asber



2024

KATALOG


asber



06
Chłodnictwo

Szafy chłodnicze i mroźnicze 12
Stoły chłodnicze i mroźnicze 64
Stoły z nadstawkami 106
Chłodnictwo białe i barowe 124
Szybkoschładzarki 134
Kostkarki 144



148
Zmywarki

Easy Line 156
Mitte Line 166
Tech Line 176
Opcje i akcesoria 186



194
Dystrybucja i ekspozycja

Drop-in Elegance 196
System bankietowy i wydawczy 208
Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe 226



246
Sprzęt Dynamiczny

Baterie i prysznice gastronomiczne 248
Pakowarki próżniowe 256
Miksery ręczne 262
Krajalnice do wędlin/ maszynki do mięsa 268

Wiodący światowy producent wielu rozwiązań wyposażenia gastronomii, szeroki asortyment, najlepiej sprzedające się produkty. Zaprojektowane aby sprostać oczekiwaniom użytkownika, dostarczając zawsze najlepsze rozwiązania w konkurencyjnej cenie.

Nasze produkty pochodzą z trzech własnych zakładów produkcyjnych. Te same spójne standardy jakości i procesy we wszystkich lokalizacjach zapewniają wysoki poziom wydajności urządzeń na całym świecie. 130 000 m^2 obiektów produkcyjnych jest dostępnych na wyłączne potrzeby naszych klientów.

Naszą ideą jest doskonałość, ciągłe 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.



zakłady produkcyjne



130.000 m^2 powierzchni produkcyjnej.

ONNERA GROUP

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia naszej firmy.
Onnera Poland, jest częścią Onnera Group, wiodącej międzynarodowej grupy.



NASZE WARTOŚCI

Wiele rozwiązań

Naszą ideą jest doskonałość, ciągłe 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.

Współpraca

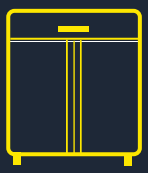
Nasze portfolio produktów zawiera standardowe, powszechnie stosowane rozwiązania jak również te unikalne, „szyte na miarę" i dostosowane do Twoich indywidualnych potrzeb.

Jakość

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

Rozwój

Wierzymy, że jeśli coś nie chroni środowiska, nie jest ekonomiczne. Dążymy do zmniejszenia bezpośredniego wpływu naszego procesu produkcyjnego jak i produktów finalnych na środowisko naturalne.



Chłodnictwo

Szafy chłodnicze i mroźnicze
Stoły chłodnicze i mroźnicze
Stoły z nadstawkami
Chłodnictwo białe i barowe
Szybkoschładzarki
Kostkarki

ASBER URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Wydajność i uniwersalność w twoim zasięgu

Gastronomiczne urządzenia chłodnicze pracują stale, w dzień i noc, przez cały rok. Rozsądnym rozwiązaniem jest użycie nowej linii produktów chłodniczych marki Asber, 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

ZMNIEJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ, DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!

WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ OCHRONY ŻYWNOŚCI!

FUNKCJONALNOŚĆ

ZE WZGLĘDU NA FAKT, ŻE KUCHNIE SĄ JUŻ WYSTARCZAJĄCO SKOMPLIKOWANE… INSTALACJA **PLUG-AND-PLAY**, BEZPROBLEMOWA KONSERWACJA ORAZ ŁATWE CZYSZCZENIE.



efektywność

ZMNIEJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ,
ZAOSZCZĘDŹ DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!

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

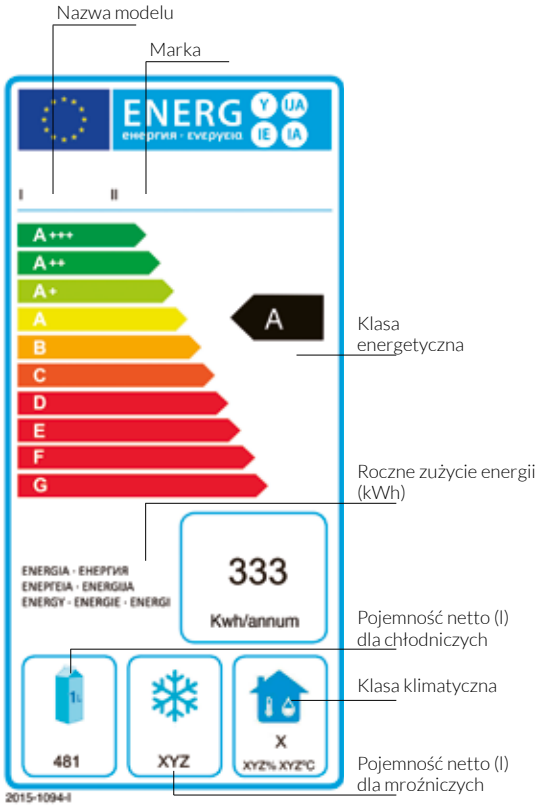
  Mniejsza emisja ciepła i niższy poziom hałasu.
  Ze względu na niższe temperatury pracy wydłuża się żywotność kompresora, a co za tym idzie całego urządzenia.

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

- **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.

- **Lepsza izolacja termiczna ścian:** wolna od CFC poliuretanowa izolacja o grubości 80, 60 i 50 mm w szafach i 60, 50 mm w stołach, redukuje potencjalne straty temperatury.

- **Zaawansowany system odszraniania:** oszczędza energię, włączając się w odpowiednim momencie, 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.



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: dla profesjonalnych urządzeń chłodniczych jest zgodna z wymogami rozporządzenia (EU) 2015/1094 z dnia 5 maja 2015 i stanowi punkt odniesienie na rynku pod względem wydajności, funkcjonalności i wszechstronności.

wydajność

Optymalna efektywność chłodnicza prowadzi do najlepszej ochrony żywności.



Perfekcyjnie rozprowadzona stała temperatura: inteligentny system obiegu powietrza 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 odszraniania.

funkcjonalność

Ze względu na fakt, że kuchnie są już wystarczająco skomplikowane…
Instalacja Plug-and-Play, bezproblemowa konserwacja oraz łatwe czyszczenie.



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



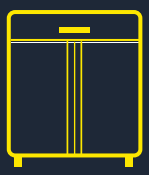
Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie.
Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowność do 40 kg.



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



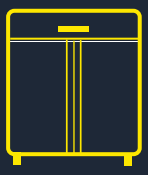
Intuicyjny panel sterujący pozwala na łatwe i szybkie ustawianie parametrów temperatury.



Szafy chłodnicze i mroźnicze

Avantis Line
Green Line
Essenzial Line
Opcje i akcesoria


asber
asber
asber



Avantis Line

Funkcje 16

Szafy 700 L GN 2/1

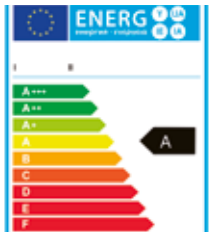
Szafy chłodnicze 700 L GN 2/1 18

Szafy chłodnicze 1400 L GN 2/1 19

Szafy mroźnicze 700 L GN 2/1 20

Szafy mroźnicze 1400 L GN 2/1 21

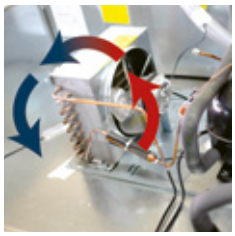
Szafy Avantis Line
Funkcje



Maksymalna oszczędność energii

Niskie zużycie energii pozwoliło osiągnąć klasę energetyczną A zgodnie z warunkami zdefiniowanymi w klasie klimatycznej V, zapewniając maksymalne oszczędności energii.

*Etykieta zgodna z rozporządzeniem delegowanym Komisji (UE) 2015/1094 z dnia 5 maja 2015.



Wysoce wydajny układ chłodniczy

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



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Kompaktowy sterownik z opcjonalnym sterowaniem zdalnym

Sterownik z dużym ekranem dotykowym i systemem oszczędzania energii oraz alarmem HACCP umożliwiają łatwą regulację parametrów temperatury, zapewniając najlepszą konserwację żywności.



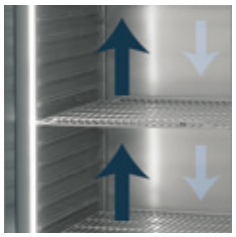
Izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdej szafie AVANTIS dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC izolacji poliuretanowej o grubości 80 mm i gęstości 40 kg/m^3.



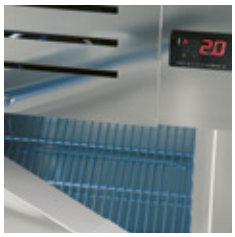
Automatyczne odparowanie skroplin

Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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



Wewnętrzne oświetlnie LED

Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy, standardowe wyposażenie wszystkich modeli szaf.





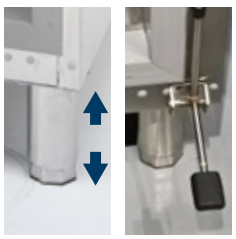
Wymienna uszczelka drzwi

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



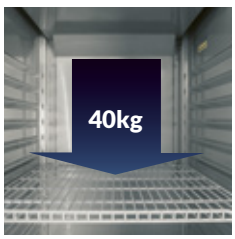
Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożny otwierania drzwi.



Wytłaczane prowadnice, wytrzymałe półki epoksydowe

Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe pokryte powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.


-20



ACP-701 L

LED

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY CHŁODNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele wyposażone w zamek.
- Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-701 R	19086494	1	5	A	333	610	166	693 x 875 x 2119	8 705,00 zł
ACP-701 L	19086493	1	5	A	333	610	166	693 x 875 x 2119	8 705,00 zł



LED

ACP-1402

SZAFY CHŁODNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele wyposażone w zamek.
- Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-1402	19086495	2	4	A	540	1332	173	1 358 x 875 x 2119	12 626,00 zł
ACP-1402 V	19086496	2	5	C	829	1332	183	1 358 x 875 x 2119	13 120,00 zł



ACN-701 L

LED

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY MROŹNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele wyposażone w zamek.
- Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób 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 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-701 R	19086498	1	5	D	2754	610	471	693 x 875 x 2119	10 859,00 zł
ACN-701 L	19086497	1	5	D	2754	610	471	693 x 875 x 2119	10 859,00 zł



LED

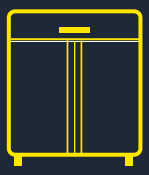
ACN-1402

SZAFY MROŹNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele wyposażone w zamek.
- Sterownik z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulację parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób 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 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w IV i V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-1402	19086499	2	4	D	4482	1332	761	1 358 x 875 x 2119	16 058,00 zł
ACN-1402 V	19070322	2	5	D	4258	1332	836	1 358 x 875 x 2119	17 042,00 zł


asber



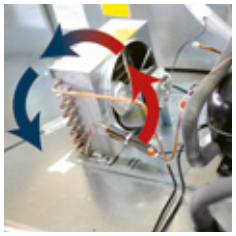
Green Line

Funkcje 24

Szafy 700 L GN 2/1

Szafy chłodnicze 700 L GN 2/1 26
Szafy chłodnicze 1400 L GN 2/1 27
Szafy mroźnicze 700 L GN 2/1 28
Szafy mroźnicze 1400 L GN 2/1 29
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 – 1400 L GN 2/1 30
Szafy mroźnicze z drzwiami szklanymi 700 L – 1400 L GN 2/1 31
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/chłodnicze 700 L GN 2/1 32
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/chłodnicze 1400 L GN 2/1 33
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/mroźnicze 700 L GN 2/1 34
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/mroźnicze 1400 L GN 2/1 35

Szafy Green Line
Funkcje



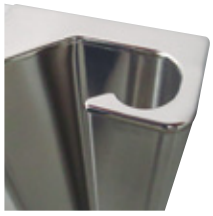
Wysoce wydajne komponenty

Kompresory o niskim zapotrzebowaniu energetycznym, duże parowniki oraz efektywne wentylatory, które równomiernie rozprowadzają temeraturę wewnątrz komory, zmniejszając pobór energii.



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



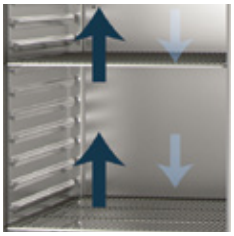
Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



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.



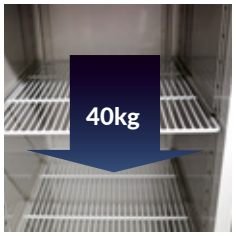
Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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



Oświetlenie LED

Energooszczędne oświetlenie LED do wyeksponowania wnętrza szafy. Dostępne w standardzie w szafach ze szklanymi drzwiami. Opcja w pozostałych urządzeniach.



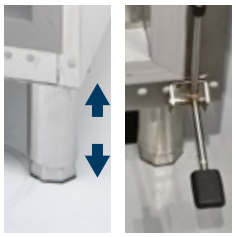
Wyjmowane prowadnice

Umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz posiadają dużą 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 zamianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi nogą.



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.



Wymienna uszczelka drzwi

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



Tłoczone dno

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


asber



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

GCPZ-701 R



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

GCPZ-702 R

SZAFY CHŁODNICZE 700 L 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów. opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 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 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 R	**19047056**	1	C	577	543	185	653 x 842 x 2040	6 660,00 zł
GCPZ-701 L	**19047053**	1	C	577	543	185	653 x 842 x 2040	6 660,00 zł
GCPZ-702 R	**19059511**	2 x 1/2	C	577	543	185	653 x 842 x 2040	7 018,00 zł
GCPZ-702 L	**19059512**	2 x 1/2	C	577	543	185	653 x 842 x 2040	7 018,00 zł



GCPZ-1402



GCPZ-1403



GCPZ-1404

SZAFY CHŁODNICZE 1400 L 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/m^3, 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°.
- Modele z pełnymi drzwiami 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 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 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402	**19048027**	2	C	998	1 186	205	1318 x 842 x 2040	10 534,00 zł
GCPZ-1403	**19059513**	1 + 2 x 1/2	C	998	1 186	205	1318 x 842 x 2040	10 893,00 zł
GCPZ-1404	**19038595**	4 x 1/2	C	998	1 186	205	1318 x 842 x 2040	11 251,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCNZ-701 R



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCNZ-702 R

SZAFY MROŹNICZE 700 L 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 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 -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-701 R	**19047057**	1	D	2336	543	349	653 x 842 x 2040	7 804,00 zł
GCNZ-701 L	**19059521**	1	D	2336	543	349	653 x 842 x 2040	7 804,00 zł
GCNZ-702 R	**19059522**	2 x 1/2	D	2336	543	355	653 x 842 x 2040	8 208,00 zł
GCNZ-702 L	**19059523**	2 x 1/2	D	2336	543	355	653 x 842 x 2040	8 208,00 zł



GCNZ-1402



GCNZ-1403



GCNZ-1404

SZAFY MROŹNICZE 1400 L 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 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 -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-1402	**19048028**	2	E	4580	1 186	630	1318 x 842 x 2040	12 537,00 zł
GCNZ-1403	**19059527**	1 + 2 x 1/2	E	4580	1 186	636	1318 x 842 x 2040	12 941,00 zł
GCNZ-1404	**19059530**	4 x 1/2	E	4580	1 186	642	1318 x 842 x 2040	13 345,00 zł



GCPZ-1402 GD

LED



GCPZ-701 R GD

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 – 1400 L 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- 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 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 GD R	**19059532**	1	B	887	543	191	653 x 842 x 2040	7 541,00 zł
GCPZ-701 GD L	**19059534**	1	B	887	543	191	653 x 842 x 2040	7 541,00 zł
GCPZ-1402 GD	**19059535**	2	B	1597	1186	218	1318 x 842 x 2040	12 296,00 zł

