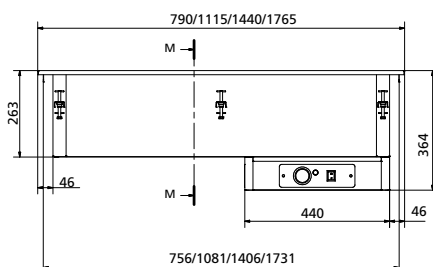


Wanny beamarowe powietrzne

- 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	19018939	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	2 060,00 zł
DBM-311-S-A	19018940	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	2 460,00 zł
DBM-411-S-A	19018941	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	2 860,00 zł
DBM-511-S-A	19018942	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	3 260,00 zł

Płyty grzewcze ceramiczne

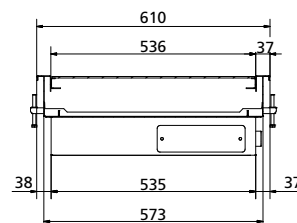
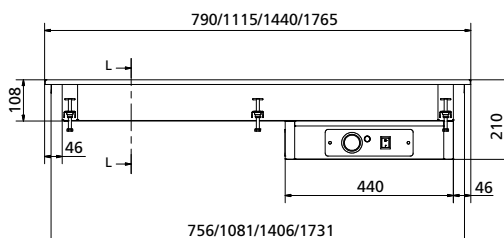
- Ceramiczne płyty grzewcze przeznaczone są do serwowania i prezentacji wcześniej przygotowanych gorących potraw.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Górną część urządzenia stanowi płaska szklano-ceramiczna płyta o efektywnym i nowoczesnym wyglądzie.
- Pod ceramiczną powierzchnią znajdują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



DV-511-S



Płynna regulacja temperatury



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto zł
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DV-211-S	19011463	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	2 160,00 zł
DV-311-S	19011466	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	3 160,00 zł
DV-411-S	19011055	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	3 860,00 zł
DV-511-S	19011641	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	4 290,00 zł

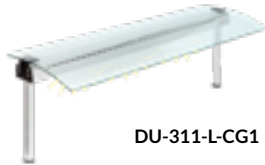


Urządzenia do zabudowy drop-in elegance

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.

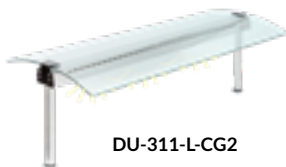


DU-311-L-CG1

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	19018969	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	1 295,00 zł
DU-311-L-CG1	19018970	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1 425,00 zł
DU-411-L-CG1	19018971	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1 510,00 zł
DU-511-L-CG1	19018972	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1 660,00 zł

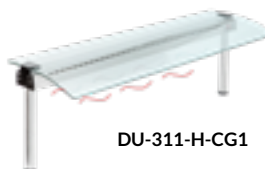


DU-311-L-CG2

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	19018973	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	1 550,00 zł
DU-311-L-CG2	19018974	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1 650,00 zł
DU-411-L-CG2	19018975	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	1 750,00 zł
DU-511-L-CG2	19018976	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	1 850,00 zł

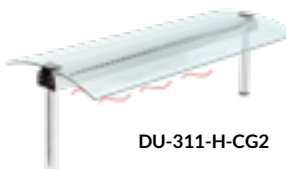


DU-311-H-CG1

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	19018977	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1 510,00 zł
DU-311-H-CG1	19018978	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1 600,00 zł
DU-411-H-CG1	19018979	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	1 810,00 zł
DU-511-H-CG1	19018980	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	1 870,00 zł

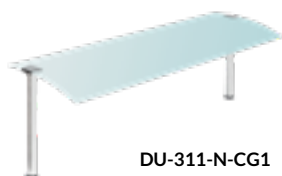


DU-311-H-CG2

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	19018981	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	1 850,00 zł
DU-311-H-CG2	19018982	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	1 950,00 zł
DU-411-H-CG2	19018983	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	2 050,00 zł
DU-511-H-CG2	19018984	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	2 150,00 zł

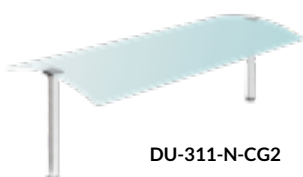


DU-311-N-CG1

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	19018961	762	552	480	720	2 GN 1/1	950,00 zł
DU-311-N-CG1	19018962	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	1 150,00 zł
DU-411-N-CG1	19018963	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	1 250,00 zł
DU-511-N-CG1	19018964	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	1 350,00 zł

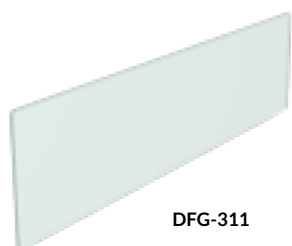


DU-311-N-CG2

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	19018965	762	590	480	720	2 GN 1/1	1 115,00 zł
DU-311-N-CG2	19018966	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	1 195,00 zł
DU-411-N-CG2	19018967	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	1 345,00 zł
DU-511-N-CG2	19018968	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	1 405,00 zł



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	19051058	675	395	2 GN 1/1	180,00 zł
DFG-311	19051059	1000	395	3 GN 1/1	210,00 zł
DFG-411	19051060	1325	395	4 GN 1/1	240,00 zł
DFG-511	19051061	1650	395	5 GN 1/1	270,00 zł



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	19018959	Zestaw uchwytów montażowych	250,00 zł



AKCESORIA
DROP-IN



DYSTRYBUTOR
NEUTRALNY
KOSZY NA

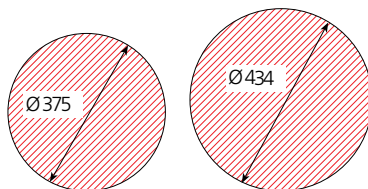
NACZYNIA
NEUTRALNY
DYSTRYBUTOR



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.



DPN-28

DPN-34

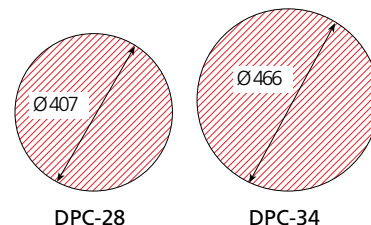
Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
DPN-28	19051062	730 x 391	180 ÷ 280 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	1 180,00 zł
DPN-34	19051063	730 x 451	240 ÷ 340 mm	Neutralny dystrybutor talerzy	1 480,00 zł



DPC-28

Podgrzewany dystrybutor talerzy

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



Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
DPC-28	19051064	420 x 730	180 ÷ 280 mm	Podgrzewany dystrybutor talerzy	2 250,00 zł
DPC-34	19051065	480 x 730	240 ÷ 340 mm	Podgrzewany dystrybutor talerzy	2 550,00 zł



TDP-28

Pokrywa do dystrybutora

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Ø Średnica talerzy	Opis	Cena netto zł
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	Pokrywa do dystrybutora	90,00 zł
TDP-34	19001965	Ø 400 x 60	340 mm	Pokrywa do dystrybutora	90,00 zł



DCN-55

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.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Otwór montażowy (mm)	Cena netto zł
DCN-55	19051066	600 x 640 x 710	535 x 610	1 580,00 zł



SYSTEM
BANKIETOWY I
WYDAWCZY



SYSTEM BANKIETOWY I WYDAWCZY 176

Wózki serwisowe i transportowe 176

Wózki serwisowe	176
Wózki serwisowe i transportowe	176
Wózki do pakowarek próżniowych	177
Wózki platformowe wzmocnione	177
Pojemniki do różnych zastosowań	177

Wózki serwisowe i transportowe 178

Wózki do transportu talerzy	178
Wózki jodełkowe do talerzy	179
Półki ścienne do talerzy	179

Wózki transportowe 180

Wózki z blatem roboczym	180
Wózki regałowe	180
Wózki z prowadnicami	180
Wózki do tac	181
Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek	182
Wózki platformowe do transportu koszy	182
Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy	183

Wózki bankietowe 184

Wózki bankietowe grzewcze	184
Wózki bankietowe chłodzone	188
Insulated trolley for isothermical trays	187
Bemary jezdne wodne	189
Wózki podgrzewane do talerzy	190



System bankietowy i wydawczy

Wózki serwisowe i transportowe

- 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 ładunku).
- Komfort użytkowania dzięki wzmocnionej konstrukcji, odpowiedniej grubości półek oraz średnicy profili.



CE-952

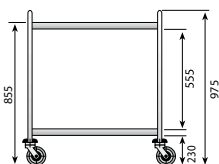


CER-1063



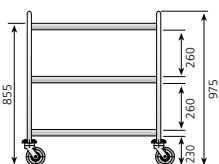
CER-1064

Wózki serwisowe z 2 półkami



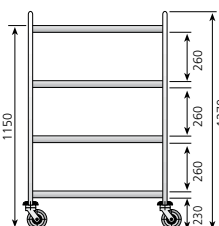
Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975	1 140,00 zł
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 220,00 zł
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 400,00 zł

Wózki serwisowe z 3 półkami



Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975	1 420,00 zł
CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 620,00 zł
CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 760,00 zł

Wózki serwisowe z 4 półkami



Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CE-954	19003429	900 x 500	1000 x 600 x 1270	1 920,00 zł
CER-1064	19003473	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	2 120,00 zł

Wózek serwisowy



CSR-1060

- Specjalnie zaprojektowany do zbierania brudnych talerzy i sztućców oraz zbierania odpadów po posiłku.
- Gumowy pierścień do włożenia worka na śmieci.
- Dostarczamy z pojemnikiem GN o głębokości 200 mm do sztućców.
- Wykonane z wysokiej jakości okrągłej rami ze stali nierdzewnej o średnicy 30 mm i grubości 1,5 mm, całkowicie zespawane.
- Dźwiękoszczelny system półkowy, który znacznie zmniejsza hałas toczenia. Cztery kółka, z czego dwa z hamulcami dla większego bezpieczeństwa.
- Wyposażone w gumowe odbojniki.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CSR-1060	19004833	1000x600	1100x700x975	2 020,00 zł



CEV

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.



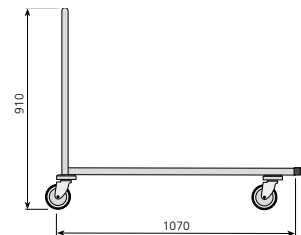
Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CEV	19004832	810 x 630 x 850	1 105,00 zł



CR-1060

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.



Model	Nr. Ref.	Wymiary wózka (mm)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CR-1060	19004939	600 x 1000	663 x 1070 x 910	1 150,00 zł



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

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 CUVP-105 pokrywa otwierana pedałem.



Szczegóły CUVP-105

Modelo	Reference	Wymiary wózka (mm)	Pojemność (l)	Opis	Cena netto (zł)
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Pokrywa z uchwytem	641,00 zł
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z uchwytem	809,00 zł
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z pedałem	1 155,00 zł



System bankietowy i wydawczy

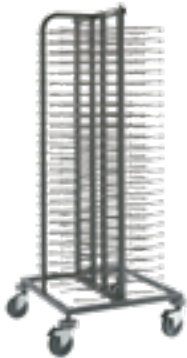
Wózki do transportu talerzy



CP-300. Wózki na talerze są kluczowymi narzędziami w nowoczesnych kuchniach, optymalizując przestrzeń i czas pracy.

- Edenox oferuje gamę wózków na talerze, które pomagają w codziennych czynnościach związanych z przechowywaniem, transportem i ekspozycją przygotowywanych posiłków.
- Dzięki zastosowaniu tych produktów będziesz w stanie zoptymalizować przestrzeń w kuchni i skrócić czas przygotowania posiłków. Liczne zalety wózków na talerze sprawiają, że są one niezbędne w profesjonalnych kuchniach i punktach gastronomicznych, które starają się usprawnić i zwiększyć opłacalność swoich procesów operacyjnych.
- Linia Edenox wyróżnia się nowoczesną, ergonomiczną konstrukcją, dużą pojemnością i przede wszystkim trwałymi materiałami wysokiej jakości.

System bankietowy i wydawczy



System układania talerzy



System układania talerzy na półce ściiennej



Wózki do transportu talerzy



CP-150

Wózki do transportu talerzy

- Prosty model CP-150 umożliwia układanie talerzy o średnicy do 32 cm (150 talerzy).
- Podwójny model CP-300 umożliwia układanie talerzy o średnicy do 26 cm z jednej strony i do 32 cm z drugiej (łącznie 300 talerzy).
- Solidna, wykonana z wysokiej jakości zaokrąglonej ramy rurki o średnicy 25 mm, o grubości 1,2 mm. Przegrody siatki zgrzewane z każdej strony, aby wytrzymać ciężkie ładunki.
- Przechyłanie wewnętrznych półek, aby zapobiec poślizgnięciu się lub upadkowi talerzy.
- Cztery (4) kółka o średnicy 125 mm, z których dwa (2) mają hamulce dla większego bezpieczeństwa.
- Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) kółkach.
- Podziałki siatki (SP-1) w płytach kolumnowych, w całości wykonane ze stali nierdzewnej są opcjonalnymi akcesoriami, które poprawiają przechowywanie talerzy i zwiększają stabilność wózka.
- Higieniczne plastikowe osłony z polietylenu do zastosowań spożywczych, jako opcjonalne akcesoria do utrzymywania w czystości wózków i ich zawartości.



CP-300



FCP-150

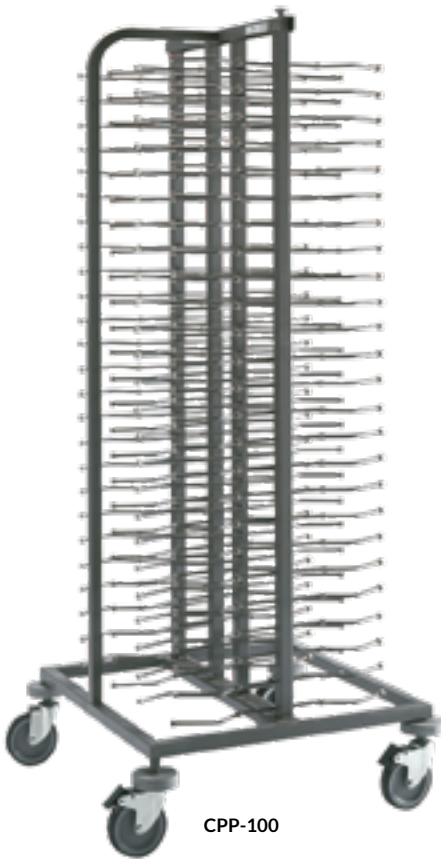


FCP-300



SP-1

Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Typ	Liczba talerzy	Ø max. talerza (mm)	Cena netto (zł)
CP-150	19004953	1125x570x825	Pojedyncze	150	32	1 620,00 zł
CP-300	19005195	1125x783x825	Podwójne	300	32/26	2 420,00 zł
SP-1	19003425	Grid Divider		-		95,00 zł
FCP-150	19003376		Plastikowa osłona ochronna CP-150			
FCP-300	19003377		Plastikowa osłona ochronna CP-300			



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.



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.



Opcjonalny pokrowiec FPH

Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
CPP-100	19005480	754x754x1800	Wózek jodełkowy	100	1 950,00 zł
FPH	19004548	Pokrowiec do CPP-100			890,00 zł



SPP-14

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 (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
SPP-14	19004621	300x250x880	Naścienna	14	550,00 zł



CGB-21

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	19004825	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	1 120,00 zł
CGB-21	19004938	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1 224,00 zł



CGA-21

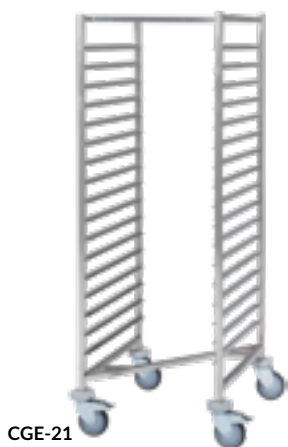
CGA-11

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	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	1 392,00 zł
CGA-21	19005058	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1 476,00 zł
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1 360,00 zł
FCGA-11	19004376		Pokrowiec do CGA-11		490,00 zł
FCGA-21	19003379		Pokrowiec do CGA-21		515,00 zł



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	19005696	GN 1/1 i GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	1 650,00 zł



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	19005051	584 x 725 x 1700	12	1 700,00 zł
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24	3 080,00 zł
PCBC	19004649	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	480,00 zł
FCBC-12	19003375	Pokrowiec do CBC-12	-	600,00 zł



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 (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7	1 250,00 zł
FCCV-7	19003378	Pokrowiec do CCV-7	-	365,00 zł



BC-55



CC-55

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.



FCC-55

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Stal nierdzewna	Z uchwytem	675,00 zł
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytem	575,00 zł
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Pokrowiec do BC-55 i CC-55		240,00 zł



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.