NOWOŚĆ



GCNZ-1402 GD

LED



GCNZ-701 R GD

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY MROŹNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 – 1400 L GN

- 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/m^3, wolna od CFC.
- Potrójnie oszklone drzwi z izolacją o niskiej emisyjności cieplnej w celu zmniejszenia wymiany ciepła i nagrzewania ościeżnicy, aby uniknąć dodatkowej akumulacji.
- 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.
- Podświetlany przycisk start-stop.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Odszranianie gorącym gazem. Gorący gaz wydobywający się ze sprężarki jest wykorzystywany do odszraniania zamiast elementu grzejnego, co pozwala osiągnąć mniejsze zużycie energii i skrócić czas rozmrażania o połowę.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości szafy.
- Wyłącznik oświetlenia wnętrza szafy.
- Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia dla lepszej widoczności wewnątrz, gdy drzwi są zamknięte.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-701 R GD	**19098665**	1	G	5906	543	627	653 x 842 x 2040	9 365,00 zł
GCNZ-701 L GD	**19098648**	1	G	5906	543	627	653 x 842 x 2040	9 365,00 zł
GCNZ-1402 GD	**19101785**	2	F	9123	1186	965	1318 x 842 x 2040	15 044,00 zł



GCPZ-702/2R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/CHŁODNICZE 700 L 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/m^3, 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°.
- 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 (tylko dolna komora).
- 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 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-702/2 R	**19059717**	2 x 1/2	D	679	261 + 232	230 + 230	653 x 842 x 2040	10 652,00 zł
GCPZ-702/2 L	**19059719**	2 x 1/2	D	679	261 + 232	230 + 230	653 x 842 x 2040	10 652,00 zł



GCPZ-1402/2



GCPZ-1403/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/CHŁODNICZE 1400 L 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/m^3, 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°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 (tylko dolna komora).
- 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 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402/2	**19059720**	2	D	985	527 + 527	185 + 185	1318 x 842 x 2040	13 888,00 zł
GCPZ-1403/2	**19059721**	1 + 2 x 1/2	D	985	527 + 527	185 + 185	1318 x 842 x 2040	14 292,00 zł



GCPMZ-702 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/MROŹNICZE 700 L 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°.
- 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNICZA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPMZ-702 HC R	**19059711**	2 x 1/2	280 + 251	230 + 415	653 x 842 x 2040	11 244,00 zł
GCPMZ-702 HC L	**19059715**	2 x 1/2	280 + 251	230 + 415	653 x 842 x 2040	11 244,00 zł



GCPNZ-1402/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/MROŹNICZE 1400 L 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.
- Modele wyposażone w zamek.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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:

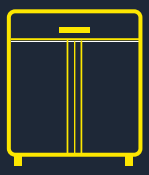
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNICZA:

- 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 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 o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPNZ-1402/2 HC	**19059716**	2	544 + 544	185 + 369	1318 x 842 x 2040	15 134,00 zł


asber



Essenzial Line

Funkcje 38

Szafy 700 L GN 2/1

Szafy chłodnicze 700 L GN 2/1 40
Szafy chłodnicze 1400 L GN 2/1 41
Szafy mroźnicze 700 L GN 2/1 42
Szafy mroźnicze 1400 L GN 2/1 43
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 L – 1400 L GN 2/1 44
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/chłodnicze 700 L GN 2/1 45
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/chłodnicze 1400 L GN 2/1 .. 46
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/mroźnicze 700 L GN 2/1 47
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo/mroźnicze 1400 L GN 2/1 ... 48
Szafy galwanizowane chłodnicze 700 L GN 2/1 49
Szafy galwanizowane chłodnicze 1400 L GN 2/1 50
Szafy galwanizowane mroźnicze 700 L GN 2/1 51
Szafy galwanizowane mroźnicze 1400 L GN 2/1 52
Szafy galwanizowane chłodnicze
z drzwiami szklanymi 700 L – 1400 L GN 2/1 53

Szafy piekarnicze euronorm (400x600)

Szafy chłodnicze i mroźnicze
na tace piekarnicze euronorm (400X600) 54
Szafy chłodnicze na tace piekarnicze
i mieszane (GN + tace piekarnicze) 55

Szafy chłodnicze na ryby euronorm (400x600) 56

Szafy Essenzial Line
Funkcje



Wzmocniona konstrukcja

Szafy wyprodukowane z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, charakteryzuja się bardzo solidną konstrukcją i wysokiej jakości materiałami.



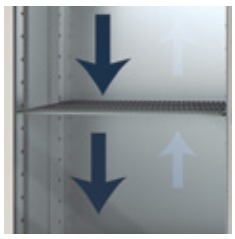
Intuicyjny panel sterujący

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



Izolacja termiczna ścian o grubości 50 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 jej właściwą konserwację.



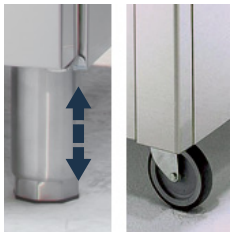
Automatyczne odparowanie skroplin

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.



Wyjmowane prowadnice

Umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.



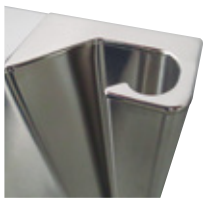
Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.



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 zamianę kierunku otwierania drzwi i dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Wymienna uszczelka drzwi

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


asber



ECP-701 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

SZAFY CHŁODNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Opcjonalnie wyposażone w wewnętrzne światło LED.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-701 HC R	**19060880**	1	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 268,00 zł
ECP-701 HC L	**19060879**	1	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 268,00 zł
ECP-702 HC R	**19060881**	2 x 1/2	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 583,00 zł
ECP-702 HC L	**19060882**	2 x 1/2	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 583,00 zł



ECP-1402 HC



ECP-1403 HC



ECP-1404 HC

SZAFY CHŁODNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Opcjonalnie wyposażone w wewnętrzne światło LED.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-1402 HC	**19060902**	2	E	1737	1301	336	1388 x 826 x 2008	9 914,00 zł
ECP-1403 HC	**19060904**	1 + 2 x 1/2	E	1737	1301	336	1388 x 826 x 2008	10 229,00 zł
ECP-1404 HC	**19060906**	4 x 1/2	E	1737	1301	336	1388 x 826 x 2008	10 544,00 zł



ECN-701 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECN-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

SZAFY MROŹNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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 i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Opcjonalnie wyposażone w wewnętrzne światło LED.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-701 HC R	**19060872**	1	D	2433	596	372	693 x 826 x 2008	7 345,00 zł
ECN-701 HC L	**19060871**	1	D	2433	596	372	693 x 826 x 2008	7 345,00 zł
ECN-702 HC R	**19060874**	2 x 1/2	D	2433	596	378	693 x 826 x 2008	7 694,00 zł
ECN-702 HC L	**19060875**	2 x 1/2	D	2433	596	378	693 x 826 x 2008	7 694,00 zł



ECN-1402 HC



ECN-1403 HC



ECN-1404 HC

SZAFY MROŹNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Opcjonalnie wyposażone w wewnętrzne światło LED.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-1402 HC	**19060876**	2	E	4623	1301	630	1388 x 826 x 2008	11 620,00 zł
ECN-1403 HC	**19060877**	1 + 2 x 1/2	E	4623	1301	636	1388 x 826 x 2008	11 970,00 zł
ECN-1404 HC	**19060878**	4 x 1/2	E	4623	1301	642	1388 x 826 x 2008	12 319,00 zł



ECP-1402 HC GD



ECP-701 HC R GD

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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 (opcja).
- 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości szafy. Wyłącznik oświetlenia wnętrza szafy (opcja).
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-701 HC R GD	**19078015**	1	C	1576	596	253	693 x 826 x 2008	7 097,00 zł
ECP-701 HC L GD	**19078016**	1	C	1576	596	253	693 x 826 x 2008	7 097,00 zł
ECP-1402 HC GD	**19078017**	2	D	2779	1301	336	1388 x 826 x 2008	11 573,00 zł



ECP-702/2 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/CHŁODNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Dwie niezależne komory chłodnicze z oddzielnymi układami sprężarek.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, 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°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 10 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-702/2 HC R	**19060886**	2 x 1/2	D	679	308 + 280	253 + 253	693 x 826 x 2008	10 026,00 zł
ECP-702/2 HC L	**19060887**	2 x 1/2	D	679	308 + 280	253 + 253	693 x 826 x 2008	10 026,00 zł



ECP-1402/2



ECP-1403/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/CHŁODNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Dwie niezależne komory chłodnicze z oddzielnymi układami sprężarek.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, 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°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 10 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-1402/2 HC	**19060908**	2	D	926	944 + 295	253 + 253	1388 x 826 x 2008	13 070,00 zł
ECP-1403/2 HC	**19060909**	1 + 2 x 1/2	D	926	610 + 610	253 + 253	1388 x 826 x 2008	13 386,00 zł



ECPM-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/MROŹNICZE 700 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Dwie komory z oddzielnymi układami sprężarek, jedna chłodnicza, druga mroźnicza.
- 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.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNICZA:

- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPM-702 HC R	**19099804**	2 x 1/2	308 + 280	253 + 415	693 x 826 x 2008	10 583,00 zł
ECPM-702 HC L	**19099805**	2 x 1/2	308 + 280	253 + 415	693 x 826 x 2008	10 583,00 zł



ECPM-1403 HC



ECPM-1404 HC



ECPN-1402/2 HC

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO/MROŹNICZE 1400 L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Dwa oddzielne układy sprężarek, jedna komora mroźnicza, pozostałe chłodnicze.
- 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.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- 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 (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- 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 o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażona w 3 pojemniki PVC 543x540x100 mm.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPM-1403 HC	**19079589**	1 + 2 x 1/2	944 + 295	253 + 435	1388 x 826 x 2008	14 619,00 zł
ECPM-1404 HC	**19099798**	4 x 1/2	940 + 295	253 + 441	1388 x 826 x 2008	14 994,00 zł
ECPN-1402/2 HC	**19060870**	2	610 + 610	253 + 369	1388 x 826 x 2008	14 243,00 zł



ECP-G-701 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe





ECP-G-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 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/m^3, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z 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).
- 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 HC R	**19076209**	1	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	5 821,00 zł
ECP-G-701 HC L	**19074626**	1	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	5 821,00 zł
ECP-G-702 HC R	**19076221**	2 x 1/2	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 117,00 zł
ECP-G-702 HC L	**19076220**	2 x 1/2	D	985	596	253	693 x 826 x 2008	6 117,00 zł



ECP-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 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/m^3, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek (opcja).
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z 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).
- 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-1402 HC	**19074627**	2	E	1737	1301	286	1388 x 826 x 2008	8 312,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

ECN-G-701 HC L



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

ECN-G-702 HC L

SZAFY GALWANIZOWANE MROŹNICZE 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/m^3, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek (opcja).
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z 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).
- 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od-17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-701 HC R	**19076222**	1	D	2433	596	372	693 x 826 x 2008	6 897,00 zł
ECN-G-701 HC L	**19074628**	1	D	2433	596	372	693 x 826 x 2008	6 897,00 zł
ECN-G-702 HC R	**19076223**	2 x 1/2	D	2433	596	378	693 x 826 x 2008	7 273,00 zł
ECN-G-702 HC L	**19076224**	2 x 1/2	D	2433	596	378	693 x 826 x 2008	7 273,00 zł



ECN-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE MROŹNICZE 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/m^3, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek (opcja).
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z 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).
- 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-1402 HC	**19074629**	2	E	4623	1301	630	1388 x 826 x 2008	10 928,00 zł



ECP-G-1402 GD HC



ECP-G-701 GD HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI 700 – 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/m^3, 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 (opcja).
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elemenów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z 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.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 GD HC R	**19079172**	1	C	1576	596	251	693 x 826 x 2008	6 710,00 zł
ECP-G-701 GD HC L	**19079171**	1	C	1576	596	251	693 x 826 x 2008	6 710,00 zł
ECP-G-1402 GD HC	**19079173**	2	D	2779	1301	286	1388 x 826 x 2008	10 091,00 zł



ECPB-701 L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE NA TACE PIEKARNICZE EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Opcjonalnie drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 20 poziomach (odstęp między półkami wynosi 60 mm).
- Wyposażony w 3 półki 600x400 mm i 3 GN 2/1.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej dla szaf chłodniczych, od -16°C to -21°C w IV klasie klimatycznej dla szaf mroźniczych.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPB-701 HC R	**19060898**	1	E	936	582	253	760 x 729 x 2006	6 790,00 zł
ECPB-701 HC L	**19060901**	1	E	936	582	253	760 x 729 x 2006	6 790,00 zł
ECNB-701 HC R	**19099801**	1	E	2433	582	378	760 x 729 x 2006	7 867,00 zł
ECNB-701 HC L	**19099802**	1	E	2433	582	378	760 x 729 x 2006	7 867,00 zł



ECPB-1402 1X PASTRY

SZAFY CHŁODNICZE NA TACE PIEKARNICZE I MIESZANE (GN + TACE PIEKARNICZE)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Opcjonalnie 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.
- 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.
- 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.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
    - 1X PASRTY – szafa mieszana(jedna strona piekarnicza, druga półki GN)
    - 2X PASTRY – obie strony na tace piekarnicze

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECPB-1402 1X PASTRY	**19101893**	2	D	1737	1253	286	1388 x 826 x 2008	9 487,00 zł
ECPB-1402 2X PASTRY	**19101894**	2	E	1737	1253	286	1388 x 826 x 2008	9 487,00 zł



ECF-601 R

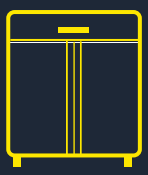
R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- Opcjonalnie drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz system nożnego otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności 600x400x120 mm 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 dopasowany do przechowywania zamrożonych ryb lub owoców morza.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECF-601 HC R	**19060758**	1	582	245	760 x 729 x 2006	8 710,00 zł
ECF-601 HC L	**19060759**	1	582	245	760 x 729 x 2006	8 710,00 zł



Szafy chłodnicze i mroźnicze

Opcje
Akcesoria

AVANTIS LINE – OPCJE DLA SZAF

Model	Opis modelu	Oświetlenie LEDt LED	Tylna ściana ze stali nierdzewnej BS	Zamek LC	Zestaw kółek C	Grzałka ramki FH	System otwierania drzwi PD	Wersja bez agregatu RG	Zawór rozprężny* EV	Półki ze stali nierdzewnej SSG
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE AVANTIS										
ACP-701	Chłodnicze 700 L, 1-drzwiowa	std	330,00 zł	std	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ACP-1402	Chłodnicze 1400 L, 2-drzwiowa	std	555,00 zł	std	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ACN-701	Mroźnicze 700 L, 1-drzwiowa	std	330,00 zł	std	360,00 zł	std	240,00 zł	-	-	925,00 zł
ACN-1402	Mroźnicze 1400 L, 2-drzwiowa	std	555,00 zł	std	360,00 zł	std	480,00 zł	-	-	1 850,00 zł

GREEN LINE – OPCJE DLA SZAF

Model	Opis modelu	Oświetle-nie LEDt LED	Tylna ściana ze stali nier-dzewnej BS	Zamek LC	Zestaw kółek C	Grzałka ramki FH	System otwierania drzwi PD	Wersja bez agregatu RG	Zawór rozprężny* EV	Półki ze stali nierdzewnej SSG
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE GREEN										
SZAFY 700 L I 1400 L GN 2/1										
GCPZ-701	Chłodnicze 700 L, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	std	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCPZ-702	Chłodnicze 700 L, 2-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCPZ-1402	Chłodnicze 1400 L, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	std	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
GCPZ-1403	Chłodnicze 1400 L, 3-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
GCPZ-1404	Chłodnicze 1400 L, 4-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
GCNZ-701	Mroźnicze 700 L, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	std	360,00 zł	std	240,00 zł	-950,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCNZ-702	Mroźnicze 700 L, 2-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł	std	-	-950,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCNZ-1402	Mroźnicze 1400 L, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	std	360,00 zł	std	480,00 zł	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
GCNZ-1403	Mroźnicze 1400 L, 3-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	std	-	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
GCNZ-1404	Mroźnicze 1400 L, 4-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	std	-	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
SZAFY 700 L I 1400 L GN 2/1 Z DRZWIAMI SZKLANYMI										
GCPZ-701 GD	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 700 L	std	330,00 zł	std	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCPZ-1402 GD	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 1400 L	std	555,00 zł	std	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
GCNZ-701 GD	Mroźnicze z drzwiami szklanymi 700 L	std	330,00 zł	std	360,00 zł	std	240,00 zł	-950,00 zł	-	925,00 zł
GCNZ-1402 GD	Mrożna z drzwiami szklanymi 1400 L	std	555,00 zł	std	360,00 zł	std	480,00 zł	-1 225,00 zł	-	925,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE										
GCPZ-702/2	Chłodniczo/chłodnicze 700 GN 2/1	-	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-	-	615,00 zł
GCPZ-1402/2	Chłodniczo/chłodnicze 1400 GN 2/1, 2-drzwiowa	-	555,00 zł	std	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-	-	1 850,00 zł
GCPZ-1403/2	Chłodniczo/chłodnicze 1400 GN 2/1, 3-drzwiowa	-	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-	-	1 850,00 zł
GCPMZ-702	Chłodniczo/mroźnicze 700 GN 2/1	-	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-	-	615,00 zł
GCPNZ-1402	Chłodniczo/mroźnicze 1400 GN 2/1, 2-drzwiowa	-	555,00 zł	std	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-	-	1 850,00 zł

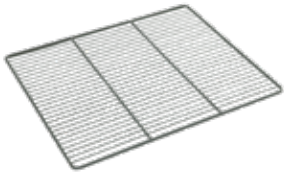
* Tylko w wersjach bez agregatu (RG).