Przybliżona pojemność

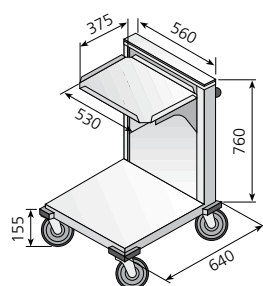
- Tace: CNB, CNB-C
- Do 120 sztuk standardowych tac o wymiarach: 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm.
- Do 120 sztuk tac o wymiarach gastropojemnika GN 1/1 325 x 530 mm.
- Do 200 sztuk tac Fast-food o wymiarach 350 x 270 mm.
- Kosze: CNC.
- Do 6 sztuk koszy o wymiarach 500 x 500 mm i wysokości 110 mm.



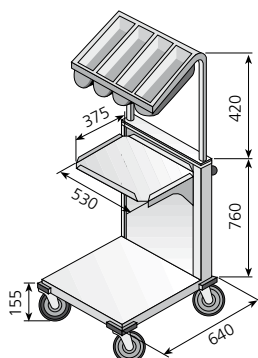
CNB



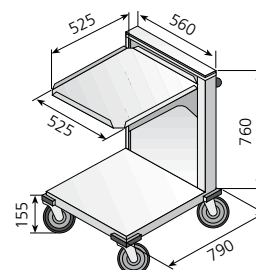
CNC-55



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.	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Wymiary tac / koszy (mm)	Cena netto (zł)
CNB	19005438	Tace	626 x 640 x 915	530 x 370 (maksymalnie)	2 170,00 zł
CNB-C	19005230	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	2 315,00 zł
CNC-55	19005131	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 335,00 zł



System bankietowy i wydawczy

Wózki Thermik grzewcze

Sale Bankietowe, wózki grzewcze Thermik gwarantują doskonałą jakość potraw dzięki doskonałej konstrukcji i funkcjonalności, a jednocześnie są estetyczne mają szerokie zastosowanie w gastronomii. Każdy element Thermik został starannie zaprojektowany i przetestowany w celu zapewnienia doskonałej temperatury w jego wnętrzu, z wykorzystaniem energooszczędnych rozwiązań, a także z uwzględnieniem ergonomii, aby zapewnić optymalną funkcjonalność

Cyfrowy, intuicyjny panel sterowania, zaprojektowany z nowoczesnym, eleganckim wzornictwem, zapewnia niezawodną regulację temperatury.

System kontroli wilgotności o czterech względnych poziomach wilgotności zapobiega wysychaniu jedzenia i zapewnia najwyższą jakość każdego rodzaju potrawy, ponieważ ogrzewanie powietrzem wilgotnym optymalizuje wnikanie ciepła do produktu.

Ściany i drzwi z podwójną ścianką, z izolacją poliuretanową o wysokiej gęstości, bezfreonową, zapewniają odporność i trwałość oraz zmniejszają straty ciepła, zapewniając znaczne oszczędności energii.

System otwierania drzwi 270°, z solidnymi zawiasami, zapewnia użytkownikom maksymalną swobodę ruchów i bezpieczeństwo, zwiększa ergonomię pracy.

Tłoczone ścianki boczne z zaokrąglonymi krawędziami gwarantują maksymalną higienę i bezpieczną pracę dla użytkownika.

Wydajny system ogrzewania konwekcyjnego, umożliwia cyrkulację gorącego powietrza, równomiernie rozprowadza temperaturę wewnątrz szafy.

Mniejsze straty ciepła
Uszczelka przymocowana do wewnętrznej strony drzwi. Uszczelka jest łatwa do wymiany, bez żadnych narzędzi, umożliwiając bezproblemową konserwację i czyszczenie.

Wewnętrzna powierzchnia drzwi jest gładka co ułatwia czyszczenie.

Opieczutowany zbiornik na wodę z zaokrąglonymi krawędziami, łatwy dostęp i napełnianie. Wysokowydajny rezystor silikonowy umożliwia szybkie nagrzewanie.

Wszechstronna szyna zderzaka, wykonana z niebrudzącego materiału o wysokiej wytrzymałości, w celu ochrony przed bezpośrednim uderzeniem w ściany i meble.

Cztery kółka o średnicy 160 mm, z czego dwa z hamulcami zapewniają łatwą obsługę i bezpieczniejsze użytkowanie.



Tłoczone ścianki boczne z wytłoczeniem 70 mm. Zaokrąglone krawędzie gwarantują łatwe i dokładne czyszczenie wnętrza.



Nie wystające i solidne uchwyty do przemieszczania umieszczone po obu stronach. Średnica rękojeści i separacja do konstrukcji została ergonomicznie zaprojektowana do każdej dłoni. Trzeci uchwyt z tyłu zwiększa manewrowość w ograniczonych przestrzeniach.



Szybki dostęp do elementów funkcjonalnych przyspiesza i ułatwia wykonywanie prac konserwacyjnych.

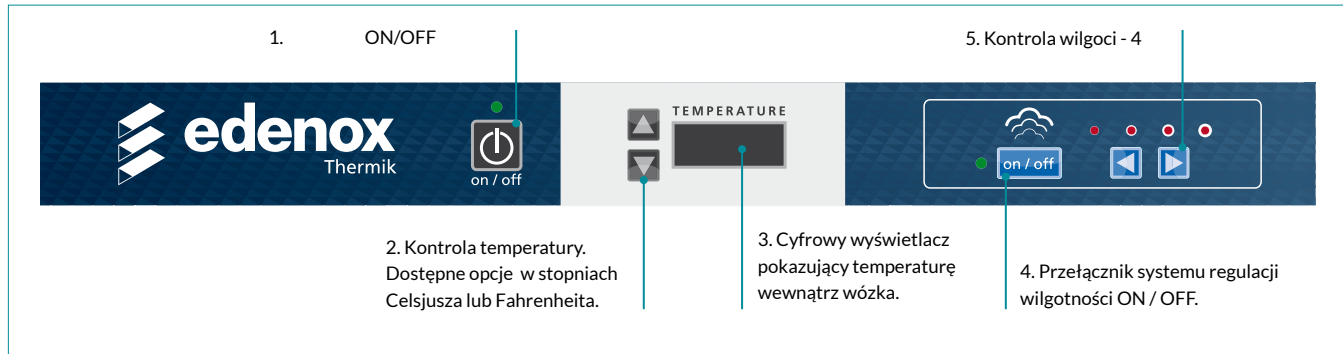


Panel kontrolny zabezpieczony dwoma elementami narożnymi wykonanymi z wysokoodpornego materiału.



- W pełni wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Konwekcyjny system grzewczy zaprojektowany specjalnie do osiągnięcia temperatury pracy 90°C.
- Elektroniczna klawiatura membranowa i wyświetlacz cyfrowy.
- Ergonomiczny i bezpieczny system zamykania z zamkiem.
- Nowoczesny i elegancki, a zarazem bardzo solidny design.
- Temperatura pracy od 30 °C do 90 °C, aby ogrzać każdy rodzaj jedzenia.
- Przechowywanie pojemników GN 2/1 i GN 1/1 do głębokości 65 mm pozwala na wszechstronne ładowanie.

Panel kontrolny



System kontroli wilgotności.



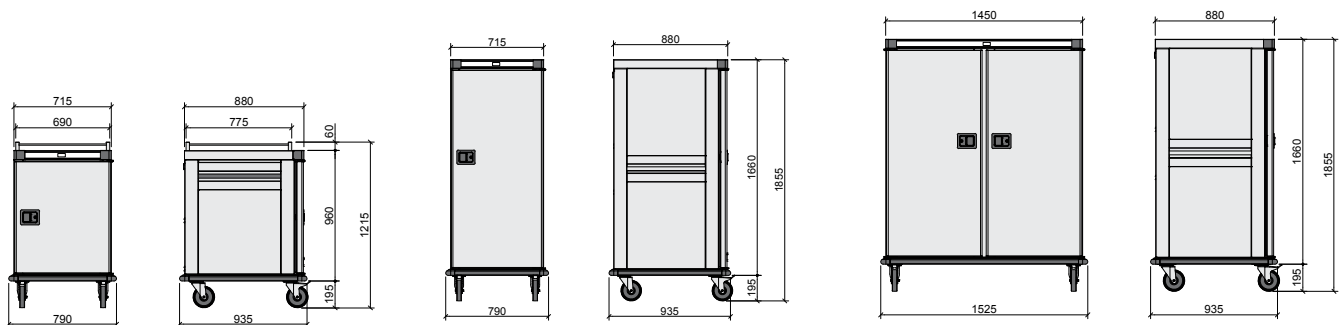
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba półek GN 2/1 w wyposażeniu (70 mm distance)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
HTB-10	19030596	790x935x1215	1	10	230/1/50-60Hz	2000	10 900,00 zł
HTB-20	19020598	790x935x1855	1	20	230/1/50-60Hz	2000	12 200,00 zł
HTB-40	19030599	1525x935x1885	2	40	230/1/50-60Hz	3500	18 500,00 zł



System bankietowy i wydawczy

Wózki bankietowe grzewcze



CCB-40

Podwójne drzwi z izolacją poliuretanową.

Termostat do kontrolowania temperatury: 0° do 90°C.

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

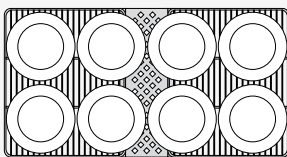
Wyciszone kółka o średnicy 160 mm w tym dwa z hamulcami.

Oszczędność energii poprzez doskonałą izolację.

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.

Wyposażone w odbojniki. Demontowany system prowadnic ułatwiający czyszczenie.



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



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



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



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.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe Ø160 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.



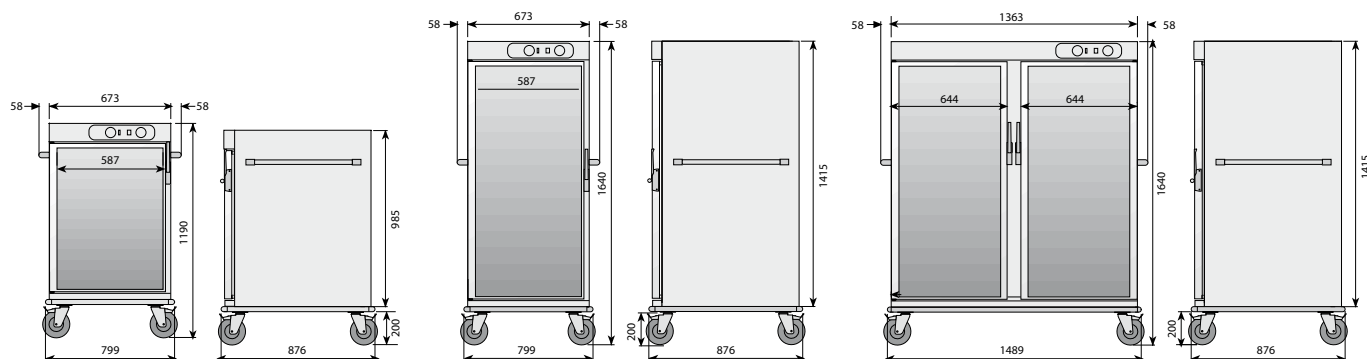
CCB-10



CCB-20



CCB-40

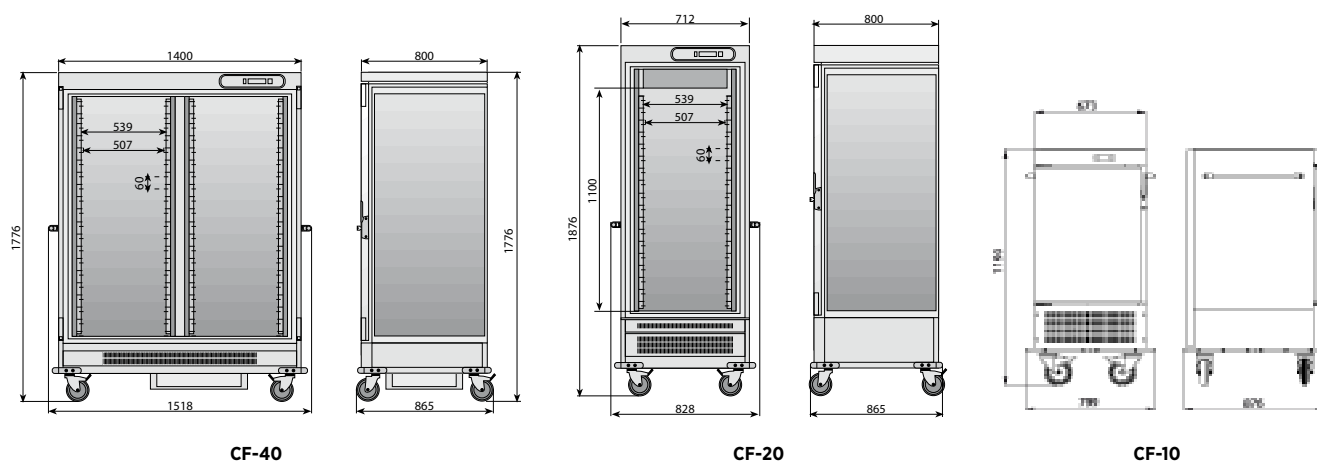


Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba półek GN 2/1 w wyposażeniu (70 mm distance)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	10	230/1/50-60 Hz	2000	5 890,00 zł
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	6 790,00 zł
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	40	230/1/50-60 Hz	3500	11 050,00 zł



Wózki bankietowe chłodzone

- Specjalnie zaprojektowany do utrzymywania i serwowania wcześniej przygotowanego zimnego jedzenia. Idealny do wymiany zimnych komór lub agregatów chłodniczych.
- Jednostka chłodnicza z wentylatorem wbudowanym w komorę. Stały przepływ schłodzonego powietrza jest generowany przez wentylatory wyparne, co prowadzi do najszybszego spadku temperatury, jak również lepszego, bardziej równomiernego rozprowadzania zimnego powietrza.
- Cyfrowy odczyt elektroniczny do monitorowania i kontrolowania temperatury komory i cyklu odszraniania.
- Temperatura pracy wynosi od + 2 ° do + 8 ° C przy temperaturze pomieszczenia 32 ° C.
- Podwójna ściana z wtryskiwaną bezfreonową, ekologiczną izolacją gęstości poliuretanu 40 kg / m³. Dzięki wysoce izolowanym ścianom przenikanie ciepła jest zredukowane, co zapewnia oszczędność energii.
- Automatem mechanizm blokujący w zawiasach: gdy drzwi znajdują się w pozycji mniejszej niż 90 °, zostaje całkowicie zamknięty, co zapobiega wzrostowi temperatury.
- Cztery dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech narożnikach.
- Klucz zablokowane drzwi.



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność prowadnic GN 2/1 (co 60 mm)	Liczba prowadnic w wyposażeniu	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CF-10	19036707	799x876x1190	7	3	230/1/50-60Hz	285	5 850,00 zł
CF-20	19007132	828x865x1876	17	5	230/1/50-60Hz	285	7 500,00 zł
CF-40	19029903	1518x865x1776	34	10	230/1/50-60Hz	450	10 500,00 zł



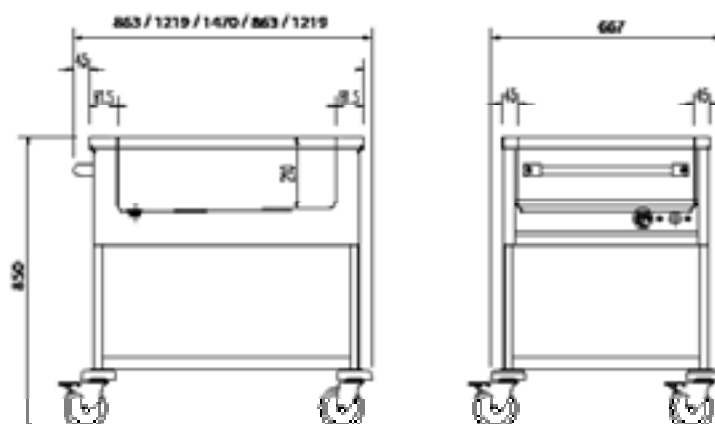
Bemary jezdne wodne

- Specjalnie zaprojektowany do transportu, konserwacji i serwowania posiłków w najlepszych warunkach temperatury, higieny i bezpieczeństwa.
- Modele jednostanowiskowe o pojemności dwóch, trzech lub czterech paneli GN1 / 1 i modeli dwuotworowych lub trzydotkowych z jednym panelem GN1 / 1.
- Bemary pośrednie ogrzewanie wody z ukrytymi rezystorami silikonowymi przymocowanymi do dna szybu. Rezystory silikonowe poprawiają wydajność grzewczą i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.
- Głębokości 200 mm, z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. Komory są w pełni zespane z konstrukcją, tworząc solidną i kompaktową całość.
- Panel kontrolny z przełącznikiem, termostatem i lampką kontrolną pracy w bezpiecznym miejscu, chroniony przed bezpośrednim uderzeniem.
- W modelach z oddzielnymi odwiertami, panel sterowania zawiera przełącznik, pilot i termostat na każdą studzienkę, w celu oddzielnej regulacji temperatury.
- Doskonała izolacja przed promieniowaniem ciepłym.
- Kran spustowy wody znajduje się na dnie studni.
- Dolna płaska półka wykonana ze stali nierdzewnej.
- Kabel spiralny z bolcem uziemiającym i wspornikiem dołączonego kabla.
- Cztery dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech narożnikach
- Wykonane ze stali nierdzewnej.



CBM-311

CBM-211



Model	Nr Ref.	External dimensions (mm)	Opis	Liczba pojemników GN 1/1, głębokość 200 mm	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CBM-211	19005127	863x667x850	1 komora	2	230/1/50-60 Hz	1400	3 200,00 zł
CBM-311	19005581	1219x667x850	1 komora	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 000,00 zł
CBM-411	19006001	1470x667x850	1 komora	4	230/1/50-60 Hz	2800	4 400,00 zł
CBM3-311	19003476	1219x667x850	3 niezależnie sterowane komory	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 600,00 zł



System bankietowy i wydawczy

Wózki podgrzewane do talerzy

Wózki podgrzewane do talerzy

- Specjalnie przeznaczone do podgrzewania, transportowania oraz przechowywania talerzy.
- Ścianki zewnętrzne podwójne, izolowane. Dzięki wysoce izolowanym ścianom straty ciepła są zredukowane, co zapewnia oszczędność energii.
- Możliwość dopasowania kolumny do wymiarów talerzy przy użyciu sprężyn.
- Specjalny system ze stalowymi sprężynami, odpornymi na wysokie temperatury, utrzymujący talerze na stałym poziomie ułatwiający obsługę.
- Elastyczność można regulować w zależności od ciężaru talerzy, włączając / wyłączając sprężyny.
- Dostępne są wózki 2 lub 4-kolumnowe. W przypadku modeli 4-kolumnowych istnieją dwa rodzaje kolumn: dla talerzy o średnicy od 180 do 280 mm i dla talerzy o średnicy od 240 do 340 mm.
- Termostat do monitorowania, sterowania i regulacji temperatury stołu grzewczego przy żądanej wartości zadanej.
- Cztery dźwignoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech narożnikach.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywy utrzymujące właściwą temperaturę płyty jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe.
- Przybliżona pojemność: 45 talerzy na każdą kolumnę.



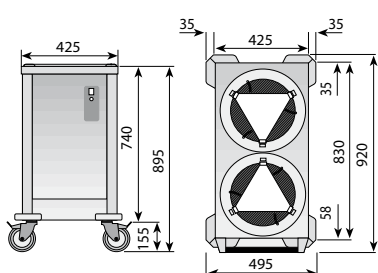
CPC2-28 + 2 TDP-28



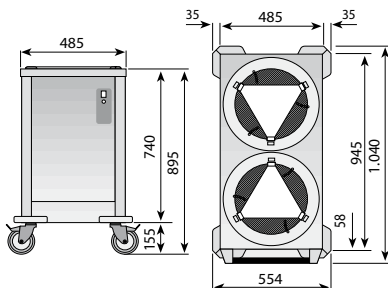
CPC2-28



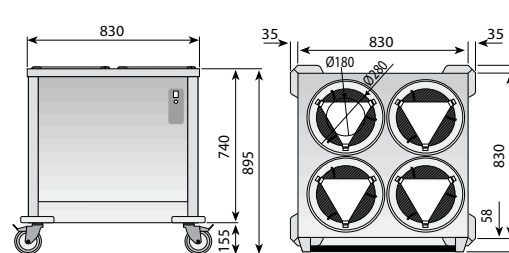
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba kolumn	Ø talerzy (mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	3 890,00 zł
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	4 190,00 zł
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	6 580,00 zł
TDP-28	19001964		Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 280 mm				90,00 zł
TDP-34	19001965		Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 340 mm				90,00 zł



REGAŁY MODUŁOWE BATERIE



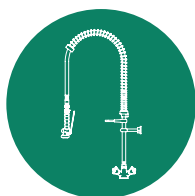
BATERIE I PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE



REGAŁY MODUŁOWE
ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE



BATERIE I PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE



BATERIE I PRYSZNICE GASTRONOMICZNE

196

Baterie i prysznice gastronomiczne

196

Baterie prysznicowe i sztorcowe

196

Wężę ze spryskiwaczem

201



Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe

- 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.



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

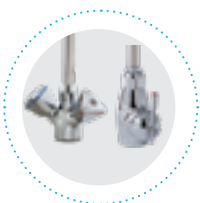
Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi międzynarodowymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych.

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

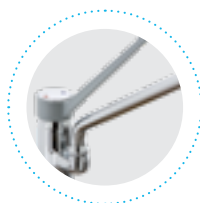
Zawiera zawór zwrotny. Produkt przeznaczony jest do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.

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.



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 pleciony 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 pierścień 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



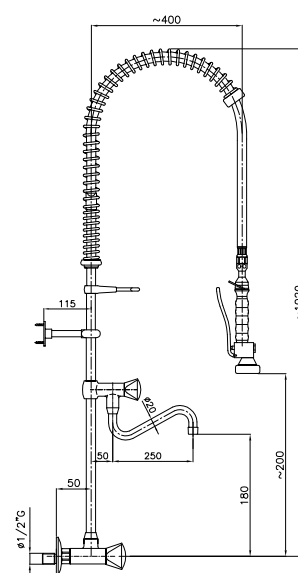
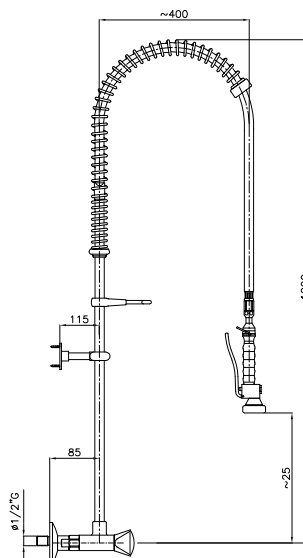
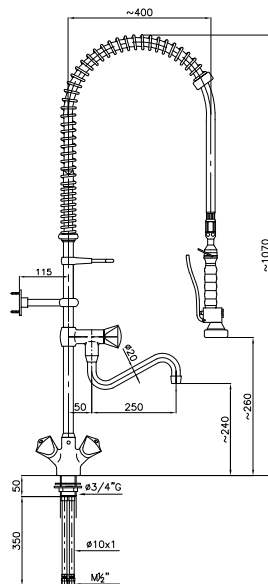
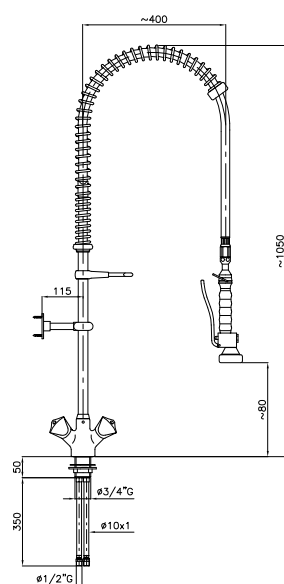
ED-2C



EG-2



EG-2C



Model	Reference	Nazwa urządzenia	Cena Netto (zł)
ED-2	19048733	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	700,00
ED-2C	19048738	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	840,00
EG-2	19048737	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	730,00
EG-2C	19048741	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	910,00



Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe



• Wysokiej jakości głowice



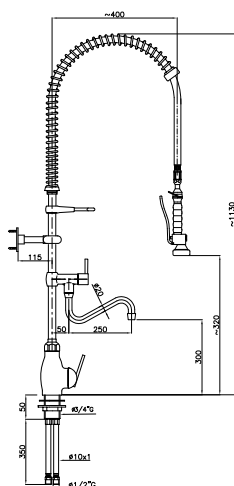
• Obrotowa wylewka



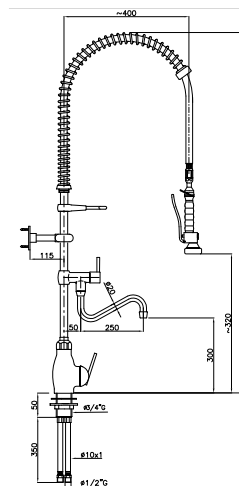
• Ergonomiczne i wytrzymałe



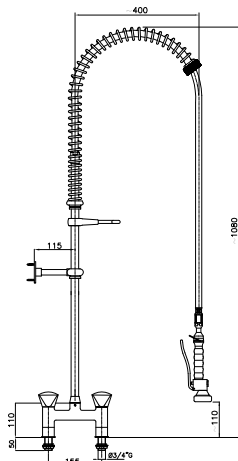
EDM-2



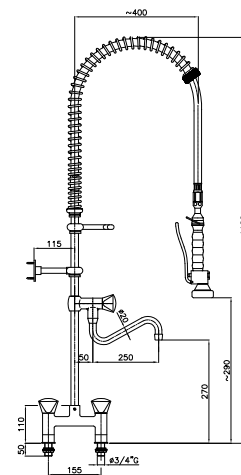
EDM-2C



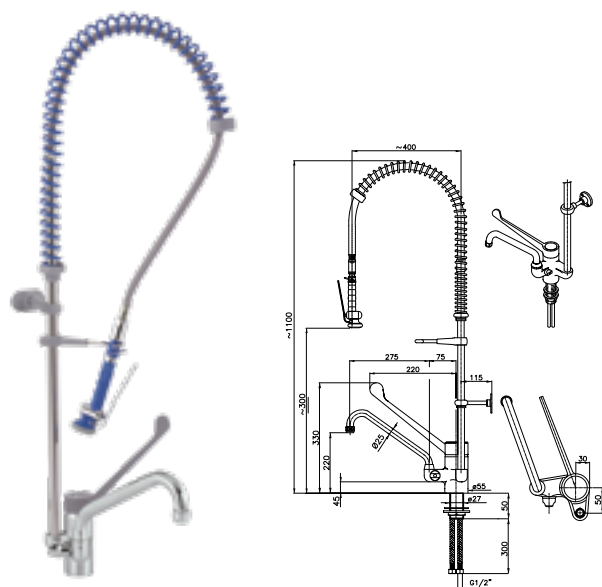
EC-2



EC-2C

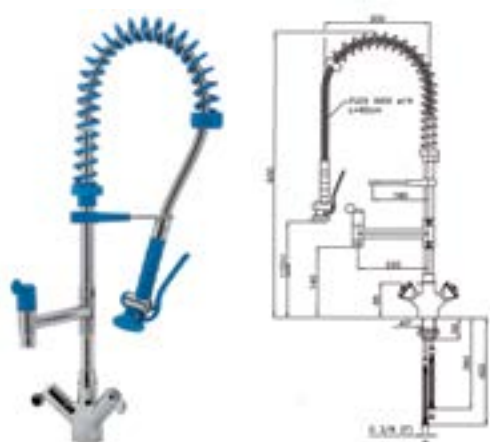


Model	Reference	Nazwa urządzenia	Cena Netto (zł)
EDM-2	19048735	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocierowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 250,00
EDM-2C	19048739	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocierowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 380,00
EC-2	19048736	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	850,00
EC-2C	19048740	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	1 000,00

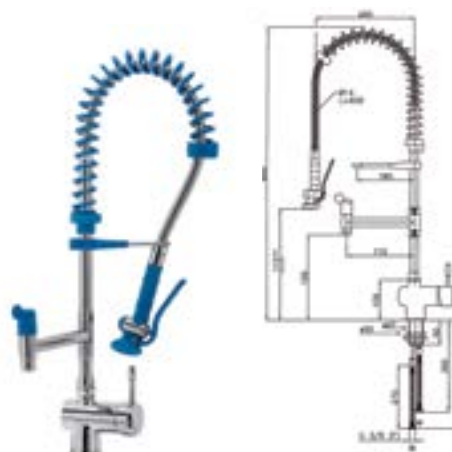


EDM-2C B

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



GD2C-60 E



GDM2C-60 E

Model	Reference	Nazwa urządzenia	Cena Netto (zł)
EDM-2C B	19048734	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 350,00
GD2C-60 E	19029264	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	810,00
GDM2C-60 E	19029265	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 050,00

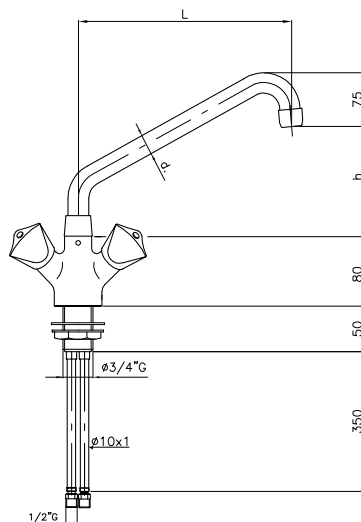


Baterie i prysznice gastronomiczne

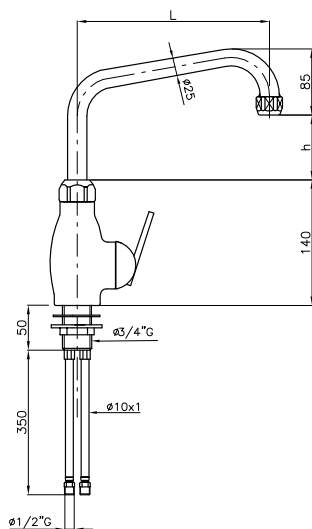
Baterie prysznicowe i sztorcowe



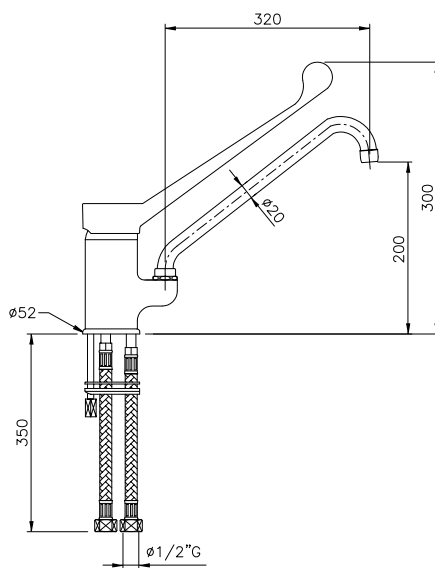
EB-30 B



EFB-30



EM-30 B



Model	Reference	Nazwa urządzenia	Cena Netto (zł)
EB-30 B	19048730	Bateria sztorcowa jednoczerwowa, 2 rodzaje wody	215,00
EBF-30	19048731	Bateria sztorcowa jednoczerwowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	630,00
EM-30 B	19048732	Bateria sztorcowa jednoczerwowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	330,00



EF-6

Wąż ze spryskiwaczem

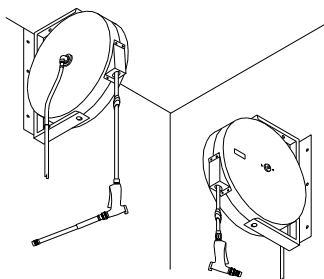
- Gama węży ze spryskiwaczem specjalnie zaprojektowana do instalacji w przemyśle przetwórstwa spożywczego (mięso, ryby, warzywa) oraz gastronomii.
- Obudowa i uchwyty wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w specjalny czarny gumowy wąż, certyfikowany do użytku spożywczego, wytrzymały i odporny 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



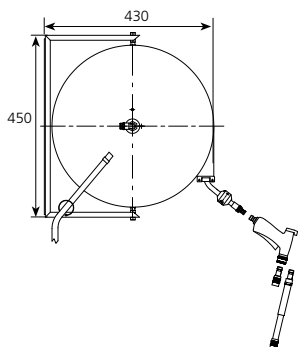
Możliwość montażu na ścianie i suficie



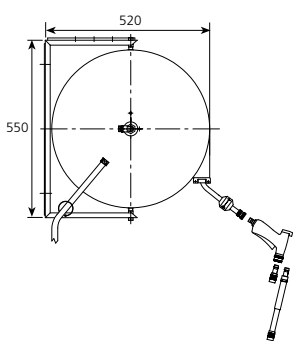
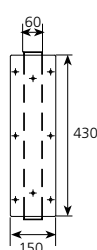
Pistolet z zamontowaną lancą



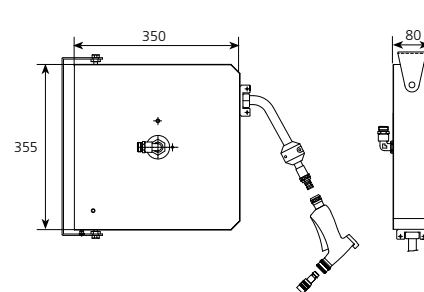
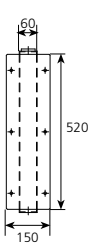
Pojedyncza regulacja przepływu