ESSENZIAL LINE – OPCJE DLA SZAF

Model	Opis modelu	Oświetlenie LED LED	Tylna ściana ze stali nierdzewnej BS	Zamek LC	Zestaw kółek C	Grzałka ramki FH	System otwierania drzwi PD	Wersja bez agregatu RG	Zawór rozprężny* EV	Półki ze stali nierdzewnej SSG
SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE ESSENZIAL										
SZAFY 700 L I 1400 L GN 2/1										
ECP-701	Chłodnicze 700 L, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ECP-702	Chłodnicze 700 L, 2-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ECP-1402	Chłodnicze 1400 L, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	130,00 zł	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ECP-1403	Chłodnicze 1400 L, 3-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ECP-1404	Chłodnicze 1400 L, 4-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-975,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ECN-701	Mroźnicze 700 L, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	std.	240,00 zł	-950,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ECN-702	Mroźnicze 700 L, 2-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł	std.	-	-950,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ECN-1402	Mroźnicze 1400 L, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	130,00 zł	360,00 zł	std.	480,00 zł	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ECN-1403	Mroźnicze 1400 L, 3-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	std.	-	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
ECN-1404	Mroźnicze 1400 L, 4-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł	std.	-	-1 225,00 zł	1780,00 zl	1 850,00 zł
SZAFY 700 L I 1400 L GN 2/1 Z DRZWIAMI SZKLANYMI										
ECP-701 GD	Chłodnicze z drzwami szklanymi 700 L, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
ECP-1402 GD	Chłodnicze z drzwami szklanymi 1400 L, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	130,00 zł	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	925,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE										
ECP-702/2 L	Chłodniczo/chłodnicze 700 L GN 2/1	-	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-	-	615,00 zł
ECP-1402/2	Chłodniczo/chłodnicze 1400 L GN 2/1, 2-drzwiowa	-	555,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-	-	1 850,00 zł
ECP-1403/2	Chłodniczo/chłodnicze 1400 L GN 2/1, 3-drzwiowa	-	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	240,00 zł	-	-	1 850,00 zł
ECPM-702 HC L	Chłodniczo/mroźnicze 700 L GN 2/1	-	330,00 zł	-	360,00 zł	345,00 zł	-	-	-	615,00 zł
ECPN-1402/2 HC	Chłodniczo/mroźnicze 1400 L GN 2/1, 2-drzwiowa	-	555,00 zł	130,00 zł	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-	-	1 850,00 zł
ECPM-1403 HC	Chłodniczo/mroźnicze 1400 L GN 2/1, 3- drzwiowa	-	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	240,00 zł	-	-	1 850,00 zł
ECPM-1404 HC	Chłodniczo/mroźnicze 1400 L GN 2/1, 4-drzwiowa	-	555,00 zł	-	360,00 zł	460,00 zł	-	-	-	1 850,00 zł
SZAFY PIEKARNICZE I NA RYBY										
ECPB-701 HC	Piekarnicza Chłodnicze, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-800,00 zł	1780,00 zl	-
ECPB-1402 HC	Piekarnicza Chłodnicze, 2-drzwiowa	525,00 zł	555,00 zł	130,00 zł	360,00 zł	460,00 zł	480,00 zł	-975,00 zł	1780,00 zl	-
ECNB-701 HC	Piekarnicza mroźnicze, 1-drzwiowa	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	std.	240,00 zł	-950,00 zł	1780,00 zl	-
ECF-601 HC	Na ryby	345,00 zł	330,00 zł	65,00 zł	360,00 zł	345,00 zł	240,00 zł	-950,00 zł	1780,00 zl	-

* Tylko w wersjach bez agregatu (RG).

PÓŁKI, KOSZE, PROWADNICE







Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
PÓŁKI					
SHC700	19097787	650 x 530	700 L, 1400 L	Półka epoksydowa GN 2/1	71,00 zł
SHC700 SS	19099972	650 x 530	700 L, 1400 L	Półka ze stali nierdzewnej GN 2/1	256,00 zł
SHT800P	19097776	600 x 400	Piekarnicze	Piekarnicza półka epoksydowa	85,00 zł
KOSZE					
FC600	19097770	530 x 540 x 100	Komora mroźnicza szaf dwutemperaturowych	Kosz PVC do szaf dwutemperaturowych	281,00 zł
ACPP600	19097771	600 x 400 x 120	Na ryby	Kosz PVC do szaf na ryby	268,00 zł
PB550	19097758	550 x 350	Na ryby	Filtr do koszy na ryby ze stali nierdzewnej	227,00 zł
PROWADNICE					
SGT700	19023974	562	700 L, 1400 L Green & Avantis	Komplet prowadnic GN 2/1	71,00 zł
SGC700	19099984	662	700 L, 1400 L Essenzial	Komplet prowadnic GN 2/1	71,00 zł
SGC700B	19010206	662	Piekarnicze 1400 L	Komplet prowadnic EN60x40	71,00 zł
AGP485	19033558	496	Piekarnicze i na ryby	Komplet prowadnic 600 x 400 do półek ECPB-701	71,00 zł
PK700	19078107	-	Essenzial	Zestaw części do montażu półki piekarniczej 600x400 w szafie która fabrycznie jest zaprojektowana do półek GN 2/1 (650x530)	677,00 zł



ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW I ZESTAW ODPAROWYWANIA SKROPLIN

Model	Nr ref.	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
DFECK	**19099983**	Wszystkie bez kompresora	Zestaw odparowywania skroplin dla szaf bez kompresora	192,00 zł
S4R-AV	**19070245**	Avantis	4 kółka o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami (AVANTIS)	434,00 zł
S6R-AV	**19070249**	Avantis	6 kółka o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami (AVANTIS)	586,00 zł
S4R	**19004383**	Green, Essenzial	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	434,00 zł
S6R	**19041037**	Green, Essenzial	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	586,00 zł
CDOC01	**19098278**	600 L, 700 L, piekarnicze i na ryby	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe na prawe	56,00 zł
CDOC02	**19098279**	600 L, 700 L, piekarnicze i na ryby	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe na lewe	56,00 zł
KP700R	**19100056**	700 L, prawe	Zestaw do systemu otwierania drzwi prawy ACP/GCPZ/ECP-701	242,00 zł
KP700 L	**19100057**	700 L, lewe	Zestaw do systemu otwierania drzwi lewy ACP/GCPZ/ECP-701	242,00 zł
KP1400G	**19100058**	Avantis, Green 1400 L	Zestaw do systemu otwierania drzw ACP/GCPZ-1402	485,00 zł
KP1400E	**19100059**	Essenzial 1400 L	Zestaw do systemu otwierania drzw ECP-1402	485,00 zł

ZESTAW WI-FI

Model	Nr ref.	Rodzaj szafy	
EVCO WIFI	19100564	Szafy Avantis	710 zł



Stoły chłodnicze i mroźnicze

Green Line
Essenzial Line
Opcje i akcesoria


asber

NOWOŚĆ
Green Line

Funkcje 68

Stoły 700 mm GN 1/1

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 70
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami 71
Stoły mroźnicze 700 mm GN 1/1 72
Stoły chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm GN 1/1 73



NOWOŚĆ Stoły Green Line

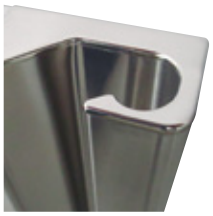
Funkcje





Konstrukcja o szerokości 700 mm

Stoły wyprodukowane specjalnie do intensywnych zastosowań profesjonalnych, charakteryzujące się bardzo solidną konstrukcją, wysokiej jakości materiałami i doskonałym wykończeniem.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Blaty robocze

Wytrzymałe blaty robocze, wykonane ze stali nierdzewnej z tylnym rantem o wysokości 40 mm w standardzie. Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 30 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC. Możliwość indywidualnego wyboru różnych konfiguracji (bez tylnego rantu, bez blatu roboczego,) i materiału wykończenia (stal nierdzewna lub granit).



Przednia wymiana powietrza

Komora skraplacza jest zaprojektowana w taki sposób, aby pochłaniała i usuwała przez przedni panel powietrze niezbędne do rozproszenia ciepła skraplacza. Umożliwia to ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.



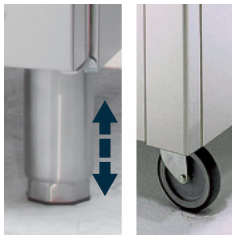
Szuflady ze stali nierdzewnej

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



Izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdym stole dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC, izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m^3.



Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm umożliwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.



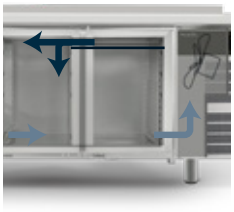
Zdejmowane prowadnice

Umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez żadnych dodatkowych narzędzi. Umieszczanie i regulacja półek na żądanej wysokości jest możliwe bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki są powlekane żywicą epoksydową, umożliwiają przechowywanie różnych rodzajów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 urządzenie do miejsca ustawienia.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

Umiejscowienie parownika wraz z kanałem cyrkulacji powietrza zapewnia doskonały przepływ powietrza, co gwarantuje równomierny rozkład temperatury wewnątrz komory chłodniczej, zapewniając tym samym właściwą konserwację produktów.



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.

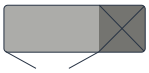


Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



GGTP-7-135-20 SB40

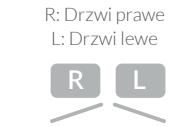


GGTP-7-135 20 LR SB40



GGTP-7-180 30 SB40

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe





GGTP-7-180 30 LLR SB40



GGTP-7-225 40 SB40



GGTP-7-225 40 LRLR SB40

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 izolacji 30 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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.
- Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Podświetlany przycisk start-stop.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 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 elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 13 poziomach (odstęp między półkami wynosi 36 mm).
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GGTP-7-135-20 SB40	**19101938**	2	A	408	258	208	1342 x 700 x 850	7 997,00 zł
GGTP-7-135-20 LR SB40	**19101973**	2	A	408	258	208	1342 x 700 x 850	7 997,00 zł
GGTP-7-180-30 SB40	**19101939**	3	A	591	403	208	1792 x 700 x 850	9 547,00 zł
GGTP-7-180-30 LLR SB40	**19101974**	3	A	591	403	208	1792 x 700 x 850	9 547,00 zł
GGTP-7-225-40 SB40	**19101940**	4	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	13 062,00 zł
GGTP-7-225-40 LRLR SB40	**19101975**	4	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	13 062,00 zł



GGTP-7-135 12 SB40



GGTP-7-180 06 SB40



GGTP-7-225 08 SB40

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 izolacji 30 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, 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.
- Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Podświetlany przycisk start-stop.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 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 elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 13 poziomach (odstęp między półkami wynosi 36 mm).
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba dr-zwi/ szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GGTP-7-135-12 SB40	**19101976**	1 – 2 x 1/2	A	408	258	208	1342 x 700 x 850	9 352,00 zł
GGTP-7-135-04 SB40	**19101977**	0 – 4 x 1/2	A	408	258	208	1342 x 700 x 850	10 707,00 zł
GGTP-7-180-22 SB40	**19101978**	2 – 2 x 1/2	A	591	403	208	1792 x 700 x 850	10 902,00 zł
GGTP-7-180-14 SB40	**19101979**	1 – 4 x 1/2	A	591	403	208	1792 x 700 x 850	12 257,00 zł
GGTP-7-180-06 SB40	**19101980**	0 – 6 x 1/2	A	591	403	208	1792 x 700 x 850	13 612,00 zł
GGTP-7-225-32 SB40	**19101981**	3 – 2 x 1/2	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	14 417,00 zł
GGTP-7-225-24 SB40	**19101982**	2 – 4 x 1/2	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	15 772,00 zł
GGTP-7-225-16 SB40	**19101983**	1 – 6 x 1/2	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	17 127,00 zł
GGTP-7-225-08 SB40	**19101984**	0 – 8 x 1/2	B	730	549	208	2242 x 700 x 850	18 482,00 zł



GGTP-7-135-20 SB40 LC GD

LED



GGTP-7-180-30 SB40 LC GD



GGTP-7-225-40 SB40 LC GD

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 izolacji 30 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, 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.
- Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Podświetlany przycisk start-stop.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- 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 -15 mm do +55 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 elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 13 poziomach (odstęp między półkami wynosi 36 mm).
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GGTP-7-135-20 SB40 LC GD	**19101988**	2	B	885	258	215	1342 x 700 x 850	9 027,00 zł
GGTP-7-180-30 SB40 LC GD	**19101989**	3	B	946	403	219	1792 x 700 x 850	11 092,00 zł
GGTP-7-225-40 SB40 LC GD	**19101990**	4	B	1221	549	223	2242 x 700 x 850	15 122,00 zł