EF-10



EF-15

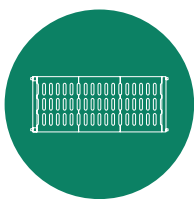


EF-6

Model	Reference	Nazwa urządzenia	Cena Netto (zł)
EF-6	19048743	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	2 200,00
EF-10	19048742	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	3 300,00
EF-15	19052933	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	4 300,00



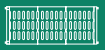
REGAŁY MODUŁOWE
ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE



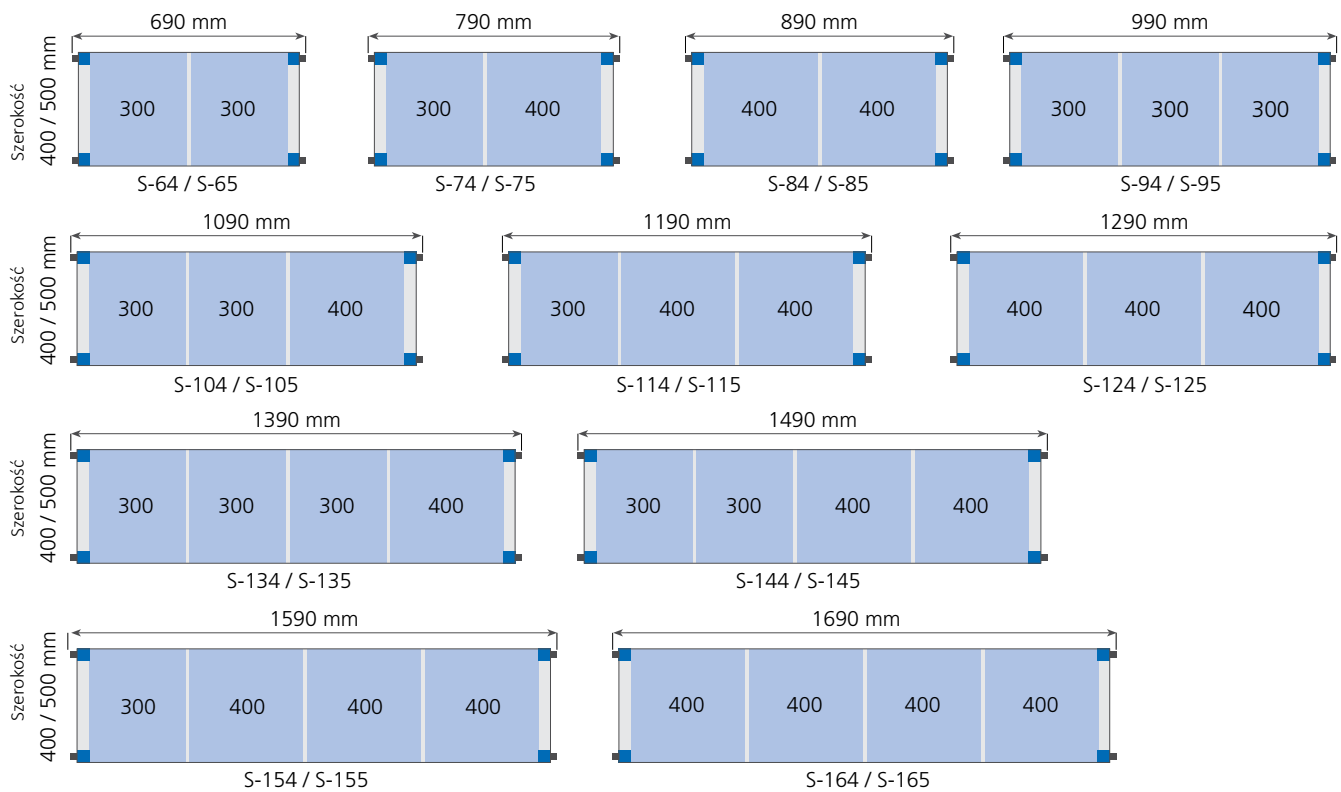
REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE **204**

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe **204**

Wkłady do półek	206
Uchwyty mocujące	206
Trzpień	206
Podesty	206
Półki	207
Podpory	207
Regał jezdny	208
Pręty do zawieszania	208
Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów	209
Regały wolnostojące	210
Regały narożne	212



**NOŚNOŚĆ:
100 KG / M
BIEŻĄCY
PÓŁKI**



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 wykorzystanie przestrzeni.



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.

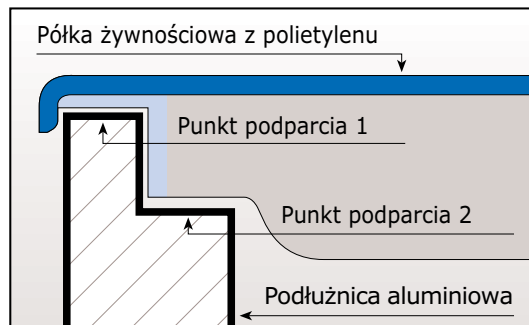


Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni

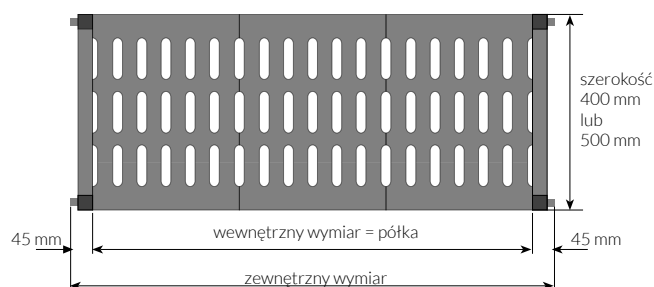


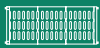
Regulowana wysokość nóżek pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.

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

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)	Cena netto zł
PAR-43	19004453	400 x 300	20,00 zł
PAR-44	19004457	400 x 400	24,00 zł
PAR-53	19004454	500 x 300	24,00 zł
PAR-54	19004458	500 x 400	28,00 zł



Uchwyty mocujące

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

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto zł
GA	19003353	2 uchwyty na półkę	19,00 zł



Trzpienie

- Elementy potrzebne do zwiększenia liczby półek o standardowych wymiarach.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto zł
PE	19004449	4 trzpienie na półkę	18,00 zł



Etykiety samoprzylepne

- Pozwalają na oznakowanie produktów znajdujących się na półkach.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
EPE	19003351	150 x 30	15,00 zł



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	19003410	1085 x 500 x 250	440,00 zł
BA-1250	19004639	1285 x 500 x 250	460,00 zł
BA-1650	19004740	1685 x 500 x 250	480,00 zł



Półki



Głębokość 400 mm				Głębokość 500 mm			
Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł	Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
S-64	19004487	600 x 400	90,00 zł	S-65	19004488	600 x 500	100,00 zł
S-74	19004489	700 x 400	95,00 zł	S-75	19004490	700 x 500	110,00 zł
S-84	19004491	800 x 400	105,00 zł	S-85	19004492	800 x 500	120,00 zł
S-94	19004501	900 x 400	115,00 zł	S-95	19004515	900 x 500	130,00 zł
S-104	19004516	1000 x 400	125,00 zł	S-105	19004517	1000 x 500	140,00 zł
S-114	19004519	1100 x 400	135,00 zł	S-115	19004525	1100 x 500	150,00 zł
S-124	19004524	1200 x 400	145,00 zł	S-125	19004531	1200 x 500	160,00 zł
S-134	19004530	1300 x 400	155,00 zł	S-135	19004547	1300 x 500	170,00 zł
S-144	19004545	1400 x 400	165,00 zł	S-145	19004550	1400 x 500	180,00 zł
S-154	19004549	1500 x 400	175,00 zł	S-155	19004552	1500 x 500	190,00 zł
S-164	19004551	1600 x 400	185,00 zł	S-165	19004553	1600 x 500	200,00 zł



Podpory (głębokość 400 mm)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto zł
P-43	19004518	1750 x 400	3	175,00 zł
P-44	19004520	1750 x 400	4	185,00 zł
P-45	19004361	1750 x 400	5	195,00 zł
PB-43	19004493	1300 x 400	3	150,00 zł
PA-45	19004528	2000 x 400	5	240,00 zł
PA-46	19004529	2000 x 400*	6	250,00 zł

Podpory (głębokość 500 mm)

- * Podpory inne niż standardowe.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto zł
P-53	19004521	1750 x 500	3	185,00 zł
P-54	19004522	1750 x 500	4	195,00 zł
P-55	19004523	1750 x 500	5	205,00 zł
PB-53	19004500	1300 x 500	3	160,00 zł
PA-55	19004534	2000 x 500	5	250,00 zł
PA-56	19004535	2000 x 500	6	260,00 zł

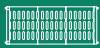
Podpory na kółkach

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto zł
SM-44	19004526	1750 x 400	4	490,00 zł
SM-45	19004527	1750 x 400	5	500,00 zł
SM-54	19004532	1750 x 500	4	505,00 zł
SM-55	19004533	1750 x 500	5	520,00 zł

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





Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe



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)	Poziom	Cena netto zł
KCM-55	19004885	1285 x 500 x 1750	5	1 925,00 zł



Pręty do zawieszania

- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto zł
BCOL-8	19003226	800	220,00 zł
BCOL-9	19003227	900	230,00 zł
BCOL-10	19003229	1000	240,00 zł
BCOL-11	19003361	1100	250,00 zł
BCOL-12	19003363	1200	260,00 zł
BCOL-13	19003366	1300	270,00 zł
BCOL-14	19003367	1400	280,00 zł
BCOL-15	19003368	1500	290,00 zł
BCOL-16	19003371	1600	300,00 zł



Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów

Najłatwiejszym sposobem zamówienia regałów aluminiowo-polietylenowych jest podanie numeru zestawu, którym jesteśmy zainteresowani.

Aby dobrać odpowiedni zestaw regałów musimy odpowiedzieć sobie na kilka pytań:

1. 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.

2. Jaka powinna być głębokość?

Występują dwie głębokości regałów: 400 i 500 mm.

3. Ile półek powinien mieć regał?

Standardowe zestawy składają się z 3, 4 lub 5 poziomych półek. Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.

4. Jaką potrzebujemy długość regału?

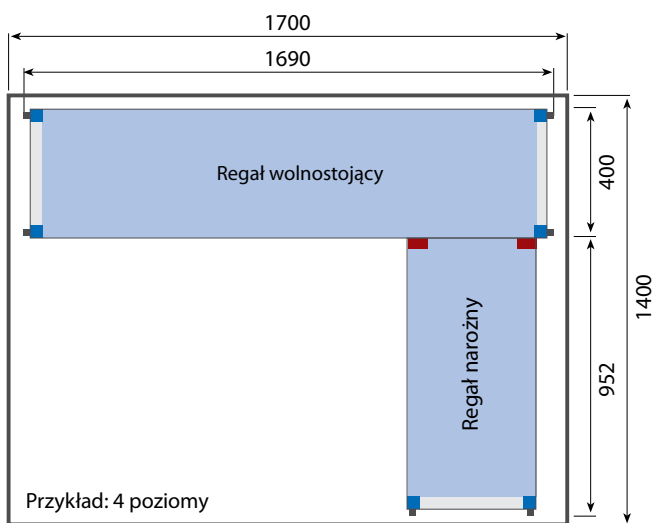
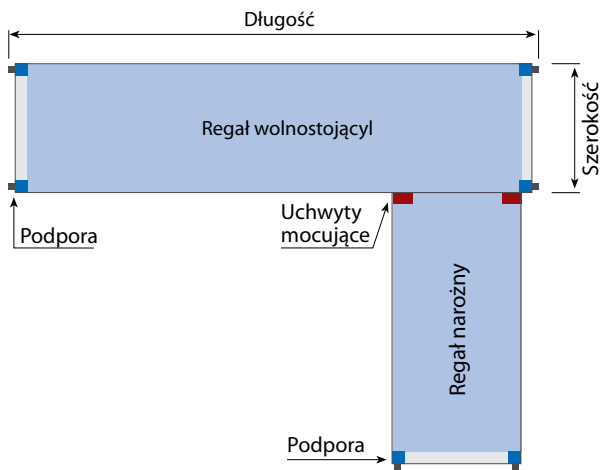
Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw korespondujący z wymiarami miejsca, gdzie będzie on się znajdował.

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 poziomych półek, długość 1690 mm),

Zestaw nr 582 (narożny, szerokość 400 mm, 4 poziomych półek, długość 1690 mm).



Regały wolnostojące 400 mm

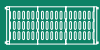
Regały narożne 400 mm

Długość mm	3 poziome		4 poziome		5 poziome		Długość mm	3 poziome		4 poziome		5 poziome	
	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)		N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)
1390	19052213	815,00 zł	19052267	990,00 zł	19052321	1 122,00 zł	652	19052530	559,00 zł	19052584	697,00 zł	19052638	835,00 zł
1490	19052214	845,00 zł	19052268	1 030,00 zł	19052322	1 187,00 zł	752	19052531	574,00 zł	19052585	717,00 zł	19052639	860,00 zł
1590	19052215	875,00 zł	19052269	1 070,00 zł	19052323	1 247,00 zł	852	19052532	604,00 zł	19052586	757,00 zł	19052640	910,00 zł
1690	19052216	905,00 zł	19052270	1 110,00 zł	19052324	1 287,00 zł	952	19052533	634,00 zł	19052587	797,00 zł	19052641	960,00 zł
1726	19052217	1 155,00 zł	19052271	1 395,00 zł	19052325	1 578,00 zł	1052	19052534	664,00 zł	19052588	837,00 zł	19052642	1 010,00 zł
1826	19052218	1 185,00 zł	19052272	1 435,00 zł	19052326	1 638,00 zł	1152	19052535	694,00 zł	19052589	877,00 zł	19052643	1 060,00 zł
1926	19052219	1 215,00 zł	19052273	1 475,00 zł	19052327	1 698,00 zł	1252	19052536	724,00 zł	19052590	917,00 zł	19052644	1 110,00 zł

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 poziomych. 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 modułowe aluminiowo-polietylenowe