GGTN-7-135 20 SB40



GGTN-7-180 30 SB40

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

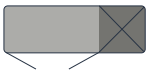




GGTN-7-180-30 LLR SB40



GGTN-7-225 40 SB40



GGTN-7-135-20 LR SB40



GGTN-7-225-40 LRLR SB40

STOŁY MROŹNICZE 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 izolacji 30 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- 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.
- Kontrola cyfrowa i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Podświetlany przycisk start-stop.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 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 elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 40 kg.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 13 poziomach (odstęp między półkami wynosi 36 mm).
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GGTN-7-135-20 SB40	**19101941**	2	D	2149	258	355	1342 x 700 x 850	9 656,00 zł
GGTN-7-135-20 LR SB40	**19101985**	2	D	2149	258	355	1342 x 700 x 850	9 656,00 zł
GGTN-7-180-30 SB40	**19101942**	3	D	2827	403	364	1792 x 700 x 850	12 194,00 zł
GGTN-7-180-30 LLR SB40	**19101986**	3	D	2827	403	364	1792 x 700 x 850	12 194,00 zł
GGTN-7-225-40 SB40	**19101943**	4	D	3170	549	361	2242 x 700 x 850	14 520,00 zł
GGTN-7-225-40 LRLR SB40	**19101987**	4	D	3170	549	361	2242 x 700 x 850	14 520,00 zł


asber
asber



Essenzial Line

Funkcje 76

Stoły chłodnicze i mroźnicze 700 mm GN 1/1

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 78
Stoły chłodnicze 700 mm ze zlewem GN 1/1 79
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami 80
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 700 mm GN 1/1 81
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu 82
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami bez agregatu 83
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 700 mm GN 1/1 bez agregatu 84
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 – wysokość 600 mm 85
Stoły mroźnicze 700 mm GN 1/1 86
Stoły mroźnicze 700 mm ze zlewem GN 1/1 87
Stoły mroźnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu 88

Stoły chłodnicze i mroźnicze 600 mm

Stoły chłodnicze 600 mm 89
Stoły chłodnicze 600 mm ze zlewem 90
Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami 91
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 600 mm 92
Stoły chłodnicze 600 mm bez agregatu 93
Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami bez agregatu 94
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 600 mm 95
Stoły mroźnicze 600 mm 96
Stoły mroźnicze 600 mm ze zlewem 97
Stoły mroźnicze 600 mm bez agregatu 98

Stoły chłodnicze 800 mm

Stoły chłodnicze 800 mm euronorm (400x600) 99

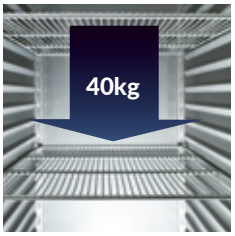
Stoły Essenzial Line
Funkcje





Blaty robocze

Wytrzymałe blaty robocze, wykonane ze stali nierdzewnej z tylnym rantem o wysokości 40 mm w standardzie. Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC. Możliwość indywidualnego wyboru różnych konfiguracji (bez tylnego rantu, bez blatu roboczego, ze zlewem) i materiału wykończenia (stal nierdzewna lub granit).



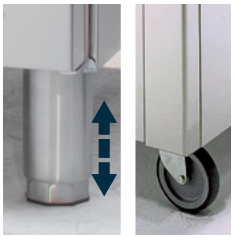
Zdejmowane prowadnice

Umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez żadnych dodatkowych narzędzi. Umieszczanie i regulacja półek na żądanej wysokości jest możliwe bez użycia dodatkowych elementów. Półki są powlekane żywicą epoksydową, w celu poprawy ochrony, umożliwiają przechowywanie różnych rodzajów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.



Konstrukcja o szerokości 700 mm

Wyprodukowany specjalnie do intensywnych zastosowań profesjonalnych, charakteryzujący się bardzo solidną konstrukcją, wysokiej jakości materiałami i doskonałym wykończeniem.



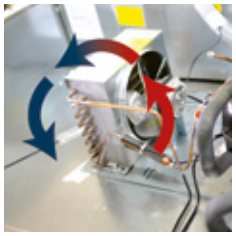
Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością

Nóżki standardowo wykonane ze stali nierdzewnej. Łatwa regulacja wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm umożliwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



Wysoce wydajne komponenty

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



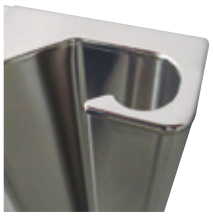
Szuflady ze stali nierdzewnej

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



Stoły bez agregatu

Szeroka gama modeli bez agregatu, dzięki którym minimalizujemy hałas i emisję ciepła, gwarantując bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



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 urządzenie do miejsca ustawienia.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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

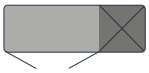


Izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdym stole dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC, izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m^3.



ETP-7-135-20 HC SB40

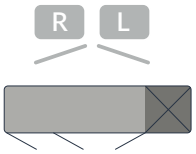


ETP-7-135-20 HC LR



ETP-7-180-30 HC SB40

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETP-7-180-30 HC LLR SB40



ETP-7-225-40 HC SB40



ETP-7-225-40 HC LRLR SB40

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 HC SB40	**19101920**	2	C	1019	274	253	1342 x 700 x 850	6 777,00 zł
ETP-7-135-20 HC LR SB40	**19101991**	2	C	1019	274	253	1342 x 700 x 850	6 777,00 zł
ETP-7-180-30 HC SB40	**19101921**	3	C	1119	428	253	1792 x 700 x 850	8 090,00 zł
ETP-7-180-30 HC LLR SB40	**19101992**	3	C	1119	428	253	1792 x 700 x 850	8 090,00 zł
ETP-7-225-40 HC SB40	**19101922**	4	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	11 069,00 zł
ETP-7-225-40 HC LRLR SB40	**19101993**	4	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	11 069,00 zł



ETP-7-135-20 HC S SB40



ETP-7-180-30 HC S SB40



ETP-7-225-40 HC S SB40

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 HC S SB40	**19101994**	2	C	1019	274	253	1342 x 700 x 850	7 595,00 zł
ETP-7-180-30 HC S SB40	**19101995**	3	C	1119	428	253	1792 x 700 x 850	8 908,00 zł
ETP-7-225-40 HC S SB40	**19101996**	4	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	11 887,00 zł



ETP-7-180 06 HC SB40



ETP-7-135 12 HC SB40



ETP-7-180 22 HC SB40

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z SZUFLADAMI GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-12 HC SB40	**19101997**	1 – 2 x 1/2	C	1019	274	253	1342 x 700 x 850	8 061,00 zł
ETP-7-135-04 HC SB40	**19101998**	0 – 4 x 1/2	C	1019	274	253	1342 x 700 x 850	9 345,00 zł
ETP-7-180-22 HC SB40	**19101999**	2 – 2 x 1/2	C	1119	428	253	1792 x 700 x 850	10 629,00 zł
ETP-7-180-14 HC SB40	**19102000**	1 – 4 x 1/2	C	1119	428	253	1792 x 700 x 850	11 913,00 zł
ETP-7-180-06 HC SB40	**19102001**	0 – 6 x 1/2	D	1119	428	253	1792 x 700 x 850	13 197,00 zł
ETP-7-225-32 HC SB40	**19102002**	3 – 2 x 1/2	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	12 353,00 zł
ETP-7-225-24 HC SB40	**19102003**	2 – 4 x 1/2	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	13 637,00 zł
ETP-7-225-16 HC SB40	**19102004**	1 – 6 x 1/2	D	1746	581	336	2242 x 700 x 850	14 921,00 zł
ETP-7-225-08 HC SB40	**19102005**	0 – 8 x 1/2	D	1746	224	581	2242 x 700 x 850	16 205,00 zł



ETP-7-135-20 HC SB40 GD

LED



ETP-7-180-30 HC SB40 GD



ETP-7-225-40 HC SB40 GD

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia dla lepszej widoczności wewnątrz, gdy drzwi są zamknięte.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 6 pozycji półek w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 HC SB40 GD	**19102035**	2	C	1630	274	253	1342 x 700 x 850	7 669,00 zł
ETP-7-180-30 HC SB40 GD	**19102036**	3	C	1790	428	253	1792 x 700 x 850	9 428,00 zł
ETP-7-225-40 HC SB40 GD	**19102037**	4	E	3070	581	336	2242 x 700 x 850	12 853,00 zł



ETP-7-102 20 HC R SB40



ETP-7-147 30 HC R SB40



ETP-7-192 40 HC R SB40

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-20 R HC SB40	**19102041**	2	274	32	1042 x 700 x 850	5 929,00 zł
ETP-7-147-30 R HC SB40	**19102042**	3	428	32	1492 x 700 x 850	7 242,00 zł
ETP-7-192-40 R HC SB40	**19102043**	4	581	32	1942 x 700 x 850	10 055,00 zł



ETP-7-147-06 HC R SB40



ETP-7-102-12 HC R SB40



ETP-7-147-14 HC R SB40



ETP-7-192-16 HC R SB40

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone 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 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi/ szuflad	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-12 R HC SB40	**19102044**	1 – 2 x 1/2	274	32	1042 x 700 x 850	7 213,00 zł
ETP-7-102-04 R HC SB40	**19102045**	0 – 4 x 1/2	274	32	1042 x 700 x 850	8 497,00 zł
ETP-7-147-22 R HC SB40	**19102046**	2 – 2 x 1/2	428	32	1492 x 700 x 850	8 526,00 zł
ETP-7-147-14 R HC SB40	**19102047**	1 – 4 x 1/2	428	32	1492 x 700 x 850	9 810,00 zł
ETP-7-147-06 R HC SB40	**19102048**	0 – 6 x 1/2	428	32	1492 x 700 x 850	11 094,00 zł
ETP-7-192-32 R HC SB40	**19102049**	3 – 2 x 1/2	581	32	1942 x 700 x 850	11 339,00 zł
ETP-7-192-24 R HC SB40	**19102050**	2 – 4 x 1/2	581	32	1942 x 700 x 850	12 623,00 zł
ETP-7-192-16 R HC SB40	**19102051**	1 – 6 x 1/2	581	32	1942 x 700 x 850	13 907,00 zł
ETP-7-192-08 R HC SB40	**19102052**	0 – 8 x 1/2	581	32	1942 x 700 x 850	15 191,00 zł

LED



ETP-7-102-20 HC R SB40 GD



ETP-7-147-30 HC R SB40 GD



ETP-7-192-40 HC R SB40 GD

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia.
- Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia dla lepszej widoczności wewnątrz, gdy drzwi są zamknięte.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 6 pozycji półek w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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.
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-102-20 R HC SB40 GD	**19102071**	2	274	32	1042 x 700 x 850	6 821,00 zł
ETP-7-147-30 R HC SB40 GD	**19102072**	3	428	32	1492 x 700 x 850	8 580,00 zł
ETP-7-192-40 R HC SB40 GD	**19102073**	4	581	32	1942 x 700 x 850	11 839,00 zł



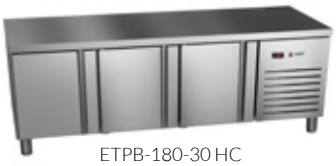
ETPB-135 HC



ETPB-180 HC



ETPB-180 05 HC



ETPB-180-30 HC

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 – WYSOKOŚĆ 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o wysokości 600 mm z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm bez rantu.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone 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.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, solidnym, doskonale zintegrowanym uchwytem na całej długości, który zapewnia praktyczne otwieranie drzwi, które zapobiega gromadzeniu się kurzu i brudu.
- 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.
- 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.
- 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.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Szuflada przy komorze kompresora ma głębokość 200 mm, natomiast pozostałe głębokości 250 mm.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETPB-135 HC 90NS	**19101914**	2 x 2/3	D	1194	177	253	1342 x 700 x 584	7 022,00 zł
ETPB-180 HC 90NS	**19101915**	3 x 2/3	D	1194	277	253	1792 x 700 x 584	8 596,00 zł
ETPB-225 HC 90NS	**19101916**	4 x 2/3	D	1635	377	336	2242 x 700 x 584	11 487,00 zł
ETPB-135-03 HC 90NS	**19102006**	2 x 1/3 + 1 x 2/3	D	1194	177	253	1342 x 700 x 584	7 392,00 zł
ETPB-180-05 HC 90NS	**19102007**	4 x 1/3 + 1 x 2/3	D	1194	277	253	1792 x 700 x 584	9 596,00 zł
ETPB-225-07 HC 90NS	**19102008**	6 x 1/3 + 1 x 2/3	D	1635	377	336	2242 x 700 x 584	13 117,00 zł
ETPB-135-20 HC 90NS	**19102009**	2	D	1194	177	253	1342 x 700 x 584	6 502,00 zł
ETPB-180-30 HC 90NS	**19102010**	3	D	1194	277	253	1792 x 700 x 584	7 816,00 zł
ETPB-225-40 HC 90NS	**19102011**	4	D	1635	377	336	2242 x 700 x 584	10 447,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

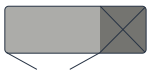




ETN-7-135-20 HC SB40



ETN-7-180-30 HC SB40



ETN-7-135-20 HC LR SB40



ETN-7-180-30 LLR HC SB40

STOŁY MROŹNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-135-20 HC SB40	**19101923**	2	E	2120	274	370	1342 x 700 x 850	8 183,00 zł
ETN-7-135-20 HC LR SB40	**19102012**	2	E	2120	274	370	1342 x 700 x 850	8 183,00 zł
ETN-7-180-30 HC SB40	**19101924**	3	E	2879	428	379	1792 x 700 x 850	10 334,00 zł
ETN-7-180-30 HC LLR SB40	**19102013**	3	E	2879	428	379	1792 x 700 x 850	10 334,00 zł



ETN-7-135-20 HC S SB40



ETN-7-180-30 HC S SB40

STOŁY MROŹNICZE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-135-20 HC S SB40	**19102014**	2	E	2120	274	370	1342 x 700 x 850	8 874,00 zł
ETN-7-180-30 HC S SB40	**19102015**	3	E	2879	428	379	1792 x 700 x 850	11 020,00 zł



ETN-7-102 20 HC R SB40



ETN-7-147 30 HC R SB40



ETN-7-192 40 HC R SB40

STOŁY MROŹNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-7-102-20 R HC SB40	**19102053**	2	274	415	1042 x 700 x 850	7 095,00 zł
ETN-7-147-30 R HC SB40	**19102054**	3	428	424	1492 x 700 x 850	9 241,00 zł
ETN-7-192-40 R HC SB40	**19102055**	4	581	433	1942 x 700 x 850	11 005,00 zł

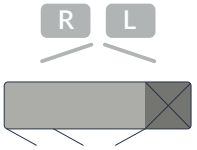


ETP-6-150-20 HC SB40

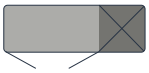


ETP-6-200-30 HC SB40

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETP-6-200-30 HC LLR SB40



ETP-6-150 20 HC LR SB40



ETP-6-250 40 HC SB40



ETP-6-250 40 HC LRLR SB40

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne I 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-20 HC SB40	**19101917**	2	C	1019	268	253	1492 x 600 x 850	6 586,00 zł
ETP-6-150-20 HC LR SB40	**19102016**	2	C	1019	268	253	1492 x 600 x 850	6 586,00 zł
ETP-6-200-30 HC SB40	**19101918**	3	C	1119	416	253	2017 x 600 x 850	7 948,00 zł
ETP-6-200-30 HC LLR SB40	**19102017**	3	C	1119	416	253	2017 x 600 x 850	7 948,00 zł
ETP-6-250-40 HC SB40	**19101919**	4	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	10 809,00 zł
ETP-6-250-40 HC LRLR SB40	**19102018**	4	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	10 809,00 zł



ETP-6-150 20 HC S SB40



ETP-6-200-30 HC S SB40



ETP-6-250 40 HC S SB40

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne I 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-20 HC S SB40	**19102019**	2	C	1019	268	253	1492 x 600 x 850	7 404,00 zł
ETP-6-200-30 HC S SB40	**19102020**	3	C	1119	416	253	2017 x 600 x 850	8 766,00 zł
ETP-6-250-40 HC S SB40	**19102021**	4	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	11 627,00 zł



ETP-6-200 06 HC SB40



ETP-6-150 12 HC SB40



ETP-6-200 22 HC SB40



ETP-6-250 24 HC SB40

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-12 HC SB40	**19102022**	1 – 2 x 1/2	C	1019	268	253	1492 x 600 x 850	7 870,00 zł
ETP-6-150-04 HC SB40	**19102023**	0 – 4 x 1/2	C	1019	268	253	1492 x 600 x 850	9 154,00 zł
ETP-6-200-22 HC SB40	**19102024**	2 – 2 x 1/2	C	1119	416	253	2017 x 600 x 850	10 438,00 zł
ETP-6-200-14 HC SB40	**19102025**	1 – 4 x 1/2	C	1119	416	253	2017 x 600 x 850	11 722,00 zł
ETP-6-200-06 HC SB40	**19102026**	0 – 6 x 1/2	D	1119	416	253	2017 x 600 x 850	13 006,00 zł
ETP-6-250-32 HC SB40	**19102027**	3 – 2 x 1/2	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	12 093,00 zł
ETP-6-250-24 HC SB40	**19102028**	2 – 4 x 1/2	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	13 377,00 zł
ETP-6-250-16 HC SB40	**19102029**	1 – 6 x 1/2	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	14 661,00 zł
ETP-6-250-08 HC SB40	**19102030**	0 – 8 x 1/2	D	1804	564	336	2542 x 600 x 850	15 945,00 zł


ETP-6-150-20 HC SB40 GD

LED


ETP-6-200-30 HC SB40 GD


ETP-6-250 40 HC SB40 GD

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia dla lepszej widoczności wewnątrz, gdy drzwi są zamknięte.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne I 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-150-20 HC SB40 GD	**19102038**	2	C	1630	268	253	1492 x 600 x 850	7 478,00 zł
ETP-6-200-30 HC SB40 GD	**19102039**	3	C	1790	416	253	2017 x 600 x 850	9 286,00 zł
ETP-6-250-40 HC SB40 GD	**19102040**	4	D	3070	564	336	2542 x 600 x 850	12 593,00 zł



ETP-6-117 20 HC R SB40



ETP-6-169 30 HC R SB40



ETP-6-222 40 HC R SB40

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-117-20 R HC SB40	**19102056**	2	268	32	1192 x 600 x 850	5 738,00 zł
ETP-6-169-30 R HC SB40	**19102057**	3	416	32	1717 x 600 x 850	7 100,00 zł
ETP-6-222-40 R HC SB40	**19102058**	4	564	32	2242 x 600 x 850	9 795,00 zł



ETP-6-117 12 R HC SB40



ETP-6-169 06 R HC SB40



ETP-6-169 14 R HC SB40



ETP-6-222 16 R HC SB40

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi/ szuflad	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-117-12 R HC SB40	**19102059**	1 – 2 x 1/2	268	32	1192 x 600 x 850	7 022,00 zł
ETP-6-117-04 R HC SB40	**19102060**	0 – 4 x 1/2	268	32	1192 x 600 x 850	8 306,00 zł
ETP-6-169-22 R HC SB40	**19102061**	2 – 2 x 1/2	416	32	1717 x 600 x 850	8 384,00 zł
ETP-6-169-14 R HC SB40	**19102062**	1 – 4 x 1/2	416	32	1717 x 600 x 850	9 668,00 zł
ETP-6-169-06 R HC SB40	**19102063**	0 – 6 x 1/2	416	32	1717 x 600 x 850	10 952,00 zł
ETP-6-222-32 R HC SB40	**19102064**	3 – 2 x 1/2	564	32	2242 x 600 x 850	11 079,00 zł
ETP-6-222-24 R HC SB40	**19102065**	2 – 4 x 1/2	564	32	2242 x 600 x 850	12 363,00 zł
ETP-6-222-16 R HC SB40	**19102066**	1 – 6 x 1/2	564	32	2242 x 600 x 850	13 647,00 zł
ETP-6-222-08 R HC SB40	**19102067**	0 – 8 x 1/2	564	32	2242 x 600 x 850	14 931,00 zł



ETP-6-117-20 R HC SB40 GD

LED



ETP-6-169-30 R HC SB40 GD



ETP-6-222-40 R HC SB40 GD

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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.
- 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.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia.
- Przycisk włączania/wyłączania oświetlenia dla lepszej widoczności wewnątrz, gdy drzwi są zamknięte.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-6-117-20 R HC SB40 GD	**19102074**	2	268	32	1192 x 600 x 850	6 630,00 zł
ETP-6-169-30 R HC SB40 GD	**19102075**	3	416	32	1717 x 600 x 850	8 438,00 zł
ETP-6-222-40 R HC SB40 GD	**19102076**	4	564	32	2242 x 600 x 850	11 579,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

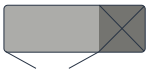




ETN-6-150 20 HC SB40



ETN-6-200-30 HC SB40



ETN-6-150 20 HC LR SB40



ETN-6-200-30 HC LLR SB40

STOŁY MROŹNICZE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.
- 3 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 boczne I 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźnicze, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-150-20 HC SB40	**19101925**	2	E	2120	268	370	1492 x 600 x 850	7 830,00 zł
ETN-6-150-20 HC LR SB40	**19102031**	2	E	2120	268	370	1492 x 600 x 850	7 830,00 zł
ETN-6-200-30 HC SB40	**19101926**	3	E	2879	416	379	2017 x 600 x 850	9 810,00 zł
ETN-6-200-30 HC LLR SB40	**19102032**	3	E	2879	416	379	2017 x 600 x 850	9 810,00 zł



ETN-6-150 20 HC S SB40



ETN-6-200-30 HC S SB40

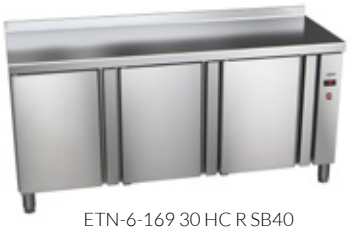
STOŁY MROŹNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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 330x330x200 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych elementów. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźnicze, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-150-20 HC S SB40	**19102033**	2	E	2120	268	370	1492 x 600 x 850	8 648,00 zł
ETN-6-200-30 HC S SB40	**19102034**	3	E	2879	416	379	2017 x 600 x 850	10 628,00 zł



ETN-6-117 20 HC R SB40



ETN-6-169 30 HC R SB40



ETN-6-222 40 HC R SB40

STOŁY MROŹNICZE 600 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego 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/m^3, 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 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETN-6-117-20 R HC SB40	**19102068**	2	268	415	1192 x 600 x 850	6 869,00 zł
ETN-6-169-30 R HC SB40	**19102069**	3	416	424	1717 x 600 x 850	8 849,00 zł
ETN-6-222-40 R HC SB40	**19102070**	4	564	433	2242 x 600 x 850	10 675,00 zł



ETP-8-150-20 HC SB40



ETP-8-200-30 HC SB40



ETP-8-250-40 HC SB40

STOŁY CHŁODNICZE 800 MM EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie, głębokość blatu roboczego 800 mm
- 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/m^3, 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.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 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 prowadnicach na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań o maksymalnym obciążeniu 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 maksymalna 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 pełne drzwi oraz 1 kosz sanitarny PCV 600x400x120 mm w każdej szufladzie.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-8-150-20 HC SB40	**19101946**	2	D	1477	372	253	1492 x 800 x 850	8 741,00 zł
ETP-8-200-30 HC SB40	**19101947**	3	D	1723	588	253	2017 x 800 x 850	9 973,00 zł
ETP-8-250-40 HC SB40	**19101948**	4	D	2442	804	336	2542 x 800 x 850	10 978,00 zł



Stoły chłodnicze i mroźnicze

Opcje
Akcesoria

GREEN LINE – OPCJE DLA STOŁÓW

Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	Zestaw kółek (C)	Blat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (NS)	Bez blatu (NT)	Kompresor po lewej stronie (LG)	Wersja bez agregatu (RG)	Grzałka ramki (FH)	Zawór rozprężny* (EV)	Zestaw szuflad
STOŁY GREEN LINE											
Stoły chłodnicze i mroźnicze 700 mm											
GGTP-7-135	Chłodnicze 700 mm, 2-drzwiowe	148,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-335,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	330,00 zł	1780,00 zl	1355,00 zł
GGTP-7-180	Chłodnicze 700 mm, 3-drzwiowe	191,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-435,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	380,00 zł	1780,00 zl	1355,00 zł
GGTP-7-225	Chłodnicze 700 mm, 4-drzwiowe	250,00 zł	360,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-555,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	460,00 zł	1780,00 zl	1355,00 zł
GGTN-7-135	Mroźnicze 700 mm, 2-drzwiowe	148,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-335,00 zł	374,00 zł	-975,00 zł	std	-	-
GGTN-7-180	Mroźnicze 700 mm, 3-drzwiowe	191,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-435,00 zł	374,00 zł	-975,00 zł	std	-	-
GGTN-7-225	Mroźnicze 700 mm, 4-drzwiowe	250,00 zł	360,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-555,00 zł	374,00 zł	-975,00 zł	std	-	-
Stoły chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm											
GGTP-7-135 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 2-drzwiowe	308,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-335,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	330,00 zł	1780,00 zl	-
GGTP-7-180 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 3-drzwiowe	391,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-435,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	380,00 zł	1780,00 zl	-
GGTP-7-225 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 4-drzwiowe	506,00 zł	360,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-555,00 zł	374,00 zł	-800,00 zł	460,00 zł	1780,00 zl	-

* Tylko w wersjach bez agregatu (RG).

ESSENZIAL LINE – OPCJE DLA STOŁÓW

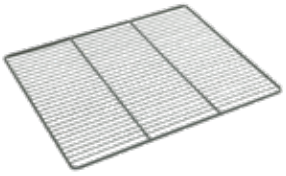
Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	Zestaw kółek (C)	Blat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (NS)	Bez blatu (NT)	Kompresor po lewej stronie (LG)	Wersja bez agregatu (RG)	Grzałka ramki (FH)	Zawór rozprężny* (EV)	Wersja R600a (600a)	Zestaw szuflad
STOŁY ESSENZIAL LINE												
Stoły chłodnicze i mroźnicze 700 mm												
ETP-7-135	Chłodnicze 700 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	330,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-180	Chłodnicze 700 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	380,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-225	Chłodnicze 700 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	-	460,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-135 S	Chłodnicze 700 mm ze zlewem, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	-	-	330,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-180 S	Chłodnicze 700 mm ze zlewem, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	-	-	380,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-225 S	Chłodnicze 700 mm ze zlewem, 4-drzwiowe	460,00 zł	-	-	-	-	-	-	460,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-135 GD	Chłodnicze Z drzwiami szklanymi 700 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	330,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-7-180 GD	Chłodnicze Z drzwiami szklanymi 700 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	380,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-7-225 GD	Chłodnicze Z drzwiami szklanymi 700 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	-	460,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-7-102 R	Chłodnicze 700 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	330,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-7-147 R	Chłodnicze 700 mm, 3-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	380,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-7-192 R	Chłodnicze 700 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	460,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	-	std	460,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-7-102 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	330,00 zł	1780,00 zl	-	-
ETP-7-147 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	380,00 zł	1780,00 zl	-	-
ETP-7-192 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	460,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	-	std	460,00 zł	1780,00 zl	-	-
ETPB-135	Chłodnicze 700 mm-600 mm wysokości, 2-częściowe	280,00 zł	-	-	-	-	-	-	330,00 zł	-	164,00 zł	-
ETPB-180	Chłodnicze 700 mm-600 mm wysokości, 3-częściowe	355,00 zł	-	-	-	-	-	-	380,00 zł	-	164,00 zł	-
ETPB-225	Chłodnicze 700 mm-600 mm wysokości, 4-częściowe	460,00 zł	-	-	-	-	-	-	460,00 zł	-	164,00 zł	-

ESSENZIAL LINE – OPCJE DLA STOŁÓW

Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	Zestaw kółek (C)	Blat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (NS)	Bez blatu (NT)	Kompresor po lewej stronie (LG)	Wersja bez agregatu (RG)	Grzałka ramki (FH)	Zawór rozprężny* (EV)	Wersja R600a (600a)	Zestaw szuflad
ETN-7-135	Mroźnicze 700 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	std	-	-	-
ETN-7-180	Mroźnicze 700 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	std	-	-	-
ETN-7-135 S	Mroźnicze 700 mm ze zlewem, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	-	-	std	-	-	-
ETN-7-180 S	Mroźnicze 700 mm ze zlewem, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	-	-	std	-	-	-
ETN-7-102 R	Mroźnicze 700 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
ETN-7-147 R	Mroźnicze 700 mm, 3-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
ETN-7-192 R	Mroźnicze 700 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
Stoły chłodnicze i mroźnicze 600 mm												
ETP-6-150	Chłodnicze 600 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	330,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-200	Chłodnicze 600 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	380,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-250	Chłodnicze 600 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	-	460,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-150 S	Chłodnicze 600 mm ze zlewem, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	-	-	330,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-200 S	Chłodnicze 600 mm ze zlewem, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	-	-	380,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-250 S	Chłodnicze 600 mm ze zlewem, 4-drzwiowe	460,00 zł	-	-	-	-	-	-	460,00 zł	-	164,00 zł	1284,00 zł
ETP-6-150 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	330,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-6-200 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	380,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-6-250 GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	-	460,00 zł	-	164,00 zł	-
ETP-6-117 R	Chłodnicze 600 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	330,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-6-169 R	Chłodnicze 600 mm, 3-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	380,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-6-222 R	Chłodnicze 600 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	460,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	-	std	460,00 zł	1780,00 zl	-	1284,00 zł
ETP-6-117 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	330,00 zł	-	-	-
ETP-6-169 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	380,00 zł	-	-	-
ETP-6-222 R GD	Chłodnicze z drzwiami szklanymi 600 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	460,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	-	std	460,00 zł	-	-	-
ETN-6-150	Mroźnicze 600 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	-	std	-	-	-
ETN-6-200	Mroźnicze 600 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	-	std	-	-	-
ETN-6-150 S	Mroźnicze 600 mm ze zlewem, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	-	-	std	-	-	-
ETN-6-200 S	Mroźnicze 600 mm ze zlewem, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	-	-	std	-	-	-
ETN-6-117 R	Mroźnicze 600 mm, 2-drzwiowe, bez agregatu	280,00 zł	-	1210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
ETN-6-169 R	Mroźnicze 600 mm, 3-drzwiowe, bez agregatu	355,00 zł	-	1550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
ETN-6-222 R	Mroźnicze 600 mm, 4-drzwiowe, bez agregatu	460,00 zł	-	2120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	-	std	std	1780,00 zl	-	-
Stoły chłodnicze 800 mm												
ETP-8-150 HC	Chłodnicze 800 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1392,00 zł	0,00 zł	-354,00 zł	325,00 zł	-	330,00 zł	1780,00 zl	164,00 zł	-
ETP-8-200 HC	Chłodnicze 800 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1782,00 zł	0,00 zł	-456,00 zł	325,00 zł	-	380,00 zł	1780,00 zl	164,00 zł	-
ETP-8-250 HC	Chłodnicze 800 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2438,00 zł	0,00 zł	-582,00 zł	325,00 zł	-	460,00 zł	1780,00 zl	164,00 zł	-

* Tylko w wersjach bez agregatu (RG).