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 mm

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)
690	19051956	2 P-43 + 3 S-64	620,00	19052260	2 P-44 + 4 S-64	730,00	19052314	2 P-45 + 5 S-64	840,00
790	19051957	2 P-43 + 3 S-74	635,00	19052261	2 P-44 + 4 S-74	750,00	19052315	2 P-45 + 5 S-74	865,00
890	19051958	2 P-43 + 3 S-84	665,00	19052262	2 P-44 + 4 S-84	790,00	19052316	2 P-45 + 5 S-84	915,00
990	19051959	2 P-43 + 3 S-94	695,00	19052263	2 P-44 + 4 S-94	830,00	19052317	2 P-45 + 5 S-94	965,00
1090	19052210	2 P-43 + 3 S-104	725,00	19052264	2 P-44 + 4 S-104	870,00	19052318	2 P-45 + 5 S-104	1015,00
1190	19052211	2 P-43 + 3 S-114	755,00	19052265	2 P-44 + 4 S-114	910,00	19052319	2 P-45 + 5 S-114	1065,00
1290	19052212	2 P-43 + 3 S-124	785,00	19052266	2 P-44 + 4 S-124	950,00	19052320	2 P-45 + 5 S-124	1115,00
1390	19052213	2 P-43 + 3 S-134	815,00	19052267	2 P-44 + 4 S-134	990,00	19052321	2 P-45 + 5 S-134	1165,00
1490	19052214	2 P-43 + 3 S-144	845,00	19052268	2 P-44 + 4 S-144	1030,00	19052322	2 P-45 + 5 S-144	1215,00
1590	19052215	2 P-43 + 3 S-154	875,00	19052269	2 P-44 + 4 S-154	1070,00	19052323	2 P-45 + 5 S-154	1265,00
1690	19052216	2 P-43 + 3 S-164	905,00	19052270	2 P-44 + 4 S-164	1110,00	19052324	2 P-45 + 5 S-164	1315,00
1726	19052217	3 P-43 + 6 S-84	1155,00	19052271	3 P-44 + 8 S-84	1395,00	19052325	3 P-45 + 10 S-84	1635,00
1826	19052218	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	1185,00	19052272	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	1435,00	19052326	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84	1685,00
1926	19052219	3 P-43 + 6 S-94	1215,00	19052273	3 P-44 + 8 S-94	1475,00	19052327	3 P-45 + 10 S-94	1735,00
2026	19052220	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	1245,00	19052274	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	1515,00	19052328	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104	1785,00
2126	19052221	3 P-43 + 6 S-104	1275,00	19052275	3 P-44 + 8 S-104	1555,00	19052329	3 P-45 + 10 S-104	1835,00
2226	19052222	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	1305,00	19052276	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	1595,00	19052330	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114	1885,00
2326	19052223	3 P-43 + 6 S-114	1335,00	19052277	3 P-44 + 8 S-114	1635,00	19052331	3 P-45 + 10 S-114	1935,00
2426	19052224	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	1365,00	19052278	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	1675,00	19052332	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124	1985,00
2526	19052225	3 P-43 + 6 S-124	1395,00	19052279	3 P-44 + 8 S-124	1715,00	19052333	3 P-45 + 10 S-124	2035,00
2626	19052226	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	1425,00	19052280	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	1755,00	19052334	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134	2085,00
2726	19052227	3 P-43 + 6 S-134	1455,00	19052281	3 P-44 + 8 S-134	1795,00	19052335	3 P-45 + 10 S-134	2135,00
2826	19052228	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	1485,00	19052282	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	1835,00	19052336	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144	2185,00
2926	19052229	3 P-43 + 6 S-144	1515,00	19052283	3 P-44 + 8 S-144	1875,00	19052337	3 P-45 + 10 S-144	2235,00
3026	19052230	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	1545,00	19052284	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	1915,00	19052338	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154	2285,00
3126	19052231	3 P-43 + 6 S-154	1575,00	19052285	3 P-44 + 8 S-154	1955,00	19052339	3 P-45 + 10 S-154	2335,00
3226	19052232	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	1605,00	19052286	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	1995,00	19052340	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164	2385,00
3326	19052233	3 P-43 + 6 S-164	1635,00	19052287	3 P-44 + 8 S-164	2035,00	19052341	3 P-45 + 10 S-164	2435,00
3362	19052234	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	1885,00	19052288	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	2320,00	19052342	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114	2755,00
3462	19052235	4 P-43 + 9 S-114	1915,00	19052289	4 P-44 + 12 S-114	2360,00	19052343	4 P-45 + 15 S-114	2805,00
3562	19052236	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	1945,00	19052290	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	2400,00	19052344	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124	2855,00
3662	19052237	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	1975,00	19052291	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	2440,00	19052345	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124	2905,00
3762	19052238	4 P-43 + 9 S-124	2005,00	19052292	4 P-44 + 12 S-124	2480,00	19052346	4 P-45 + 15 S-124	2955,00
3862	19052239	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	2035,00	19052293	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	2520,00	19052347	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134	3005,00
3962	19052240	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	2065,00	19052294	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	2560,00	19052348	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134	3055,00
4062	19052241	4 P-43 + 9 S-134	2095,00	19052295	4 P-44 + 12 S-134	2600,00	19052349	4 P-45 + 15 S-134	3105,00
4162	19052242	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	2125,00	19052296	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	2640,00	19052350	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144	3155,00
4262	19052243	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	2155,00	19052297	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	2680,00	19052351	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144	3205,00
4362	19052244	4 P-43 + 9 S-144	2185,00	19052298	4 P-44 + 12 S-144	2720,00	19052352	4 P-45 + 15 S-144	3255,00
4462	19052245	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	2215,00	19052299	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	2760,00	19052353	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154	3305,00
4562	19052246	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	2245,00	19052300	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	2800,00	19052354	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154	3355,00
4662	19052247	4 P-43 + 9 S-154	2275,00	19052301	4 P-44 + 12 S-154	2840,00	19052355	4 P-45 + 15 S-154	3405,00
4762	19052248	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	2305,00	19052302	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	2880,00	19052356	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164	3455,00
4862	19052249	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	2335,00	19052303	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	2920,00	19052357	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164	3505,00
4962	19052250	4 P-43 + 9 S-164	2365,00	19052304	4 P-44 + 12 S-164	2960,00	19052358	4 P-45 + 15 S-164	3555,00
4998	19052251	5 P-43 + 12 S-124	2615,00	19052305	5 P-44 + 16 S-124	3245,00	19052359	5 P-45 + 20 S-124	3875,00
5098	19052252	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	2645,00	19052306	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	3285,00	19052360	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134	3925,00
5198	19052253	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	2675,00	19052307	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	3325,00	19052361	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134	3975,00
5298	19052254	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	2705,00	19052308	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	3365,00	19052362	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134	4025,00
5398	19052255	5 P-43 + 12 S-134	2735,00	19052309	5 P-44 + 16 S-134	3405,00	19052363	5 P-45 + 20 S-134	4075,00
5498	19052256	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	2765,00	19052310	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	3445,00	19052364	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144	4125,00
5598	19052257	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	2795,00	19052311	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	3485,00	19052365	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144	4175,00
5698	19052258	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	2825,00	19052312	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	3525,00	19052366	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144	4225,00
5798	19052259	5 P-43 + 12 S-144	2855,00	19052313	5 P-44 + 16 S-144	3565,00	19052367	5 P-45 + 20 S-144	4275,00

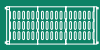


REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 mm

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)
690	19052368	2 P-53 + 3 S-65	670,00	19052422	2 P-54 + 4 S-65	790,00	19052476	2 P-55 + 5 S-65	910,00
790	19052369	2 P-53 + 3 S-75	700,00	19052423	2 P-54 + 4 S-75	830,00	19052477	2 P-55 + 5 S-75	960,00
890	19052370	2 P-53 + 3 S-85	730,00	19052424	2 P-54 + 4 S-85	870,00	19052478	2 P-55 + 5 S-85	1010,00
990	19052371	2 P-53 + 3 S-95	760,00	19052425	2 P-54 + 4 S-95	910,00	19052479	2 P-55 + 5 S-95	1060,00
1090	19052372	2 P-53 + 3 S-105	790,00	19052426	2 P-54 + 4 S-105	950,00	19052480	2 P-55 + 5 S-105	1110,00
1190	19052373	2 P-53 + 3 S-115	820,00	19052427	2 P-54 + 4 S-115	990,00	19052481	2 P-55 + 5 S-115	1160,00
1290	19052374	2 P-53 + 3 S-125	850,00	19052428	2 P-54 + 4 S-125	1030,00	19052482	2 P-55 + 5 S-125	1210,00
1390	19052375	2 P-53 + 3 S-135	880,00	19052429	2 P-54 + 4 S-135	1070,00	19052483	2 P-55 + 5 S-135	1260,00
1490	19052376	2 P-53 + 3 S-145	910,00	19052430	2 P-54 + 4 S-145	1110,00	19052484	2 P-55 + 5 S-145	1310,00
1590	19052377	2 P-53 + 3 S-155	940,00	19052431	2 P-54 + 4 S-155	1150,00	19052485	2 P-55 + 5 S-155	1360,00
1690	19052378	2 P-53 + 3 S-165	970,00	19052432	2 P-54 + 4 S-165	1190,00	19052486	2 P-55 + 5 S-165	1410,00
1726	19052379	3 P-53 + 6 S-85	1275,00	19052433	3 P-54 + 8 S-85	1545,00	19052487	3 P-55 + 10 S-85	1815,00
1826	19052380	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	1305,00	19052434	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	1585,00	19052488	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85	1865,00
1926	19052381	3 P-53 + 6 S-95	1335,00	19052435	3 P-54 + 8 S-95	1625,00	19052489	3 P-55 + 10 S-95	1915,00
2026	19052382	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	1365,00	19052436	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	1665,00	19052490	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105	1965,00
2126	19052383	3 P-53 + 6 S-105	1395,00	19052437	3 P-54 + 8 S-105	1705,00	19052491	3 P-55 + 10 S-105	2015,00
2226	19052384	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	1425,00	19052438	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	1745,00	19052492	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115	2065,00
2326	19052385	3 P-53 + 6 S-115	1455,00	19052439	3 P-54 + 8 S-115	1785,00	19052493	3 P-55 + 10 S-115	2115,00
2426	19052386	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	1485,00	19052440	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	1825,00	19052494	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125	2165,00
2526	19052387	3 P-53 + 6 S-125	1515,00	19052441	3 P-54 + 8 S-125	1865,00	19052495	3 P-55 + 10 S-125	2215,00
2626	19052388	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	1545,00	19052442	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	1905,00	19052496	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135	2265,00
2726	19052389	3 P-53 + 6 S-135	1575,00	19052443	3 P-54 + 8 S-135	1945,00	19052497	3 P-55 + 10 S-135	2315,00
2826	19052390	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	1605,00	19052444	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	1985,00	19052498	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145	2365,00
2926	19052391	3 P-53 + 6 S-145	1635,00	19052445	3 P-54 + 8 S-145	2025,00	19052499	3 P-55 + 10 S-145	2415,00
3026	19052392	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	1665,00	19052446	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	2065,00	19052500	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155	2465,00
3126	19052393	3 P-53 + 6 S-155	1695,00	19052447	3 P-54 + 8 S-155	2105,00	19052501	3 P-55 + 10 S-155	2515,00
3226	19052394	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	1725,00	19052448	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	2145,00	19052502	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165	2565,00
3326	19052395	3 P-53 + 6 S-165	1755,00	19052449	3 P-54 + 8 S-165	2185,00	19052503	3 P-55 + 10 S-165	2615,00
3362	19052396	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	2060,00	19052450	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	2540,00	19052504	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115	3020,00
3462	19052397	4 P-53 + 9 S-115	2090,00	19052451	4 P-54 + 12 S-115	2580,00	19052505	4 P-55 + 15 S-115	3070,00
3562	19052398	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	2120,00	19052452	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	2620,00	19052506	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125	3120,00
3662	19052399	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	2150,00	19052453	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	2660,00	19052507	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125	3170,00
3762	19052400	4 P-53 + 9 S-125	2180,00	19052454	4 P-54 + 12 S-125	2700,00	19052508	4 P-55 + 15 S-125	3220,00
3862	19052401	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	2210,00	19052455	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	2740,00	19052509	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135	3270,00
3962	19052402	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	2240,00	19052456	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	2780,00	19052510	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135	3320,00
4062	19052403	4 P-53 + 9 S-135	2270,00	19052457	4 P-54 + 12 S-135	2820,00	19052511	4 P-55 + 15 S-135	3370,00
4162	19052404	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	2300,00	19052458	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	2860,00	19052512	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145	3420,00
4262	19052405	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	2330,00	19052459	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	2900,00	19052513	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145	3470,00
4362	19052406	4 P-53 + 9 S-145	2360,00	19052460	4 P-54 + 12 S-145	2940,00	19052514	4 P-55 + 15 S-145	3520,00
4462	19052407	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	2390,00	19052461	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	2980,00	19052515	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155	3570,00
4562	19052408	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	2420,00	19052462	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	3020,00	19052516	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155	3620,00
4662	19052409	4 P-53 + 9 S-155	2450,00	19052463	4 P-54 + 12 S-155	3060,00	19052517	4 P-55 + 15 S-155	3670,00
4762	19052410	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	2480,00	19052464	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	3100,00	19052518	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165	3720,00
4862	19052411	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	2510,00	19052465	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	3140,00	19052519	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165	3770,00
4962	19052412	4 P-53 + 9 S-165	2540,00	19052466	4 P-54 + 12 S-165	3180,00	19052520	4 P-55 + 15 S-165	3820,00
4998	19052413	5 P-53 + 12 S-125	2845,00	19052467	5 P-54 + 16 S-125	3535,00	19052521	5 P-55 + 20 S-125	4225,00
5098	19052414	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	2875,00	19052468	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	3575,00	19052522	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135	4275,00
5198	19052415	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	2905,00	19052469	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	3615,00	19052523	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135	4325,00
5298	19052416	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	2935,00	19052470	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	3655,00	19052524	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135	4375,00
5398	19052417	5 P-53 + 12 S-135	2965,00	19052471	5 P-54 + 16 S-135	3695,00	19052525	5 P-55 + 20 S-135	4425,00
5498	19052418	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	2995,00	19052472	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	3735,00	19052526	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145	4475,00
5598	19052419	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	3025,00	19052473	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	3775,00	19052527	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145	4525,00
5698	19052420	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	3055,00	19052474	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	3815,00	19052528	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145	4575,00
5798	19052421	5 P-53 + 12 S-145	3085,00	19052475	5 P-54 + 16 S-145	3855,00	19052529	5 P-55 + 20 S-145	4625,00



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

REGAŁY NAROŻNE 400 mm

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)
652	19052530	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	559,00	19052584	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	697,00	19052638	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA	835,00
752	19052531	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	574,00	19052585	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	717,00	19052639	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA	860,00
852	19052532	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	604,00	19052586	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	757,00	19052640	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA	910,00
952	19052533	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	634,00	19052587	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	797,00	19052641	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA	960,00
1052	19052534	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	664,00	19052588	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	837,00	19052642	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA	1010,00
1152	19052535	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	694,00	19052589	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	877,00	19052643	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA	1060,00
1252	19052536	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	724,00	19052590	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	917,00	19052644	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA	1110,00
1352	19052537	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	754,00	19052591	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	957,00	19052645	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA	1160,00
1452	19052538	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	784,00	19052592	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	997,00	19052646	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA	1210,00
1552	19052539	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	814,00	19052593	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	1037,00	19052647	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA	1260,00
1652	19052540	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	844,00	19052594	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	1077,00	19052648	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA	1310,00
1688	19052541	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	1094,00	19052595	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	1342,00	19052649	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA	1630,00
1788	19052542	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	1124,00	19052596	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	1402,00	19052650	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA	1680,00
1888	19052543	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	1154,00	19052597	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	1442,00	19052651	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA	1730,00
1988	19052544	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	1184,00	19052598	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	1482,00	19052652	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA	1780,00
2088	19052545	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	1214,00	19052599	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	1522,00	19052653	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA	1830,00
2188	19052546	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	1244,00	19052600	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	1562,00	19052654	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA	1880,00
2288	19052547	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	1274,00	19052601	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	1602,00	19052655	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA	1930,00
2388	19052548	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	1304,00	19052602	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	1642,00	19052656	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA	1980,00
2488	19052549	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	1334,00	19052603	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	1682,00	19052657	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA	2030,00
2588	19052550	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	1364,00	19052604	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	1722,00	19052658	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	2080,00
2688	19052551	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	1394,00	19052605	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	1762,00	19052659	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA	2130,00
2788	19052552	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	1424,00	19052606	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	1802,00	19052660	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	2180,00
2888	19052553	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	1454,00	19052607	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	1842,00	19052661	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA	2230,00
2988	19052554	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	1484,00	19052608	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	1882,00	19052662	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA	2280,00
3088	19052555	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	1514,00	19052609	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	1922,00	19052663	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA	2330,00
3188	19052556	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	1544,00	19052610	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	1962,00	19052664	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA	2380,00
3288	19052557	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	1574,00	19052611	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	2002,00	19052665	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA	2430,00
3324	19052558	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	1824,00	19052612	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	2287,00	19052666	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA	2750,00
3424	19052559	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	1854,00	19052613	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	2327,00	19052667	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA	2800,00
3524	19052560	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	1884,00	19052614	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	2367,00	19052668	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA	2850,00
3624	19052561	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	1914,00	19052615	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	2407,00	19052669	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA	2900,00
3724	19052562	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	1944,00	19052616	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	2447,00	19052670	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA	2950,00
3824	19052563	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	1974,00	19052617	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	2487,00	19052671	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	3000,00
3924	19052564	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	2004,00	19052618	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	2527,00	19052672	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA	3050,00
4024	19052565	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	2034,00	19052619	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	2567,00	19052673	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA	3100,00
4124	19052566	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	2064,00	19052620	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	2607,00	19052674	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	3150,00
4224	19052567	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	2094,00	19052621	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	2647,00	19052675	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA	3200,00
4324	19052568	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	2124,00	19052622	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	2687,00	19052676	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA	3250,00
4424	19052569	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	2154,00	19052623	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	2727,00	19052677	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA	3300,00
4524	19052570	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	2184,00	19052624	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	2767,00	19052678	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA	3350,00
4624	19052571	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	2214,00	19052625	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	2807,00	19052679	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA	3400,00
4724	19052572	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	2244,00	19052626	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	2847,00	19052680	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA	3450,00
4824	19052573	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	2274,00	19052627	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	2887,00	19052681	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA	3500,00
4924	19052574	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	2304,00	19052628	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	2927,00	19052682	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA	3550,00
4960	19052575	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	2554,00	19052629	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	3212,00	19052683	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA	3870,00
5060	19052576	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	2584,00	19052630	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	3252,00	19052684	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA	3920,00
5160	19052577	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	2614,00	19052631	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	3292,00	19052685	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA	3970,00
5260	19052578	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	2644,00	19052632	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	3332,00	19052686	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA	4020,00
5360	19052579	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	2674,00	19052633	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	3372,00	19052687	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA	4070,00
5460	19052580	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	2704,00	19052634	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	3412,00	19052688	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA	4120,00
5560	19052581	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	2734,00	19052635	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	3452,00	19052689	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA	4170,00
5660	19052582	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	2764,00	19052636	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	3492,00	19052690	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA	4220,00
5760	19052583	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	2794,00	19052637	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	3532,00	19052691	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA	4270,00