PÓŁKI, KOSZE, PROWADNICE





Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj stołów	Opis	Cena netto (zł)
SHT700	**19097778**	530 x 325	700 mm	Półka epoksydowa GN 1/1	52,00 zł
SHT600S	**19097777**	405 x 460	600 mm	Półka epoksydowa (Boczna)	52,00 zł
SHT600C	**19097775**	405 x 525	600 mm z 3 drzwiami lub więcej	Półka epoksydowa (Centralna)	52,00 zł
SHT800P	**19097776**	600 x 400	800 mm	Półka epoksydowa do stołów piekarniczych	85,00 zł
SB800P	**19099982**	600 x 400 x 120	800 mm	Sanitarny kosz PVC	265,00 zł
AGT700	**19015961**	519	Green GN 1/1	Komplet prowadnic dla półek GN 1/1	71,00 zł
SGT700	**19023974**	562	Essenizal GN 1/1	Komplet prowadnic dla półek GN 1/1	71,00 zł
SGT800P	**19033557**	649	800 mm	Komplet prowadnic dla półek 600 x 400	71,00 zł

ZESTAW KÓŁEK, KOMPLET ZAWIASÓW I ZESTAW ODPAROWYWANIA SKROPLIN

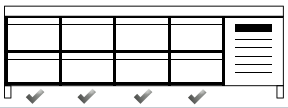
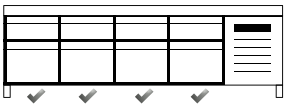
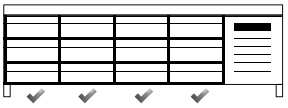
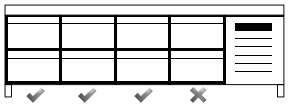
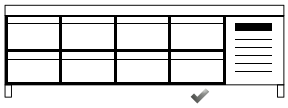
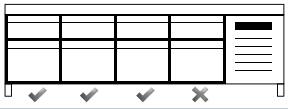
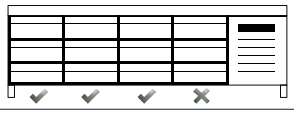
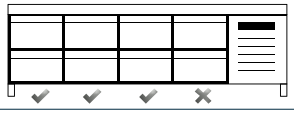
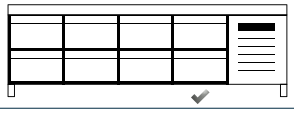
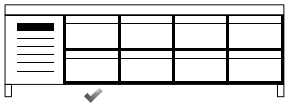
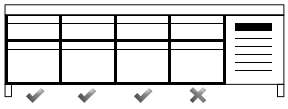
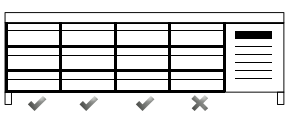


Model	Nr ref.	Rodzaj stołów	Opis	Cena netto (zł)
S4R	**19004383**	wszystkie stoły (z wyjątkiem ETP-7-225 & ETP-6-250)	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami dla stołów Green	434,00 zł
S6R	**19041037**	ETP-7-225 & ETP-6-250	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami dla modeli ETP-7-225/ ETP-6-250	586,00 zł
CDOC03	**19098304**	wszystkie stoły	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	145,00 zł
CDOCO04	**19098305**	wszystkie stoły	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	145,00 zł
DFEK	**19100041**	stoły bez agregatu	Zestaw odparowywania skroplin dla stołów bez agregatu	190,00 zł

ZESTAWY SZUFLAD

- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prwadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szuflady które ułatwia pracę.
- System samodomykania, stopery które uniemożliwiaja wysunięce szuflady.
- Ergonomiczny, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt ułatwiający otwieranie szuflad.
- W linii Essenzial szuflady w pobliżu kompresora muszą być zawsze (1/2 + 1/2), objętość górnej szuflady jest niższa ze względu na położenie parownika.
- Jedno z drzwi można zastąpić poniższymi zestawami.

GŁĘBOKOŚĆ SZUFLAD
GASTRONORM
1/2 – 190 mm
1/3 – 100 mm
2/3 – 290 mm
SNACK
1/2 – 190 mm
1/3 – 100 mm
2/3 – 290 mm

Rysunek szuflady	Model	Nr ref.	Seria stołu	Opis	Pozycja zestawu	Cena netto (zł)
	ADK-7-12	**19099649**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)	Green Line		1 544,00 zł
	ADK-7-23	**19099792**	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)	Green Line		1 544,00 zł
	ADK-7-13	**19099791**	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)	Green Line		1 930,00 zł
	GDK-7-12	**19041019**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)	Essenzial 700 mm		1 500,00 zł
	GDKC-7-12	**19041020**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) strona kompresora	Essenzial 700 mm		1 500,00 zł
	GDK-7-23	**19041021**	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)	Essenzial 700 mm		1 500,00 zł
	GDK-7-13	**19041022**	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)	Essenzial 700 mm		1 875,00 zł
	GDK-6-12	**19041023**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)	Essenzial 600 mm		1 500,00 zł
	GDKR-6-12	**19041024**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) prawa	Essenzial 600 mm		1 500,00 zł
	GDKL-6-12	**19041025**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) lewa	Essenzial 600 mm		1 500,00 zł
	GDK-6-23	**19041026**	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)	Essenzial 600 mm		1 500,00 zł
	GDK-6-13	**19041027**	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)	Essenzial 600 mm		1 875,00 zł


asber



Stoły z nadstawkami

Funkcje 108

Stoły z nadstawkami

Stoły chłodnicze do pizzy 700 mm GN 1/1 110
Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm EURONORM (400X600) 111
Nadstawki chłodnicze do pizzy 112
Zespolone stoły do pizzy 700 mm GN 1/1 113
Zespolone stoły do pizzy 800 mm EURONORM (400X600) 114
Zespolone stoły chłodnicze GN 1/1 115
Stoły sałatkowe 116

Opcje i akcesoria 121

Stoły z nadstawkami
Funkcje

SZEROKA GAMA PRODUKTÓW

Pełna gama chłodniczych stołów przygotowawczych, o głębokościach 700 i 800 mm z różnorodnymi wariantami blatów roboczych (stal nierdzewna, granit, polipropylen...)



Stoły do pizzy



Zespolone stoły do pizzy



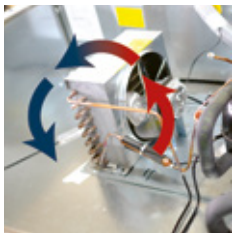
Automatyczne odparowanie skroplin

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



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.



Wysoce wydajne komponenty

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



Szuflady ze stali nierdzewnej

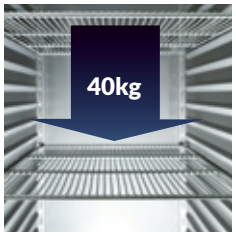
Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni



Zespolone stoły chłodnicze

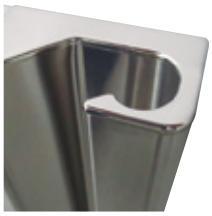


Stoły sałatkowe



Zdejmowane prowadnice

Umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez żadnych dodatkowych narzędzi. Umieszczanie i regulacja półek na żądanej wysokości jest możliwe bez użycia dodatkowych elementów. Półki są powlekane żywicą epoksydową, w celu poprawy ochrony, umożliwiają przechowywanie różnych rodzajów opakowań o maksymalnym obciążeniu do 40 kg.



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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

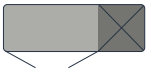


Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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



ETP-7-135-20 HC GR

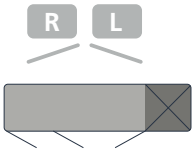


ETP-7-135-20 HC GR



ETP-7-180-30 HC GR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ETP-7-180-30 LLR HC GR



ETP-7-225-40 HC GR



ETP-7-225-40 LRLR HC GR



ETP-7-180 HC GR+ GV-180

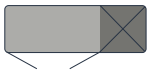
STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Bardzo wytrzymały blat roboczy, wykonany z granitu, o grubości 30 mm. Ranty o wysokości 160 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie do pojemników GN 1/1 i 1 komplet prowadnic na każde drzwi.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-7-135-20 HC GR	**19099831**	2	C	1019	274	369	253	1342 x 700 x 850	7 987,00 zł
ETP-7-180-30 HC GR	**19099832**	3	C	1119	428	369	253	1792 x 700 x 850	9 640,00 zł
ETP-7-225-40 HC GR	**19099833**	4	D	1746	581	593	336	2242 x 700 x 850	13 189,00 zł



ETP-8-150-20 HC GR



ETP-8-150-20 HC GR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe





ETP-8-200-24 HC GR



ETP-8-200-27 HC GR



ETP-8-200-30 LLR HC GR



ETP-8-250-40 LRLR HC GR



ETP-8-250-27 HC GR + GV-250

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.
- Bardzo wytrzymały blat roboczy, wykonany z granitu, o grubości 30 mm. Ranty boczne o wysokości od 150 mm do 250 mm. Rant tylny o wysokości 250 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Neutralna komora z szufladami, wyposażone w kosze PCV EURONORM (400X600). Szuflady są montowane na teleskopowych prowadnicach ślizgowych, które można całkowicie wysunąć, aby zmaksymalizować pojemność.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażona w 1 półkę epoksydową 400x600 mm i 2 komplety prowadnic na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°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 brutto (l)	Moc chłodni-cza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETP-8-150-20 HC GR	**19099738**	2 – 0	D	1477	372	398	253	1492 x 800 x 850	10 133,00 zł
ETP-8-150-20 HC LR GR	**19099739**	2 – 0	D	1477	372	398	253	1492 x 800 x 850	10 133,00 zł
ETP-8-200-27 HC GR	**19099740**	2 – 7	D	1477	372	398	253	2017 x 800 x 850	14 082,00 zł
ETP-8-200-27 HC LR GR	**19099741**	2 – 7	D	1477	372	398	253	2017 x 800 x 850	14 082,00 zł
ETP-8-200-24 HC GR	**19099742**	2 – 4	D	1477	372	398	253	2017 x 800 x 850	12 657,00 zł
ETP-8-200-24 HC LR GR	**19099743**	2 – 4	D	1477	372	398	253	2017 x 800 x 850	12 657,00 zł
ETP-8-200-30 HC GR	**19099744**	3 – 0	D	1723	588	398	253	2017 x 800 x 850	11 755,00 zł
ETP-8-200-30 HC LLR GR	**19099745**	3 – 0	D	1723	588	398	253	2017 x 800 x 850	11 755,00 zł
ETP-8-250-37 HC GR	**19099746**	3 – 7	D	1723	588	398	253	2542 x 800 x 850	15 651,00 zł
ETP-8-250-37 HC LLR GR	**19099747**	3 – 7	D	1723	588	398	253	2542 x 800 x 850	15 651,00 zł
ETP-8-250-34 HC GR	**19099748**	3 – 4	D	1723	588	398	253	2542 x 800 x 850	14 151,00 zł
ETP-8-250-34 HC LLR GR	**19099749**	3 – 4	D	1723	588	398	253	2542 x 800 x 850	14 151,00 zł
ETP-8-250-40 HC GR	**19099750**	4 – 0	E	2442	804	593	336	2542 x 800 x 850	13 416,00 zł
ETP-8-250-40 HC LRLR GR	**19099751**	4 – 0	E	2442	804	593	336	2542 x 800 x 850	13 416,00 zł



GVL-180



GV-180

NADSTAWKI CHŁODNICZE DO PIZZY

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

Model	Nr ref.	Liczba miejsc na pojemniki GN	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zl)
GV-135	**19068940**	5 x GN 1/4	169	102	1342 x 336 x 450	3 332,00 zł
GV-150	**19068941**	6 x GN 1/4	169	102	1492 x 336 x 450	3 406,00 zł
GV-154	**19068942**	6 x GN 1/3	169	102	1492 x 396 x 450	3 476,00 zł
GV-180	**19068943**	8 x GN 1/4	169	102	1792 x 336 x 450	3 641,00 zł
GV-200	**19068944**	9 x GN 1/4	169	102	2017 x 336 x 450	3 748,00 zł
GV-204	**19068945**	9 x GN 1/3	169	102	2017 x 396 x 450	3 961,00 zł
GV-225	**19068946**	10 x GN 1/4	169	102	2242 x 336 x 450	4 225,00 zł
GV-250	**19068948**	12 x GN 1/4	361	168	2542 x 336 x 450	4 547,00 zł
GV-254	**19068949**	12 x GN 1/3	361	168	2542 x 396 x 450	4 633,00 zł
GVL-135	**19068970**	5 x GN 1/4	169	102	1342 x 336 x 290	2 871,00 zł
GVL-150	**19069308**	6 x GN 1/4	169	102	1492 x 336 x 290	2 935,00 zł
GVL-154	**19069309**	6 x GN 1/3	169	102	1492 x 396 x 290	3 080,00 zł
GVL-180	**19069310**	8 x GN 1/4	169	102	1792 x 336 x 290	3 090,00 zł
GVL-200	**19069311**	9 x GN 1/4	169	102	2017 x 336 x 290	3 224,00 zł
GVL-204	**19069312**	9 x GN 1/3	169	102	2017 x 396 x 290	3 620,00 zł
GVL-225/2	**19088093**	10 x GN 1/4	169	102	2242 x 336 x 290	3 785,00 zł
GVL-250/2	**19088094**	12 x GN 1/4	361	168	2542 x 336 x 290	4 432,00 zł
GVL-254/2	**19088095**	12 x GN 1/3	361	168	2542 x 396 x 290	4 616,00 zł



ETPZ-135 HC

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L



ETPZ-135-04 HC



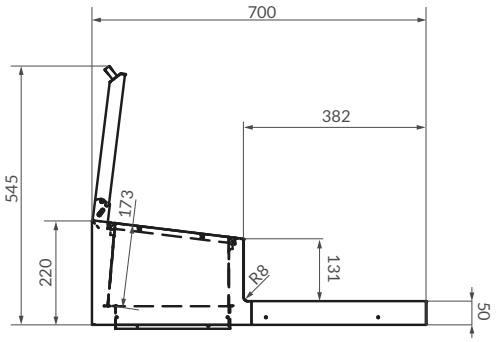
ETPZ-180 HC



ETPZ-180-06 HC

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY 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. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm. 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 komplecie.
- Pojemniki są chłodzone poprzez kontakt z dolnym blatem.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 szyny.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr ref.	Liczba drzwi/ szuflad	Pojemność brutto (l)	Liczba miejsc na pojemniki GN	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETPZ-135 HC 90NS	**19101912**	2	274	8	398	223	1342 x 700 x 1050	7 805,00 zł
ETPZ-135 HC LR 90NS	**19102077**	2	274	8	398	223	1342 x 700 x 1050	7 805,00 zł
ETPZ-135-12 HC 90NS	**19101931**	1 – 2 x 1/2	274	8	398	223	1342 x 700 x 1050	9 089,00 zł
ETPZ-135-04 HC 90NS	**19101932**	0 – 4 x 1/2	274	8	398	223	1342 x 700 x 1050	10 373,00 zł
ETPZ-180 HC 90NS	**19101913**	3	428	10	398	414	1792 x 700 x 1050	10 125,00 zł
ETPZ-180 HC LLR 90NS	**19102078**	3	428	10	593	414	1792 x 700 x 1050	10 125,00 zł
ETPZ-180-14 HC 90NS	**19101933**	1 – 4 x 1/2	428	10	593	414	1792 x 700 x 1050	12 693,00 zł
ETPZ-180-22 HC 90NS	**19101934**	2 – 2 x 1/2	428	10	593	414	1792 x 700 x 1050	11 409,00 zł
ETPZ-180-06 HC 90NS	**19101935**	0 – 6 x 1/2	428	10	593	414	1792 x 700 x 1050	13 977,00 zł



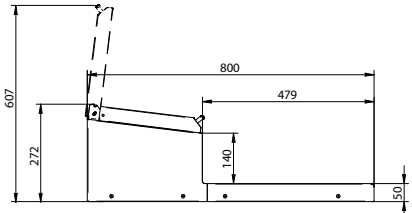
ETPZ-150 HC



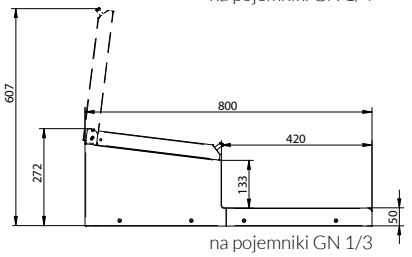
ETPZ-200 HC

ZESPOLONE STOŁY 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. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm, przeznaczoną do przechowywania pojemników GN 1/4 lub GN 1/3 o maksymalnej głębokości 100 mm (brak w zestawie).
- Pojemniki są chłodzone poprzez kontakt z dolnym blatem.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna 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 szyny.
- Wyposażona w 1 półkę epoksydową 400x600 mm i 2 komplety prowadnic na każde drzwi
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



na pojemniki GN 1/4



na pojemniki GN 1/3

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Liczba miejsc na pojemniki GN	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETPZ-8-150 HC 90NS GN 1/4	**19101944**	2	372	9	369	286	1492 x 800 x 1057	8 645,00 zł
ETPZ-8-200 HC 90NS GN 1/4	**19101945**	3	588	12	845	475	2017 x 800 x 1057	11 572,00 zł
ETPZ-8-150 HC 90NS GN1/3	**19101937**	2	372	8	369	286	1492 x 800 x 1057	8 645,00 zł
ETPZ-8-200 HC 90NS GN1/3	**19101936**	3	588	10	845	475	2017 x 800 x 1057	11 572,00 zł



ETS-135 HC

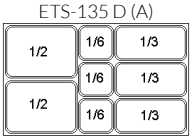
R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

R L

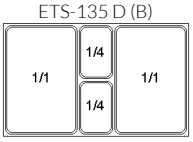


ETS-180 HC

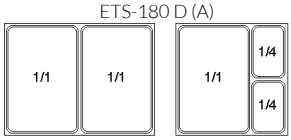
ETS-135 D (A)



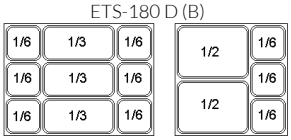
ETS-135 D (B)



ETS-180 D (A)

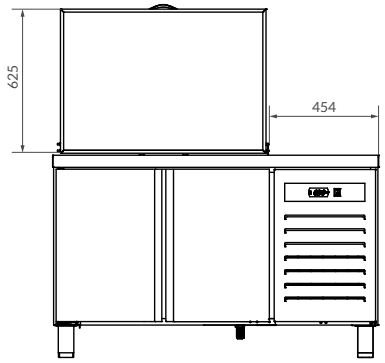


ETS-180 D (B)



ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE 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 nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (ETPZ-135 i ETPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETS-135 HC 90NS	**19101927**	2	274	369	223	1342 x 700 x 900	7 894,00 zł
ETS-135 HC LR 90NS	**19102079**	2	274	369	223	1342 x 700 x 900	7 894,00 zł
ETS-180 HC 90NS	**19101928**	3	428	593	414	1792 x 700 x 900	10 634,00 zł
ETS-180 HC LLR 90NS	**19102080**	3	428	593	414	1792 x 700 x 900	10 634,00 zł



ETS-090 NS



ETS-140 06 NS



ETS-140 NS

STOŁY SAŁATKOWE Z LITYM BLATEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- W standardzie blat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym pod wysokim ciśnieniem poliuretanem, wolnym od CFC, o grubości 30 mm, bez rantu tylnego.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi/ szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETS-090 NS	**19103120**	2	D	1403	155	369	245	894 x 700 x 850	4 482,00 zł
ETS-090-12 NS	**19104272**	1-2	D	1403	155	369	245	894 x 700 x 850	5 527,00 zł
ETS-090-04 NS	**19104274**	0-4	D	1403	155	369	245	894 x 700 x 850	6 572,00 zł
ETS-140 NS	**19103121**	3	D	1608	232	369	267	1358 x 700 x 850	5 603,00 zł
ETS-140-14 NS	**19104276**	1-4	D	1608	232	369	267	1358 x 700 x 850	6 648,00 zł
ETS-140-22 NS	**19104277**	2-2	D	1608	232	369	267	1358 x 700 x 850	7 693,00 zł
ETS-140-06 NS	**19104278**	0-6	D	1608	232	369	267	1358 x 700 x 850	8 738,00 zł



ETS-090



ETS-140

Możliwe konfiguracje pojemników GN na stronie poświęconej akcesoriom (str. 121).

STOŁY SAŁATKOWE Z BLATEM POLIETYLENOWYM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Otwarty blat pasujący do pojemników GN i powierzchnia robocza z polietylenu o dużej gęstości odpowiednia do przygotowywania żywności. Uchylna pokrywa z blokadą w pozycji otwartej.
- Opcjonalnie dostępne szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

* nie zawiera pojemników GN w standardzie

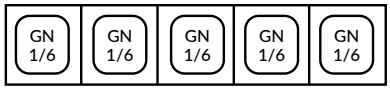
Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETS-090	**19104280**	2	155	369	245	894 x 700 x 861	4 998,00 zł
ETS-140	**19104281**	3	232	369	267	1358 x 700 x 861	6 248,00 zł



ETPZ-090



ETPZ-140



ETPZ-090 5 x GN 1/6

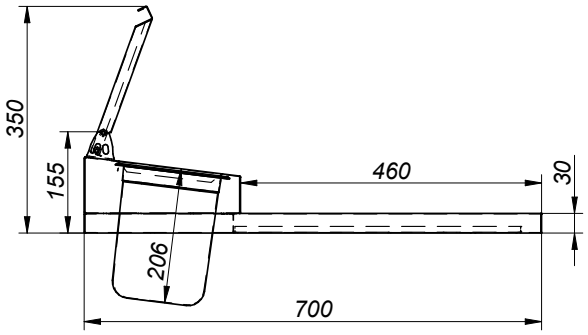


ETPZ-140 8 x GN 1/6

STOŁY SAŁATKOWE DO PIZZY

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym poliuretanem wolnym od CFC, o grubości 30 mm, z miejscem na pojemniki GN 1/6.
- Opcjonalnie dostępne szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

* nie zawiera pojemników GN w standardzie



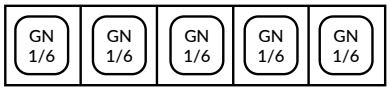
Model	Nr ref.	Liczba miejsc na pojemniki GN	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETPZ-090	**19104208**	**5 x GN 1/6**	2	155	369	245	894 x 700 x 955	4 898,00 zł
ETPZ-140	**19104275**	**8 x GN 1/6**	3	232	369	267	1358 x 700 x 955	6 123,00 zł



ETSA-090



ETSA-140



ETSA-090 5 x GN 1/6

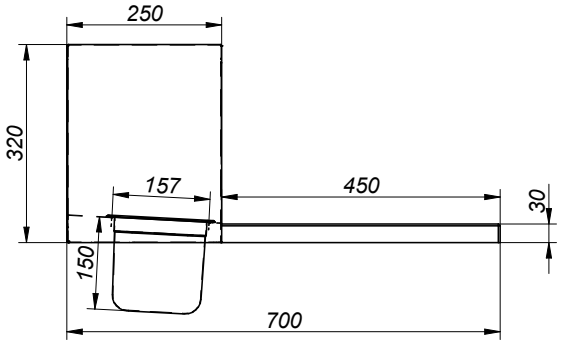


ETSA-140 8 x GN 1/6

STOŁY SAŁATKOWE DO KANAPEK

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z miejscem na pojemniki GN 1/6
- Opcjonalnie dostępne szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

* nie zawiera pojemników GN w standardzie



Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Liczba miejsc na pojemniki GN	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETSA-090	**19104209**	2	**5 x GN 1/6**	155	369	245	894 x 700 x 1140	5 352,00 zł
ETSA-140	**19104048**	3	**8 x GN 1/6**	232	369	267	1358 x 700 x 1140	6 423,00 zł



ETCPZ-140 + GV-135



ETCPZ -140-26 + GV-135

KOMPAKTOWE STOŁY SAŁATKOWE DO PIZZY

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z miejscem na pojemniki GN 1/6. Kompatybilne modele:
  - GV-135-5 x GN 1/4
  - GVL-135-5 x GN 1/4
- Opcjonalnie dostępne szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalna higienę oraz właściwą izolację.
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiający ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

* nie zawiera pojemników GN w standardzie

Model	Nr ref.	Liczba drzwi/ szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc chłodnicza (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ETCPZ-140-26	**19104292**	2-6	D	1403	232	369	267	1358 x 700 x 1010	8 985,00 zł
ETCPZ-140	**19104290**	3	D	1608	232	369	267	1358 x 700 x 1010	6 852,00 zł

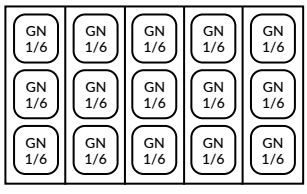
Model	Nr ref.	Liczba miejsc na pojemniki GN	Moc chłodnicza (w)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GV-135	**19068940**	5 x GN 1/4	169	102	1342 x 336 x 450	3 029,00 zł
GVL-135	**19068970**	5 x GN 1/4	169	102	1342 x 336 x 290	2 734,00 zł

OPCJE

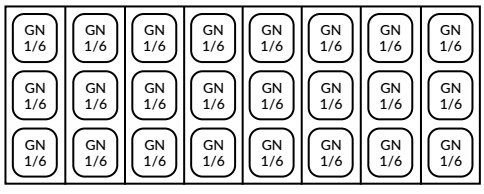
Model	Model description	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	Zestaw kółek (C)	Blat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (NS)	Kompresor po lewej stronie (LG)	Grzałka ramki (FH)	Zestaw szuflad
STOŁY Z NADSTAWKAMI								
Stoły do pizzy								
ETP-7-135 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 700 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	std	-	325,00 zł	330,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-180 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 700 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	std	-	325,00 zł	380,00 zł	1284,00 zł
ETP-7-225 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 700 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	-	std	-	325,00 zł	460,00 zł	1284,00 zł
ETP-8-150 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm, 2-drzwiowe	280,00 zł	-	std	-	325,00 zł	330,00 zł	-
ETP-8-200 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm, 3-drzwiowe	355,00 zł	-	std	-	325,00 zł	380,00 zł	-
ETP-8-250 HC	Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm, 4-drzwiowe	460,00 zł	-	std	-	325,00 zł	460,00 zł	-
Zespolone stoły chłodnicze i do pizzy								
ETPZ-135 HC	Zespolone stoły do pizzy 700 mm GN 1/1, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	330,00 zł	-
ETPZ-180 HC	Zespolone stoły do pizzy 700 mm GN 1/1, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-	380,00 zł	-
ETPZ-150 HC	Zespolone stoły do pizzy 800 mm EN 60x40, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	330,00 zł	-
ETPZ-200 HC	Zespolone stoły do pizzy 800 mm EN 60x40, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-	380,00 zł	-
ETS-135 HC	Zespolone stoły chłodnicze 700 mm, GN 1/1, 2-drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	std	-
ETS-180 HC	Zespolone stoły chłodnicze 700 mm, GN 1/1, 3-drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-	std	-
Stoły sałatkowe								
ETS-090 NS	Stoły sałatkowe z litym blatem, 2-drzwiowe	-	-	-	std	-	-	1045,00 zł
ETS-140 NS	Stoły sałatkowe z litym blatem, 3-drzwiowe	-	-	-	std	-	-	1045,00 zł
ETS-090	Stoły sałatkowe z blatem polietylenowym, 2-drzwiowe	-	-	-	std	-	-	1045,00 zł
ETS-140	Stoły sałatkowe z blatem polietylenowym, 3-drzwiowe	-	-	-	-	-	-	1045,00 zł
ETPZ-090	Stoły sałatkowe z blatem do pizzy, 2-drzwiowe	-	-	-	-	-	-	1045,00 zł
ETPZ -140	Stoły sałatkowe z blatem do pizzy, 3-drzwiowe	-	-	-	-	-	-	1045,00 zł
ETSA-090	Stoły sałatkowe z blatem do kanapek, 2-drzwiowe	-	-	std	-	-	-	1045,00 zł
ETSA -140	Stoły sałatkowe z blatem do kanapek, 3-drzwiowe	-	-	std	-	-	-	1045,00 zł
ETCPZ-140-26	Kompaktowe stoły sałatkowe do pizzy, 2-drzwiowe	-	-	std	-	-	-	1045,00 zł
ETCPZ -140	Kompaktowe stoły sałatkowe do pizzy, 3-drzwiowe	-	-	std	-	-	-	1045,00 zł

KONFIGURACJE STOŁÓW SAŁATKOWYCH

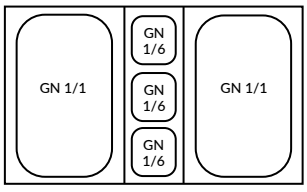
ETS-090 GN 1/6



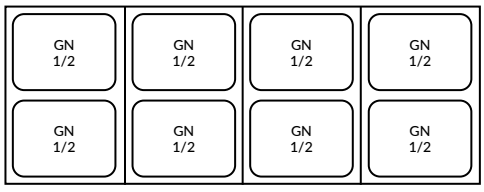
ETS-140 GN 1/6



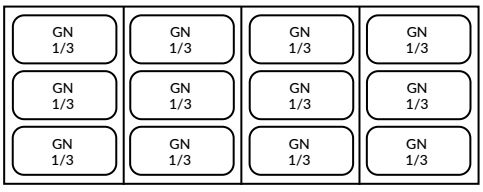
ETS-090 GN 1/1 + 1/6



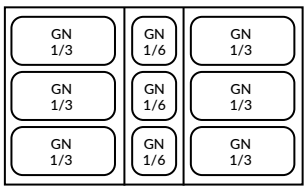
ETS-140 GN 1/2



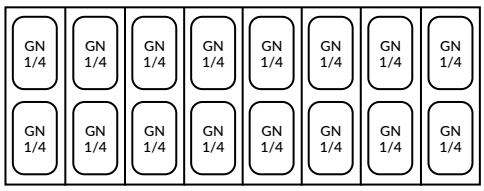
ETS-140 GN 1/3



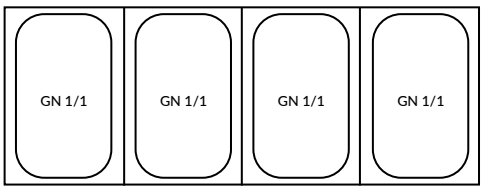
ETS-090 GN 1/3 + 1/6



ETS-140 GN 1/4



ETS-140 GN 1/1



KOMPLET ZAWIASÓW I ZESTAW ODPAROWYWANIA SKROPLIN

Model	Nr ref.	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
CDOC03	**19098304**	700 & 800 mm	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	145,00 zł
CDOCO04	**19098305**	700 & 800 mm	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	145,00 zł
DFEK	**19100041**	Stoły do pizzy bez agregatu	Zestaw odparowywania skroplin dla stołów do pizzy bez agregatu	190,00 zł
DEFEKS	**19107662**	Stoły sałatkowe bez agregatu	Zestaw odparowywania skroplin dla stołów sałatkowych bez agregatu	126,00 zł