REGAŁY NAROŻNE 500 mm



CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

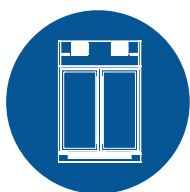
Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Elementy zestawu	Cena Netto (zł)
652	19052692	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	599,00	19052746	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	747,00	19052800	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA	895,00
752	19052693	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	629,00	19052747	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	787,00	19052801	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA	945,00
852	19052694	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	659,00	19052748	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	827,00	19052802	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA	995,00
952	19052695	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	689,00	19052749	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	867,00	19052803	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA	1045,00
1052	19052696	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	719,00	19052750	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	907,00	19052804	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA	1095,00
1152	19052697	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	749,00	19052751	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	947,00	19052805	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA	1145,00
1252	19052698	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	779,00	19052752	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	987,00	19052806	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA	1195,00
1352	19052699	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	809,00	19052753	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	1027,00	19052807	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA	1245,00
1452	19052700	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	839,00	19052754	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	1067,00	19052808	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA	1295,00
1552	19052701	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	869,00	19052755	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	1107,00	19052809	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA	1345,00
1652	19052702	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	899,00	19052756	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	1147,00	19052810	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA	1395,00
1688	19052703	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	1204,00	19052757	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	1482,00	19052811	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA	1800,00
1788	19052704	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	1234,00	19052758	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	1542,00	19052812	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA	1850,00
1888	19052705	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	1264,00	19052759	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	1582,00	19052813	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA	1900,00
1988	19052706	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	1294,00	19052760	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	1622,00	19052814	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA	1950,00
2088	19052707	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	1324,00	19052761	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	1662,00	19052815	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA	2000,00
2188	19052708	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	1354,00	19052762	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	1702,00	19052816	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA	2050,00
2288	19052709	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	1384,00	19052763	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	1742,00	19052817	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA	2100,00
2388	19052710	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	1414,00	19052764	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	1782,00	19052818	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA	2150,00
2488	19052711	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	1444,00	19052765	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	1822,00	19052819	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA	2200,00
2588	19052712	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	1474,00	19052766	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	1862,00	19052820	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA	2250,00
2688	19052713	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	1504,00	19052767	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	1902,00	19052821	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA	2300,00
2788	19052714	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	1534,00	19052768	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	1942,00	19052822	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA	2350,00
2888	19052715	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	1564,00	19052769	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	1982,00	19052823	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA	2400,00
2988	19052716	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	1594,00	19052770	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	2022,00	19052824	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA	2450,00
3088	19052717	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	1624,00	19052771	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	2062,00	19052825	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA	2500,00
3188	19052718	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	1654,00	19052772	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	2102,00	19052826	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA	2550,00
3288	19052719	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	1684,00	19052773	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	2142,00	19052827	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA	2600,00
3324	19052720	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	1989,00	19052774	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	2497,00	19052828	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA	3005,00
3424	19052721	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	2019,00	19052775	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	2537,00	19052829	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA	3055,00
3524	19052722	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	2049,00	19052776	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	2577,00	19052830	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA	3105,00
3624	19052723	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	2079,00	19052777	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	2617,00	19052831	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA	3155,00
3724	19052724	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	2109,00	19052778	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	2657,00	19052832	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA	3205,00
3824	19052725	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	2139,00	19052779	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	2697,00	19052833	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA	3255,00
3924	19052726	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	2169,00	19052780	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	2737,00	19052834	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA	3305,00
4024	19052727	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	2199,00	19052781	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	2777,00	19052835	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA	3355,00
4124	19052728	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	2229,00	19052782	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	2817,00	19052836	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA	3405,00
4224	19052729	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	2259,00	19052783	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	2857,00	19052837	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA	3455,00
4324	19052730	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	2289,00	19052784	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	2897,00	19052838	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA	3505,00
4424	19052731	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	2319,00	19052785	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	2937,00	19052839	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA	3555,00
4524	19052732	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	2349,00	19052786	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	2977,00	19052840	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA	3605,00
4624	19052733	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	2379,00	19052787	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	3017,00	19052841	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA	3655,00
4724	19052734	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	2409,00	19052788	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	3057,00	19052842	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA	3705,00
4824	19052735	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	2439,00	19052789	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	3097,00	19052843	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA	3755,00
4924	19052736	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	2469,00	19052790	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	3137,00	19052844	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA	3805,00
4960	19052737	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	2774,00	19052791	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	3492,00	19052845	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA	4210,00
5060	19052738	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	2804,00	19052792	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	3532,00	19052846	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA	4260,00
5160	19052739	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	2834,00	19052793	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	3572,00	19052847	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA	4310,00
5260	19052740	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	2864,00	19052794	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	3612,00	19052848	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA	4360,00
5360	19052741	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	2894,00	19052795	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	3652,00	19052849	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA	4410,00
5460	19052742	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	2924,00	19052796	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	3692,00	19052850	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA	4460,00
5560	19052743	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	2954,00	19052797	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	3732,00	19052851	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA	4510,00
5660	19052744	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	2984,00	19052798	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	3772,00	19052852	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA	4560,00
5760	19052745	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	3014,00	19052799	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	3812,00	19052853	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA	4610,00



SZAFY
CHŁODNICZE
I MROŹNICZE

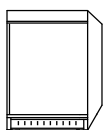
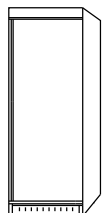
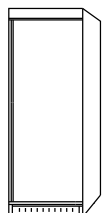


|CHŁODNICTWO



CHŁODNICTWO

Szafy chłodnicze i mroźnicze	218
Białe szafy chłodnicze	218
Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej	219
Białe szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi	220
Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźne z podświetlanym panelem	221
Akcesoria	222

APS-251
ANS-251APS-451
ANS-451APS-651
ANS-651APS-251
ANS-251APS-451
ANS-451APS-651
ANS-651**BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE**

- 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.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Cyfrowy termometr kontroli temperatury.
- 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.
- Odptyw wewnątrz komory chłodzenia.
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy.
- Gaz chłodniczy: R600a (HC) w modelach APS.

SZAFY MROŻNE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.
- W szafach chłodniczych APS możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. (Patrz akcesoria szaf chłodniczych na stronie 222).
- Gaz chłodniczy: R290 (HC) w modelach ANS.

MODELE APS/ANS

Szafki oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.



Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwytu.

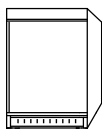
Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-251	19048044	Epoksydowe białe	F	150	-1°C to 6°C	91	626x745x845	2 790,00 zł
APS-451	19042955	Epoksydowe białe	D	460	-1°C to 6°C	186	626x742x1865	3 190,00 zł
APS-651	19042957	Epoksydowe białe	D	600	-1°C to 6°C	186	780x742x1865	3 770,00 zł
ANS-251	19048062	Epoksydowe białe	-	150	-22°C to -15°C	142	626x745x845	3 190,00 zł
ANS-451	19042962	Epoksydowe białe	-	460	-22°C to -15°C	143	626x742x1865	3 380,00 zł
ANS-651	19042963	Epoksydowe białe	-	600	-22°C to -15°C	145	780x742x1865	4 200,00 zł



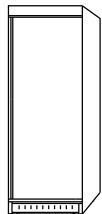
APS-251-I
ANS-251-I

APS-451-I
ANS-451-I

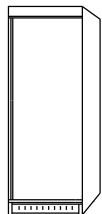
APS-651-I
ANS-651-I



APS-251-I
ANS-251-I



APS-451-I
ANS-451-I



APS-651-I
ANS-651-I

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.

SZAFY CHŁODNICZE:

- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole.
- Wyłączane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Odptyw wewnątrz komory chłodzenia.
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy.
- Gaz chłodniczy: R600a (HC) w modelach APS.

SZAFY MROŻNE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.
- W szafach chłodniczych APS możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. (Patrz akcesoria szaf chłodniczych na stronie 222).
- Gaz chłodniczy: R290 (HC) w modelach ANS.

MODELE ANS



Szafki oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.

MODELE APS



Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwyty.

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-251-I	19048063	Stal nierdzewna	F	150	-1°C to 6°C	91	626x745x845	3 090,00 zł
APS-451-I	19042960	Stal nierdzewna	D	460	-1°C to 6°C	186	626x742x1865	3 590,00 zł
APS-651-I	19042961	Stal nierdzewna	D	600	-1°C to 6°C	186	780x742x1865	4 210,00 zł
ANS-251-I	19048064	Stal nierdzewna	-	150	-22°C to -15°C	218	626x745x845	3 490,00 zł
ANS-451-I	19042964	Stal nierdzewna	-	460	-22°C to -15°C	143	626x742x1865	3 890,00 zł
ANS-651-I	19042965	Stal nierdzewna	-	600	-22°C to -15°C	145	780x742x1865	4 730,00 zł



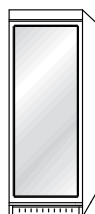
APS-201-C

APS-451-C

APS-651-C



APS-201-C

APS-451-C
ANS-401-C
APS-651-C**BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI**

- 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.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Cyfrowy termometr kontroli temperatury.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- 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.
- Gaz chłodniczy: R600a (HC) w modelach APS.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.
- W szafach chłodniczych APS możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów. (Patrz akcesoria szaf chłodniczych na stronie 222).

MODELE APS

Szafki oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
APS-251 C	19048045	Epoksydowe białe	150	-1°C to 6°C	91	626x745x845	3 006,00 zł
APS-451 C	19042958	Epoksydowe białe	460	-1°C to 6°C	186	626x742x1865	3 437,00 zł
APS-651 C	19042959	Epoksydowe białe	600	-1°C to 6°C	186	780x742x1865	4 062,00 zł



RVC-110P



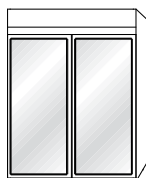
APE-952 C



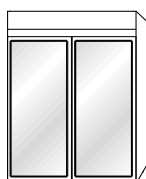
APE-952 CC



RVC-110P



APE-952 C



APE-952 CC

SZAFY EKSPOZYCYJNE CHŁODNICZE I MROŹNE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Oświetlenie wnętrza komory uatrakcyjnia ekspozycję towarów. APE-651-C z diodami LED z boku i na górze.
- Podświetlany plafon.
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe. Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Wyposażone w 4 półki na każde drzwi.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.
- Gaz chłodniczy: R600a (HC).
- Slim Cooler RVC-110P to szafka o niewielkich rozmiarach. Wymiary wewnętrzne 280 x 281 x 1324 mm. Wymiary każdej półki 280 x 204.

SLIM COOLER



RVC-110P Oferuje większą pojemność przy minimalnej przestrzeni.

Model	Nr Ref.	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto zł
RVC-110P	19045356	100	0°C to 6°C	140	370x1865x360	3 150,00 zł
APE-952 C	19042971	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	6 900,00 zł
APE-952 CC	19042969	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	7 570,00 zł



Wnętrze szafy mroźnej z koszami

Kosze

Maksymalna liczba koszyków na szafki APS i ANS to:

- 600 = 12 dużych koszyków i 1 małego kosza.
- 400 = 6 duże i 1 małe.
- 200 = 2 duże i 1 małe.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Modele	Opis	Cena netto zł
CSA200	19036742	427x360x193	ANS-201	Superior Basket	90,00 zł
CIA200	19036743	187x360x192	ANS-201	Down Basket	90,00 zł
CSA400	19033630	360x427x193	ANS-451, ANS-401 C, ANS-451 I	Superior Basket	110,00 zł
CIA400	19033631	360x187x192	ANS-451, ANS-401 C, ANS-451 I	Down Basket	110,00 zł
CSA600	19013955	515x310x175	ANS-651, ANS-601 C, ANS-651 I	Upper Basket	120,00 zł
CIA600	19013956	620x300x185	ANS-651, ANS-601 C, ANS-651 I	Lower Basket	120,00 zł



SPRZĘT DYNAMICZNY



PAKOWARKI
PRÓŻNIOWE



MIKSERY RĘCZNE



MIKSERY RĘCZNE



PAKOWARKI
PRÓŻNIOWE



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

228

Pakowarki próżniowe

228

Pakowarki próżniowe	230
Pakowarki czujnikowe i czasowe	232
Wózek do pakowarek próżniowych	234
Pakowarka z zewnętrznym zasysaniem	235

PRÓŻNIA, KTÓREJ POTRZEBUJESZ

TO PODSTAWA, TO EDENOX

Aby zaoferować najlepsze rozwiązania pakowania próżniowego, Edenox zaprojektował różne gamy pakowarek, które dostosowują się do wysokich wymagań klientów, dając znakomite rezultaty.

Nasza filozofia oparta jest na dostarczeniu klientowi dokładnie tego czego potrzebuje.

Dział konstrukcyjny uprościł produkt do głównych funkcji, dodając i poprawiając właściwości, jakość, niezawodność i niezbędną funkcjonalność.

To tworzenie konkurencyjnego i intuicyjnego produktu.

Próżnia, której potrzebujesz.

W Edenox wyeliminowaliśmy to co nieistotne.

Opierając się na potrzebach rynku, zainwestowaliśmy w rozwój funkcji, które klient używa na co dzień, poszerzając i poprawiając zarówno zastosowania eliminując koszt tego, co nie dodaje wartości ich codziennej pracy.

Edenox oferuje Ci łatwy, intuicyjny i konkurencyjny produkt, O gwarantowanej niezawodności i technologii. Produkt, który udoskonalił to co istotne, zaprojektowany, aby zapewnić dokładnie to, czego potrzebujesz.





SLINE
czujnik

VAKSIC
czas



Pakowarki próżniowe

Pakowarki czujnikowe i czasowe

Nowa gama pakowarek próżniowych czujnikowych i czasowych.

W dzisiejszych czasach, nieustanna ewolucja technik kulinarnych wymaga zaawansowanych systemów przechowywania i przyrządzenia potraw, które są możliwe dzięki właściwościom, które oferuje innowacja technologiczna, pozwalając każdemu profesjonalnemu kucharzowi zwiększyć produktywność i elastyczność, gwarantując ich produktom najwyższą jakość.

Technologia próżniowa jest doskonałym procesem przechowywania dzięki pozbawieniu tlenu w kontakcie z żywnością, zachowując aromat i właściwości organoleptyczne oraz wydłużając czas przechowywania. Oferuje korzyści ekonomiczne, gdyż z łatwością pozwala zarządzać zapasami i planować zapasy, dostosowując się do popytu swojego biznesu w danym momencie.

Dodatkowo jest sporo korzyści, które daje pakowarka próżniowa w dzisiejszej kuchni, gdyż możemy jej używać jako narzędzia do przyrządzenia potraw tradycyjnymi technikami kulinarnymi takimi jak marynowanie, konfitowanie, itp.



Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwe do czyszczenia.



Wyposażona w całkowicie zintegrowany system otwierania, celem zagwarantowania trwałości pokrywy i jej łatwego czyszczenia przez użytkownika.
(* Za wyjątkiem modeli VAKSIC-6 i 8.



Modele SLINE zawierają funkcję SOFTAIR.



Listwa zgrzewająca bez łączeń, łatwa do wyjmowania celem zapewnienia bezproblemowego czyszczenia komory.
(* Za wyjątkiem modelu VAKSIC-6.



Znakomity system zamykania, wyprodukowany ze stali nierdzewnej, który pozwala na utrzymanie zamkniętej pokrywy w czasie, kiedy nie jest użytkowana.
(* Za wyjątkiem modeli VAKSIC-6 i 8.



Oszczędność czasu i pieniędzy na konserwację i serwis posprzedażowy dzięki rozwiązaniu projektowemu, które pozwala na łatwy dostęp do wszystkich części.

Łatwa kontrola jakości i poziomu oleju bez potrzeby otwierania urządzenia.





SLINE

czujnik



- Łatwy w użyciu panel kontrolny z membranowymi przyciskami sensorycznymi.
- Specjalny program dla systemu Gastro-VAC.
- Automatyczna regulacja ciśnienia w komorze pakowania.
- Możliwość zapamiętywania do 50 programów.
- Modele: Sline-10, Sline-20, Sline-20 L i Sline-20 L 2A.
- Precyzyjne sterowanie:
 - Procentową wartością próżni.
 - Procentową wartością gazu obojętnego.
 - Czasem zgrzewania.
- Opcja regulowanej próżni.
- Wizualizacja łącznego czasu pracy.

VAKSIC

czas



- Łatwy w użyciu panel kontrolny z membranowymi przyciskami sensorycznymi.
- Modele: Vaksic-10, Vaksic-20, Vaksic-20 L i Vaksic-20 L 2A.
- Precyzyjne sterowanie:
 - Czasem próżni.
 - Czasem zgrzewania.
- Podgląd czasu pozostałego do końca procesu.
- Manometr do wzrokowej kontroli poziomu próżni.
- Fazy procesu wskazywane podświetleniem LED.

FUNKCJE

VAC PLUS

Funkcja VACPLUS dostarcza dodatkowej próżni, aby zagwarantować idealną próżnię bardziej porowatym produktom. (SLINE czujnik).

SOFT-AIR

Progresywny wlot powietrza, aby delikatne produkty nie ulegały deformacji ani spłaszczeniu. (SLINE czujnik).

STOP

Blokuje maszynę w dowolnym i jednocześnie pozwala ją wyłączyć w przypadku jakiegokolwiek zagrożenia.

PŁYNY

Specjalny program do próżniowego pakowania płynów. Automatycznie zatrzymuje proces pakowania, kiedy wykryje, że płyn zaczyna się "gotować" na skutek depresji próżni. (SLINE czujnik)

GASTRO-VAC

Dzięki systemowi Gastro-VAC możemy przeprowadzić pakowanie poza komorą pakowarki, używając odpowiednich pojemników. (SLINE czujnik)

GAZ

Utrzymuje jakość odżywczą żywności, zmniejszając użycie dodatków i konserwantów, chroni ją przed utlenianiem i namnażaniem się bakterii, dodatkowo zapobiega deformowaniu się i łamaniu delikatnych produktów w momencie ich pakowania.

PROGRAMY

Możliwość zapamiętywania do 50 programów, edytowalnych przez użytkownika, aby ułatwić prace związane z pakowaniem. (SLINE czujnik)

SUSZENIE

Specjalny program, który pozwala usunąć wilgoć z pompy po zapakowaniu płynnych produktów lub w celach konserwacyjnych. (SLINE czujnik)

VAC STOP

Wszystkie modele posiadają system VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnego etapu.



Pakowarki próżniowe

Pakowarki czujnikowe i czasowe



VAKSIC-6



SERIA 270 – VKASIC-6

- Pakowarka próżniowa z listwą zgrzewającą o długości 270 mm sterowaną czasowo.
- Funkcje procesu wskazywane podświetleniem LED.
- Cyfrowy panel sterujący.
- Tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami dla ułatwienia czyszczenia.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- Ergonomiczna pokrywa, która ułatwia otwarcie po zakończeniu cyklu pakowania.
- System VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnej fazy.

W modelach VAKSIC-6 i VAKSIC-8 pokrywa posiada ergonomiczny uchwyt, ułatwiający operacje otwierania i zamykania.



Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto zł
VKASIC-6	19030296	6	Czasowa	1	270	280X355X90	340X460X325	260	230V 1N 50/60Hz	6 800,00 zł



VAKSIC-8



SERIA 340 – VKASIC-8

- Pakowarka próżniowa sterowana czasowo, z listwą zgrzewającą o długości 340 mm.
- Funkcje procesu wskazywane podświetleniem LED.
- Cyfrowy panel sterujący.
- Tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami dla ułatwienia czyszczenia.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- Ergonomiczna pokrywa, która ułatwia otwarcie po zakończeniu cyklu pakowania.
- System VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnej fazy.

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto zł
VKASIC-8	19030227	8	Czasowa	1	340	350X350X120	410X455X360	350	230V 1N 50/60Hz	7 500,00 zł



VAKSIC-10 / VAKSIC-20



SERIA 410 – VAKSIC-10 I VAKSIC-20 STEROWANE CZASOWO

- Pakowarki próżniowe sterowane czasowo, z listwą zgrzewającą o długości 410 mm.
- Cyfrowy panel sterujący. Precyzyjne sterowanie czasem próżni oraz czasem zgrzewania. Podgląd czasu pozostałego do końca procesu.
- Obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwe do czyszczenia.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- System VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnej fazy.
- Znakomity system zamykania, wykonany ze stali nierdzewnej, który pozwala na utrzymanie zamkniętej pokrywy w czasie, kiedy nie jest używana.
- Próżniomierz do wzrokowej kontroli poziomu próżni.
- Fazy procesu wskazywane podświetleniem LED.

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto zł
VKASIC-10	19030255	10	Czasowa	1	410	450x420x180	480x560x440	540	230V 1N 50/60Hz	9 800,00 zł
VKASIC-20	19030230	20	Czasowa	1	410	450x420x180	480x560x440	750	230V 1N 50/60Hz	10 500,00 zł



SLINE-10 / SLINE-20



SERIA 410 - SLINE-10 I SLINE-20 STEROWANE CZUJNIKIEM

- Pakowarki próżniowe sterowane czujnikiem, z listwą zgrzewającą o długości 410 mm.
- Wszystkie modele posiadają pompę Busch. Precyzyjne sterowanie próżnią, uszczelnianiem i wtryskiem gazu.
- Możliwość pakowania delikatnych i miękkich produktów w zmodyfikowanej atmosferze, dzięki wtryskowi gazu obojętnego. Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni.
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem. Wszystkie funkcje procesu wyświetlane są na elektronicznym panelu. Cykl osuszania pompy.
- Możliwość konfigurowania, zapisywania i modyfikowania różnych programów pakowania; 50 programów ustawionych w celu ułatwienia i zautomatyzowania każdego cyklu pakowania.
- Funkcja SOFT-AIR wprowadzająca do komory powietrze celem optymalnej ochrony produktu.
- Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni. Opcja regulowanej próżni.
- Tłoczona z zaokrąglonymi krawędziami dla ułatwienia czyszczenia.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- Program pakowania w zewnętrznym pojemniku GN dzięki Zestawowi Gastro Vac.
- Specjalny program do pakowania płynów z automatyczną regulacją czasu pakowania.

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto zł
SLINE-10	19030258	10	Sensoryczna	1	410	450x420x180	480x560x440	540	230V 1N 50/60Hz	11 200,00 zł
SLINE-20	19030242	20	Sensoryczna	1	410	450x420x180	480x560x440	750	230V 1N 50/60Hz	11 700,00 zł



SLINE-20 L



VAKSIC-20 L



SERIA 450 - SLINE-20 L I VAKSIC-20 L

- Modele z listwą zgrzewającą o długości 460 mm.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- System VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnej fazy.

VAKSIC-20 L

- Pakowarka próżniowa sterowana czasowo.
- Cyfrowy panel sterujący. Precyzyjne sterowanie czasem próżni oraz czasem zgrzewania. Podgląd czasu pozostałego do końca procesu.
- Próżniomierz do wzrokowej kontroli poziomu próżni.
- Fazy procesu wskazywane podświetleniem LED.

SLINE-20 L

- Pakowarka próżniowa sterowana czujnikiem. Posiada pompę Busch.
- Precyzyjne sterowanie próżnią, uszczelnianiem i wtryskiem gazu.
- Możliwość pakowania delikatnych i miękkich produktów w zmodyfikowanej atmosferze, dzięki wtryskowi gazu obojętnego.
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem. Wszystkie funkcje procesu wyświetlane są na elektronicznym panelu.
- Możliwość konfigurowania, zapisywania i modyfikowania różnych programów pakowania; 50 programów ustawionych w celu ułatwienia i zautomatyzowania każdego cyklu pakowania.
- Cykl osuszania pompy.
- Funkcja SOFT-AIR wprowadzająca do komory powietrze celem optymalnej ochrony produktu.
- Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni. Opcja regulowanej próżni.
- Program pakowania w zewnętrznym pojemniku GN dzięki Zestawowi Gastro Vac.
- Specjalny program do pakowania płynów z automatyczną regulacją czasu pakowania.
- Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni.

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto zł
VAKSIC-20 L	19030239	20	Czasowa	1	450	550x470x180	610x575x440	750	230V 1N 50/60Hz	11 000,00 zł
SLINE-20 L	19030246	20	Sensoryczna	1	450	550x470x180	610x575x440	750	230V 1N 50/60Hz	11 700,00 zł



SLINE-20 L 2A



VAKSIC-20 L 2A



SERIA 450 + 450 - SLINE-20 L Y VAKSIC-20 L 2A

- Modele z podwójną listwą zgrzewającą o długości 460 mm.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp dla serwisu.
- System VAC STOP, który w dowolnym momencie pozwala zatrzymać daną fazę procesu, bezpośrednio przechodząc do kolejnej fazy.

VAKSIC-20 L 2A

- Pakowarka próżniowa sterowana czasowo.
- Cyfrowy panel sterujący. Precyzyjne sterowanie czasem próżni oraz czasem zgrzewania. Podgląd czasu pozostałego do końca procesu.
- Próżniomierz do wzrokowej kontroli poziomu próżni.
- Fazy procesu wskazywane podświetleniem LED.

SLINE-20 L 2A

- Pakowarka próżniowa sterowana czujnikiem. Posiada pompę Busch.
- Precyzyjne sterowanie próżnią, uszczelnianiem i wtryskiem gazu.
- Możliwość pakowania delikatnych i miękkich produktów w zmodyfikowanej atmosferze, dzięki wtryskowi gazu obojętnego.
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem. Wszystkie funkcje procesu wyświetlane są na elektronicznym panelu.
- Możliwość konfigurowania, zapisywania i modyfikowania różnych programów pakowania; 50 programów ustawionych w celu ułatwienia i zautomatyzowania każdego cyklu pakowania.
- Cykl osuszania pompy.
- Funkcja SOFT-AIR wprowadzająca do komory powietrze celem optymalnej ochrony produktu.
- Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni. Opcja regulowanej próżni.
- Program pakowania w zewnętrznym pojemniku GN dzięki Zestawowi Gastro Vac.
- Specjalny program do pakowania płynów z automatyczną regulacją czasu pakowania.

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Opis	Listwy zgrzew	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-20 L 2A	19030235	20	Czasowa	1	450 + 450	550x470x180	610x575x440	750	230V 1N 50/60Hz	12 400,00 zł
SLINE-20 L 2A	19030297	20	Sensoryczna	1	450 + 450	550x470x180	610x575x440	750	230V 1N 50/60Hz	13 700,00 zł



Pakowarki próżniowe

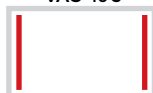
Pakowarki czujnikowe i czasowe

PAKOWARKI STACJONARNE Z CYFROWYMI PILOTAMI STEROWANE CZASOWO

- Pakowarki próżniowe sterowane czujnikiem.
- Wszystkie modele posiadają pompę Busch.
- Możliwość pakowania delikatnych i miękkich produktów w zmodyfikowanej atmosferze, dzięki wtryskowi gazu obojętnego.
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem.
- Możliwość konfigurowania, zapisywania i modyfikowania różnych programów pakowania; 50 programów ustawionych w celu ułatwienia i zautomatyzowania każdego cyklu pakowania.
- Cykl osuszania pompy.
- Funkcja Soft-air wprowadzająca do komory powietrze celem optymalnej ochrony produktu.
- Funkcje procesu wskazywane na elektronicznym panelu.
- Opcja regulowanej próżni.
- Precyzyjne sterowanie próżnią, uszczelnianiem i wtryskiem gazu.
- Program pakowania w zewnętrznym pojemniku GN dzięki zestawowi Gastro Vac.
- Specjalny program do pakowania płynów z automatyczną regulacją czasu pakowania.
- Program VAC+ do dodatkowego czasu próżni.



VAC-40 S



VAC-63 S



VAC-100 S



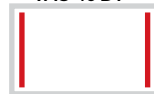
Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc(W)	Zasilanie	Cena netto zł
VAC-40 S	19000942	40	2	460 + 460	700x480x210	820x600x1030	1500	230/1-400/3 - 50/60Hz	24 100,00 zł
VAC-63 S	19000946	63	2	460 + 460	700x480x210	820x600x1030	1500	230/1-400/3 - 50/60Hz	25 600,00 zł
VAC-100 S	19000930	100	2	460 + 460	950x600x210	1070x720x1060	2200	230/1-400/3 - 50/60Hz	32 400,00 zł

PAKOWARKI STACJONARNE Z CYFROWYMI PILOTAMI STEROWANE CZASOWO

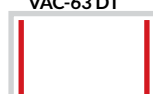
- Pakowarki próżniowe sterowane czasowo.
- Wszystkie modele posiadają pompę Busch.
- Łatwy w użyciu panel kontrolny z membranowymi przyciskami sensorycznymi.
- Specjalna funkcja dla systemu Gastro-VAC.
- Precyzyjne sterowanie:
 - Czasem próżni.
 - Czasem wlotu gazu obojętnego.
 - Czasem zgrzewania.
 - Podglądem czasu pozostałego do końca procesu.
 - Próżniomierzem do wzrokowej kontroli poziomu próżni.
 - Fazami procesu wskazywanymi podświetleniem LED.



VAC-40 DT



VAC-63 DT



VAC-100 DT

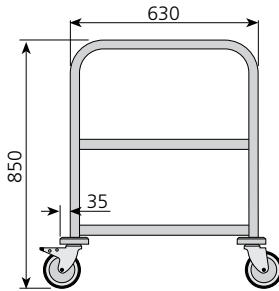
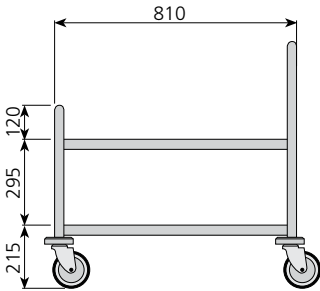


Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc(W)	Zasilanie	Cena netto zł
VAC-40 DT	19000941	40	2	460 + 460	700x480x210	820x600x1030	1500	230/1-400/3 - 50/60Hz	22 000,00 zł
VAC-63 DT	19000945	63	2	460 + 460	700x480x210	820x600x1030	1500	230/1-400/3 - 50/60Hz	23 500,00 zł
VAC-100 DT	19000932	100	2	460 + 460	950x600x210	1070x720x1060	2200	230/1-400/3 - 50/60Hz	30 300,00 zł



Wózek do pakowarek

- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10.
- Mocna konstrukcja oparta na rurze \varnothing 30 mm, o grubości 1,5 mm.
- Posiada 4 koła o średnicy 125 mm, dwa z nich z hamulcami i specjalnymi gumowymi zderzakami nie pozostawiającymi śladów.
- Zaprojektowany tak, by pakowarka znajdowała się na odpowiedniej wysokości pracy.
- Celem wykorzystania jako podstawy oraz do transportu pakowarek próżniowych.
- Pasuje do wszystkich stołowych pakowarek próżniowych (maksymalne wymiary pakowarki: 690 x 570 mm).



Model	Nr Ref.	Wymiary	Cena netto zł
CEV	19004832	800 x 630 x 850	1 105 zł

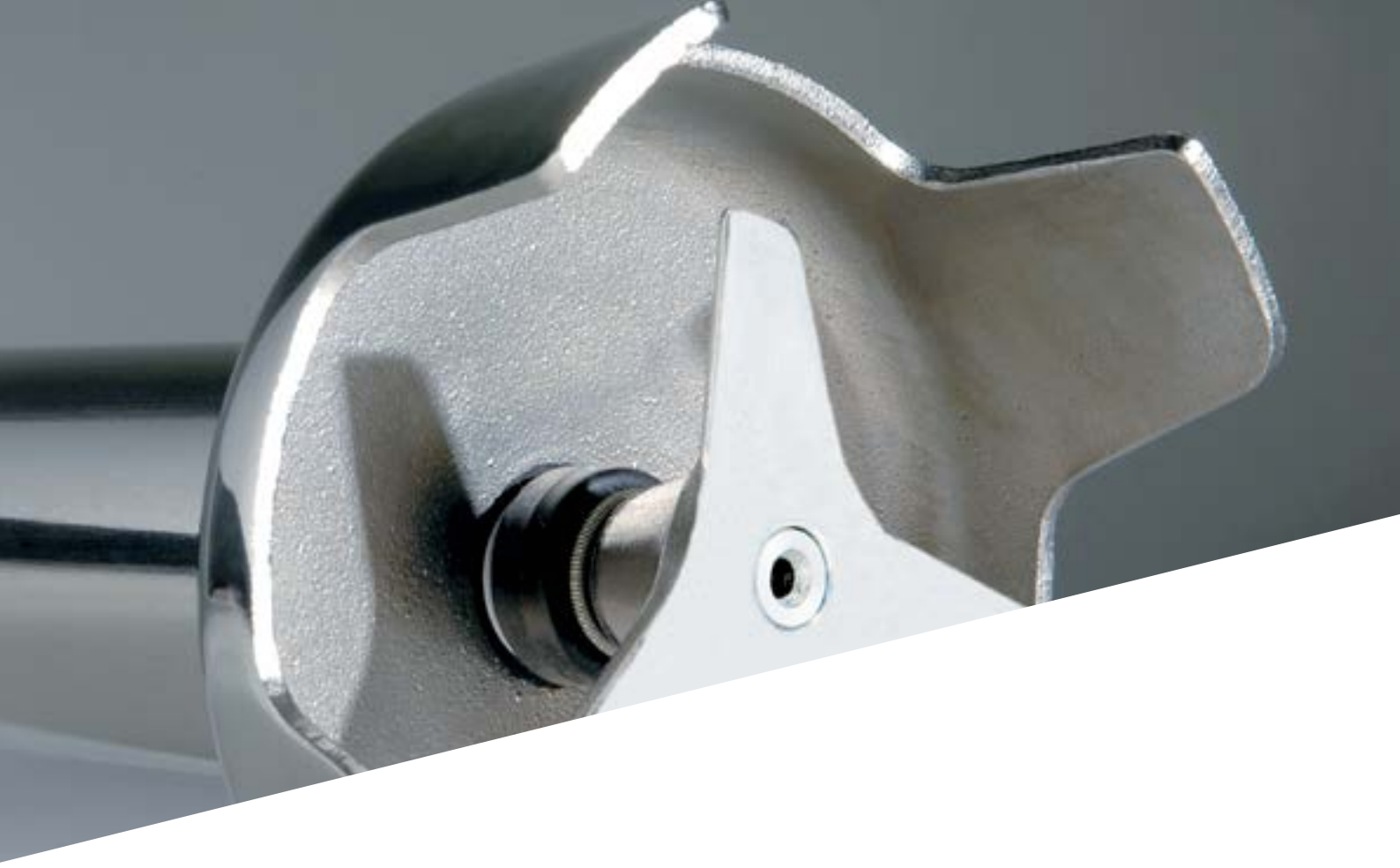


VACE-35

ZEWNTRZNA PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- Zbudowana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304.
- Pompa samosmarująca.
- Elektroniczny panel sterujący z trzema ustawionymi programami.
- Cyfrowy wskaźnik cyklu pracy.
- Regulowany czas zgrzewania od 1 do 9 sekund.
- Pozwala na zastosowanie worka o maksymalnej szerokości 24 cm.
- Działa z workami karbowanymi.

Modelo	Nr Ref.	Wydajność pompy (m3/h)	Listwy zgrzew.	Torebka	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
VACE-35	19013915	20	350	Tłoczona	375 x 265 130	300	230/1/N - 50Hz	1 620,00 zł



MIKSERY RĘCZNE



MIKSERY RĘCZNE

238

Miksery ręczne

238

Miksery ręczne ze stałą prędkością

238

Miksery ręczne ze zmienną prędkością

239

Ramiona do mikserów ręcznych

241



MIKSYRY RĘCZNE O STAŁEJ PRĘDKOŚCI

- Mixery 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

Mixery ręczne o stałej prędkości



Model	BŁOK NAPĘDOWY				
	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 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

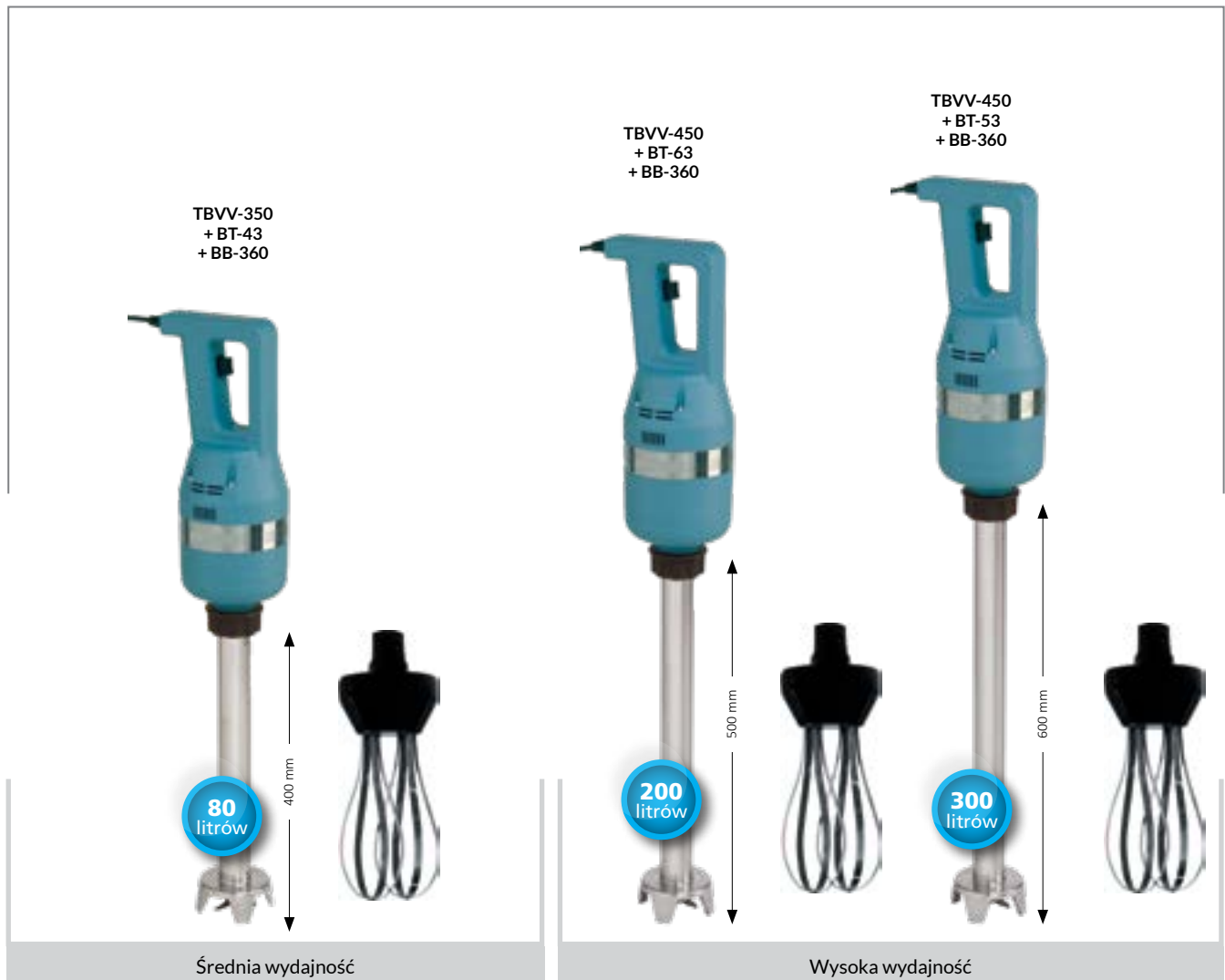
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów z owoców, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musów czekoladowych, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Ułatwiają przygotowanie gotowych wyrobów o bardzo dobrej jakości.
- Modele TBVV-350 i TBVV-450 występują w wersji 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



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



Miksery ręczne

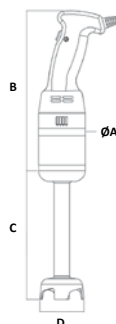
Miksery ręczne ze zmienną prędkością



TVF-250

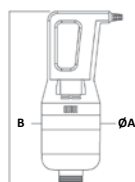
MODEL TVF-250

- Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie
- 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.	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto zł
				ØA	B	C	D		
TVF-250	4816101	19001631	15000	75	250	270	75	250	730,00 zł



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.



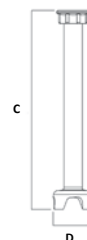
Panel sterowania

Model	Nr Ref.	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
				ØA	B		
TVF-350	4816102	19001632	15000	130	360	350	770,00 zł
TVF-450	4816103	19001633	17000	130	360	450	900,00 zł



RAMIONA MIKSUJĄCE

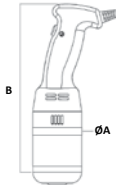
- Ramiona miksujące o długości 330, 430, 530 i 630 mm.
- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, osłona i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej.



Model	Nr Ref.	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
				C	D	
BT-33	4856101	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	370,00 zł
BT-43	4856102	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	420,00 zł
BT-53	4856103	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	450,00 zł
BT-63	4856104	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	490,00 zł



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.



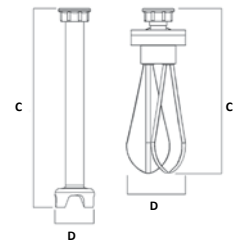
Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)

Model	Nr Ref.	Nr Ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto zł
				ØA	B		
TBVV-350	4826101	19001630	2000/9000 (zmienna) / 15000 (stała)	130	360	350	860,00 zł
TBVV-450	4826102	19048725	22000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	970,00 zł



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.



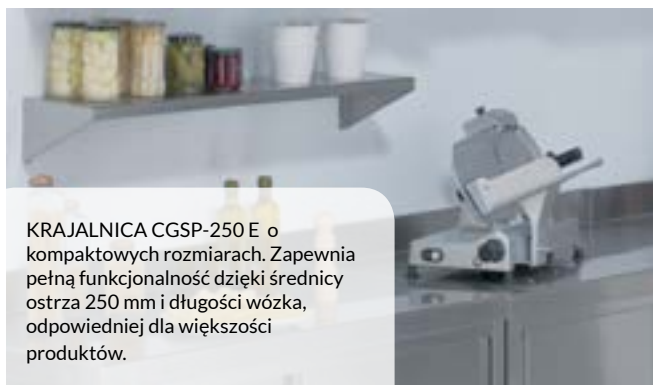
Model	Nr Ref.	Nr Ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto zł
				C	D	
BT-33	4856101	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	370,00 zł
BT-43	4856102	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	420,00 zł
BT-53	4856103	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	450,00 zł
BT-63	4856104	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	490,00 zł
BB-360	4856105	19001617	Ramię ubijające	360	120	475,00 zł



| KRAJALNICE DO WĘDLIN



KRAJALNICE DO WĘDLIN	244
Krajalnice do wędlin	244
Maszynki do mięsa	245
Maszynka do tarcia mozzarelli	245
Maszynki do mięsa PA	245
Aksesoria	246



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 krajalnicy 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: ostona noża, przezroczysta ostona 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 plastrów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany 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 ostrzacy.
- Wszystkie krajalnice wyposażone są standardowo w ostonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skaleczeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przezroczystą ostonę. Spód urządzenia zabezpieczony ostoną 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



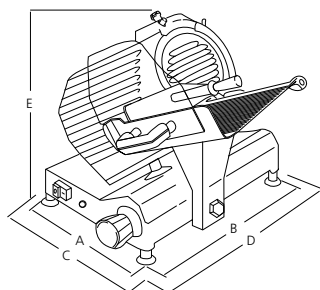
Wbudowana ostrzałka (za wyjątkiem CGSP-195 E)



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	Dołączona
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.	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	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	1 070,00 zł
CGSP-220 E	6116141	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 350,00 zł
CGSP-250 E	6116142	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 400,00 zł
CGSP-250-R E	6116143	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 460,00 zł

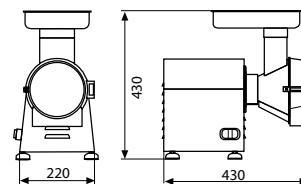


MASZYNA DO TARCIA MOZARELLI

- 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 zębate 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)



CM



Stożek do ścierania mozzarelli (otwory 7 mm)

Model	Nr Ref.	Nr Ref.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg przewodnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
CM	5916102	19000567	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N- 50 Hz		2 450,00 zł

MASZYNY 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 zębate 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 misa odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki

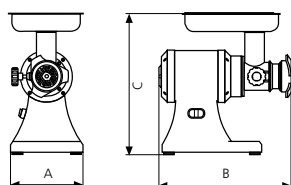


Funkcyjny i bezpieczny włącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

Wymiary



Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita ø (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.	Nr Ref.	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto zł
PA-12	5716101	19001534	210	200	19	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	1 950,00 zł
PA-22-T	5716103	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	2 430,00 zł
PA-22-M	5716102	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	2 430,00 zł
PA-22-TU-T	5716104	19048726	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 290,00 zł



Krajalnice do wędlin Akcesoria

- 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 Urządzenie	Średnica ostrza	Cena netto (zł)
OSTRZE NIERDZEWNE		
CGSP-195 E	195	220,00 zł
CGSP-220 E	220	265,00 zł
CGSP-250 E	250	350,00 zł
CGSP-250-R E	250	350,00 zł
OSTRZE TEFLONOWE		
CGSP-195 E	195	340,00 zł
CGSP-220 E	220	390,00 zł
CGSP-250 E	250	470,00 zł
CGSP-250-R E	250	470,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
PA-12	Nóż	100,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	220,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	170,00 zł
PA-22	Nóż	100,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	265,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	190,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
F2280	Stożek ścierny - otwory 2,5 mm	260,00 zł
F2281	Stożek ścierny - otwory 4 mm	260,00 zł
F2282	Stożek do krojenia w plastry - 2 mm	260,00 zł

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 dostawy, 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, a Nabywcy 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.

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 Sprzedający 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, Sprzedający może odmówić realizacji zamówień z odroczonym terminem płatności.

5.Płatność dokonywana jest wyłącznie na rachunek bankowy wskazany w naszej fakturze. Zlecenia płatnicze, чеки w szczególności weksle przyjmowane są tylko na podstawie specjalnej umowy. Koszty realizacji weksła 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.Sprzedający nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
-niebłędnego wykonania instalacji lub niebłędnego 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 Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.

10.Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

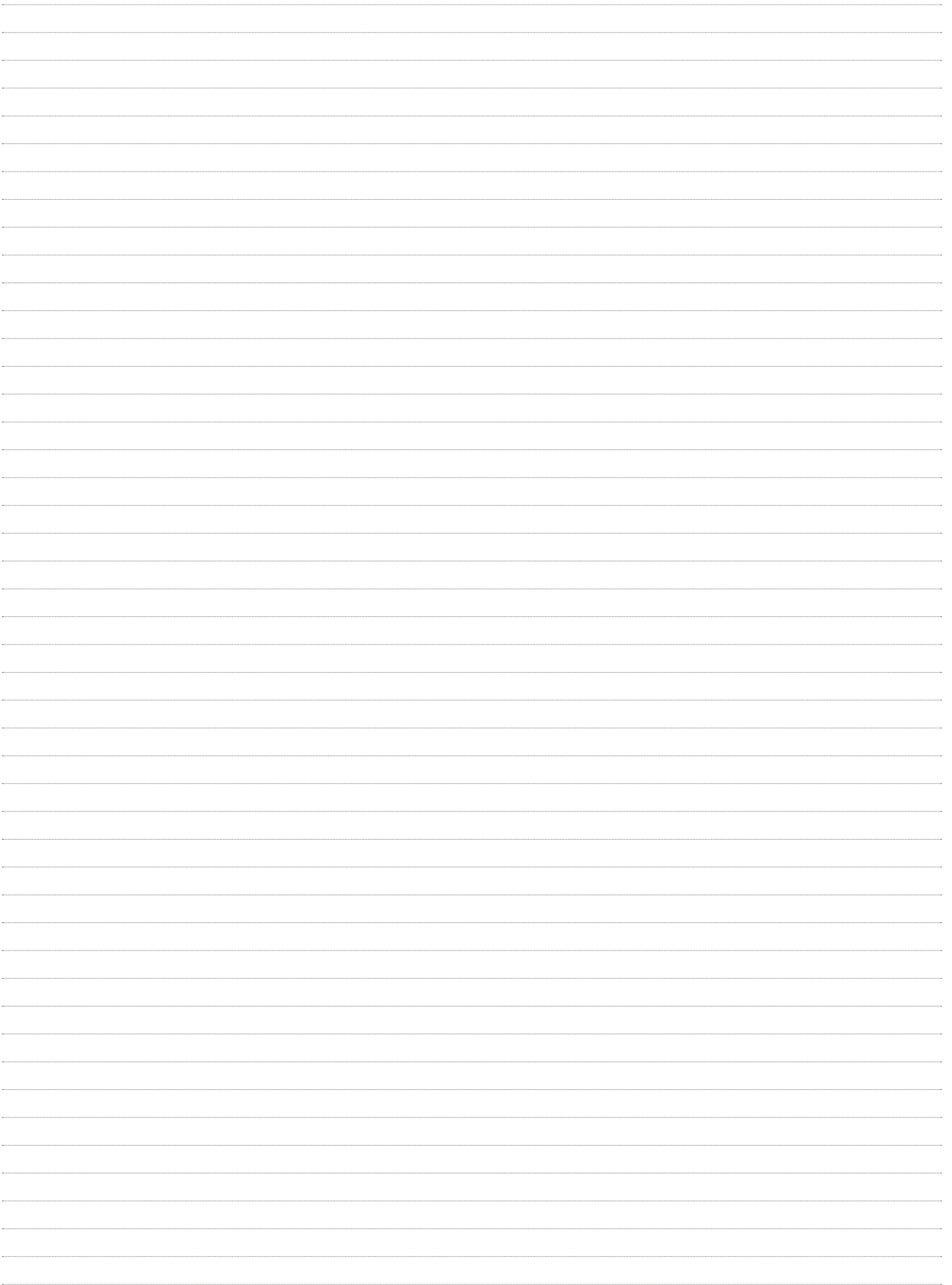
1.Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedającego.

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. Sprzedający wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.

2.Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedającego 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.).



asber

www.asberprofessional.pl

edenox

www.edenox.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

ONNERA POLAND

onneragroup.com