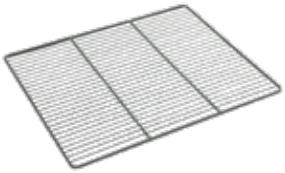
LISTWY DZIELĄCE DLA POJEMNIKÓW GN

Model	Nr ref.	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
ICWS400	**19057207**	GV & GVL	Wspornik do mocowania na ścianie dla nadstawek o głębokości 400 mm – 1 szt.	185,00 zł
ICWS340	**19051260**	GV & GVL	Wspornik do mocowania na ścianie dla nadstawkiek o głębokości 340 mm – 1 szt.	185,00 zł
KG1/6S9	**19104364**	ETS-090	Zestaw listew dzielących dla GN 1/6 containers	225,00 zł
KG1/3S9	**19104365**	ETS-090	Zestaw listew dzielących dla pojemników GN 1/3 + GN 1/6	205,00 zł
KG1/6S14	**19104366**	ETS-140	Zestaw listew dzielących dla pojemników GN 1/6	185,00 zł
KG1/4S14	**19104367**	ETS-140	Zestaw listew dzielących dla pojemników GN 1/4	165,00 zł
KG1/3S14	**19104368**	ETS-140	Zestaw listew dzielących dla pojemników GN 1/3	145,00 zł
KG1/2S14	**19104369**	ETS-140	Zestaw listew dzielących dla pojemników GN 1/2	125,00 zł

POJEMNIKI GN

Model	Nr ref.	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
65GN 1/6	**19104382**	ETS, ETSA & ETPZ	Pojemnik GN 1/6 65 mm głębokości	51,00 zł
100GN 1/6	**19104383**	ETS, ETSA & ETPZ	Pojemnik GN 1/6 100 mm głębokości	61,00 zł
40GN 1/4	**19104384**	ETSA	Pojemnik GN 1/4 40 mm głębokości	57,00 zł
65GN 1/4	**19104385**	ETSA	Pojemnik GN 1/4 65 mm głębokości	321,00 zł
100GN 1/4	**19104386**	ETSA	Pojemnik GN 1/4 100 mm głębokości	67,00 zł
40GN 1/3	**19104387**	ETSA	Pojemnik GN 1/3 40 mm głębokości	321,00 zł
65GN 1/3	**19104388**	ETSA	Pojemnik GN 1/3 65 mm głębokości	60,00 zł
100GN 1/3	**19104389**	ETSA	Pojemnik GN 1/3 100 mm głębokości	89,00 zł
40GN 1/2	**19104390**	ETSA	Pojemnik GN 1/2 40 mm głębokości	321,00 zł
65GN 1/2	**19104391**	ETSA	Pojemnik GN 1/2 65 mm głębokości	67,00 zł
100GN 1/2	**19104392**	ETSA	Pojemnik GN 1/2 100 mm głębokości	83,00 zł
40GN 1/1	**19048493**	ETSA	Pojemnik GN 1/1 40 mm głębokości	82,00 zł
65GN 1/1	**19048494**	ETSA	Pojemnik GN 1/1 65 mm głębokości	86,00 zł
100GN 1/1	**19048495**	ETSA	Pojemnik GN 1/1 100 mm głębokości	105,00 zł

PÓŁKI, KOSZE, PROWADNICE





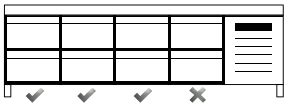
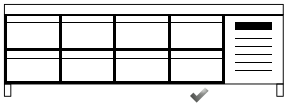
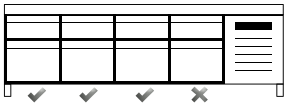
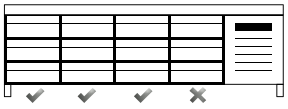
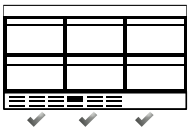
Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj stołów	Opis	Cena netto (zł)
SHT700	**19097778**	530 x 325	700 mm	Półka epoksydowa GN 1/1	52,00 zł
SHT800P	**19097776**	600 x 400	800 mm	Półka epoksydowa do stołów piekarniczych	85,00 zł
GG11	**19104363**	530 x 325	Sałatkowe	Półka epoksydowa GN 1/1	63,00 zł
SB800P	**19099982**	600 x 400 x 120	800 mm	Sanitarny kosz PVC	265,00 zł
SGT700	**19023974**	562	700 mm/ Sałatkowe	Komplet prowadnic dla półek GN 1/1	71,00 zł
SGT800P	**19033557**	649	800 mm	Komplet prowadnic dla półek 600 x 400	71,00 zł
MP400	**19099982**	600x400x75	800mm	Pojemnik do stołów do pizzy	265,00 zł

ZESTAWY SZUFLAD

- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prwadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szuflady które ułatwia pracę.
- System samodomykania, stopery które uniemożliwiaja wysunięce szuflady.
- Ergonomiczny, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt ułatwiający otwieranie szuflad.
- W linii Essenzial szuflady w pobliżu kompresora muszą być zawsze (1/2 + 1/2), objętość górnej szuflady jest niższa ze względu na położenie parownika.
- Jedno z drzwi można zastąpić poniższymi zestawami.

GŁĘBOKOŚĆ SZUFLAD GASTRONORM

1/2 – 190 mm
1/3 – 100 mm
2/3 – 290 mm

Rysunek szuflady	Model	Nr ref.	Seria stołu	Opis	Pozycja zestawu	Cena netto (zł)
	GDK-7-12	**19041019**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)	Stoły z nadstawkami 700 mm		1 500,00 zł
	GDKC-7-12	**19041020**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) strona kompresora	Stoły z nadstawkami 700 mm		1 500,00 zł
	GDK-7-23	**19041021**	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)	**Stoły z nadstawkami 700 mm**		1 500,00 zł
	GDK-7-13	**19041022**	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)	Stoły z nadstawkami 700 mm		1 875,00 zł
	ESDK-7-13	**19106088**	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)	Stoły sałatkowe		1 220,00 zł

Chłodnictwo białe i barowe

Białe chłodnictwo

Białe szafy chłodnicze 126
Szafy chłodnicze i mroźnicze z obudową ze stali nierdzewnej 127
Białe szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 128
Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźnicze z podświetlanym panelem 129

Barowe szafy chłodnicze

Barowe szafy chłodnicze 130
Barowe szafy chłodnicze ze stali nierdzewnej 131

Akcesoria

..... 132









Konstrukcja uchwytu

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt.



Wytłaczane prowadnice półek

Łatwe w utrzymaniu czystości.



Wymuszony obieg powietrza w komorze

Utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.



Wbudowany zamek na klucz.



WLP-150
WLN-150



WLP-450
WLN-450



WLP-650
WLN-650

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Czynnik chłodniczy R600a
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.

SZAFY CHŁODNICZE:

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

SZAFY MROŹNICZE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych epoksydowych.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.

Model	Nr ref.	Wykończenie	Ilość półek	Roczne zużycie energii (kWh)	Klasa energetyczna	Pojemność brutto (l)	Zakres temperatury pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150	**19069899**	Epoksydowe białe	2	488	A	150	-1°C do 6°C	91	626x600x850	3 325,00 zł
WLP-450	**19069920**	Epoksydowe białe	3	866	D	450	-1°C do 6°C	186	626x740x1865	3 990,00 zł
WLP-650	**19069921**	Epoksydowe białe	3	954	D	600	-1°C do 6°C	186	780x740x1865	4 495,00 zł
WLN-150	**19069922**	Epoksydowe białe	3	-	-	150	-22°C do -15°C	142	626x600x850	3 800,00 zł
WLN-450	**19069923**	Epoksydowe białe	7	-	-	450	-22°C do -15°C	143	626x740x1865	4 435,00 zł
WLN-650	**19069925**	Epoksydowe białe	7	-	-	600	-22°C do -15°C	145	780x740x1865	5 010,00 zł



WLP-150 SS
WLN-150 SS



WLP-450 SS
WLN-450 SS



WLP-650 SS
WLN-650 SS

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie
- Wbudowany uchwyt drzwiowy
- Wbudowany zamek na klucz
- Czynnik chłodniczy R600a wolny od CFC
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie
- Napięcie: 230 V/ 50 Hz

SZAFY CHŁODNICZE:

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

SZAFY MROŹNICZE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych epoksydowych.
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek.

Model	Nr ref.	Wykończenie	Ilość półek	Roczne zużycie energii (kWh)	Klasa energetyczna	Pojemność brutto (l)	Zakres temperatury pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 SS	**19069926**	Stal nierdzewna	2	488	A	150	-1°C do 6°C	91	626x600x850	3 685,00 zł
WLP-450 SS	**19069927**	Stal nierdzewna	3	866	D	450	-1°C do 6°C	186	626x740x1865	4 500,00 zł
WLP-650 SS	**19069928**	Stal nierdzewna	3	954	D	600	-1°C do 6°C	186	780x740x1865	5 025,00 zł
WLN-150 SS	**19069929**	Stal nierdzewna	3	-	-	150	-22°C do -15°C	142	626x600x850	4 160,00 zł
WLN-450 SS	**19069930**	Stal nierdzewna	7	-	-	450	-22°C do -15°C	143	626x740x1865	5 335,00 zł
WLN-650 SS	**19069931**	Stal nierdzewna	7	-	-	600	-22°C do -15°C	145	780x740x1865	5 640,00 zł



WLP-150 GLASS



WLP-450 GLASS



WLP-650 GLASS

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 epoksydowe 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 WLP.
- Napięcie: 230 V/ 50 Hz.
- W szafach chłodniczych WLP możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów.

Model	Nr ref.	Wykończenie	Ilość półek	Pojemność brutto (l)	Zakres temperatury pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 GLASS	**19069932**	Epoksydowe białe	2	150	-1°C do 6°C	91	626x600x850	3 585,00 zł
WLP-450 GLASS	**19069933**	Epoksydowe białe	3	450	-1°C do 6°C	186	626x740x1865	4 100,00 zł
WLP-650 GLASS	**19069934**	Epoksydowe białe	3	600	-1°C do 6°C	186	780x740x1865	4 845,00 zł



APE-952-C HC BL



APE-952-CC HC BL



ACE-1653-C HC BL

SZAFY EKSPOZYCYJNE CHŁODNICZE I MROŹNICZE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Wewnętrzne oświetlenie LED
- Podświetlany plafon.
- Wyposażony w 3 kółka obrotowe i 3 z hamulcem.
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Wyposażony w 3 półki epoksydowe o kolorze białym, możliwość regulacji półek na żądanej wysokości bez użycia prowadnic i dodatkowych elementów.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, izolacja o wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC.
- Modele APE/ACE C wyposażone w drzwi skrzydłowe.
- Model APE-952-CC jest wyposażony w drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem.
- Zakres temperatury pracy od 0˚C do +8˚C w IV klasie klimatycznej dla szaf chłodniczych, od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej dla szaf mroźniczych.
- Czynnik chłodniczy R-290 wolny od CFC.
- Napięcie: 230 V/ 50 Hz.

Model	Nr ref.	Liczba drzwi	Rodzaj drzwi	Pojemność brutto (l)	Zakres temperatury pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
APE-952-C HC BL	**19100005**	2	Skrzydłowe	1012	0°C do +8°C	374	1376 x 740 x 2115	10 509,00 zł
APE-952-CC HC BL	**19100007**	2	Przesuwne	1012	0°C do +8°C	374	1376 x 740 x 2115	10 088,00 zł
APE-1653-C HC BL	**19091038**	3	Skrzydłowe	1657	0°C do +8°C	785	2056 x 740 x 2115	16 334,00 zł
ACE-952-C HC BL	**19100006**	2	Skrzydłowe	1012	-18°C do -22°C	1100	1376 x 740 x 2115	14 641,00 zł
ACE-1653-C HC BL	**19091039**	3	Skrzydłowe	1657	-18°C do -22°C	1266	2056 x 740 x 2115	19 189,00 zł



ERMA-150

LED



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
- 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.
- 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.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury 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 (75 cl)			
ERMA-150	**19087116**	1	142	49	220	625 x 565 x 900	4 145,00 zł
ERMA-250	**19087117**	2	214	77	280	925 x 565 x 900	5 259,00 zł
ERMA-350	**19087118**	3	327	119	285	1375 x 565 x 900	6 759,00 zł
ERMAU-250	**19087119**	2	214	77	280	925 x 565 x 800	5 238,00 zł
ERMAU-350	**19087150**	3	327	119	285	1375 x 565 x 800	6 768,00 zł



ERMA-150 SS

LED



ERMA-250 SS



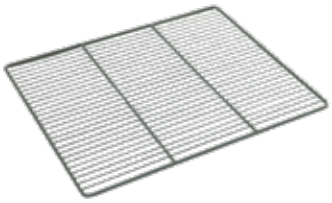
ERMA-350 SS

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym.
- Wnętrze wykonane z lakierowanej blachy 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: R290 Hydrocarbon (HC).
- 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.
- Zakres temperatury 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 (75 cl)			
ERMA-150 SS	**19087151**	1	142	49	220	625 x 565 x 900	4 477,00 zł
ERMA-250 SS	**19087152**	2	214	77	280	925 x 565 x 900	5 992,00 zł
ERMA-350 SS	**19087153**	3	327	119	285	1375 x 565 x 900	7 487,00 zł
ERMAU-250 SS	**19087154**	2	214	77	280	925 x 565 x 800	5 944,00 zł
ERMAU-350 SS	**19087155**	3	327	119	285	1375 x 565 x 800	7 338,00 zł

PÓŁKI



Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
PÓŁKI					
P251	12219704	493x392	WL-150	Półka do Białych Szaf o pojemności 150 l	150,00 zł
PS451	12134053	497x510	WL-450	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	150,00 zł
PI451	12139169	497x380	WL-450	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	150,00 zł
PS651	12134059	651x510	WL-600	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	150,00 zł
PI651	12139228	651x380	WL-600	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	150,00 zł


-35
asber
asber

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek? 136
Funkcje 138
Szybkoschładzarki Pro-Line 141
Szybkoschładzarki B-Line 142



Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

Wszystkie świeże produkty żywnościowe zawierają naturalne kultury bakterii, które w sprzyjających warunkach otoczenia (temperatury i wilgotności) mnożą się, powodując niebezpieczne skutki dla zdrowia konsumentów. Najbardziej niebezpieczny próg termiczny wynosi od + 65 °C do + 10 °C: w tym zakresie temperatury, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii.

Szybkoschładzarki obniżają temperaturę w środku produktu od + 65 °C do + 3 °C tak szybko, jak to jest możliwe, maksymalnie w czasie 90 minut. Tempo przejścia procesu schładzania przez krytyczny zakres temperatur od +65 °C do +10 °C, w którym występuje najwyższa proliferacja bakterii jest tak duże, że nie występuje jakiekolwiek zagrożenie dla bezpieczeństwa schładzanej żywności.

Gwałtowny spadek temperatury, który zapewniają szybkoschładzarki uniemożliwia namnażanie się mikroorganizmów w świeżo przygotowanych posiłkach, również wydłużają czas przechowywania produktu.

Proces schładzania nie ma wpływu na jakość dań, a produkt można przechowywać do kilku miesięcy.

2. Racjonalizacja pracy

Szybkoschładzarki pozwalają na wcześniejsze przygotowanie większej ilości produktów. Po schłodzeniu można je spożyć w ciągu 5-7 dni. W przypadku zamrożenia czas ten można wydłużyć do kilku miesięcy.

Wcześniejsze planowanie pozwala znacznie usprawnić proces zakupu surowców oraz organizację pracy w kuchni, z dodatkowymi korzyściami w zakresie higieny, jakości organoleptycznej produktów oraz różnorodności menu.

3. Oszczędność czasu

Wcześniejsze przygotowanie dużej ilości potraw i wykorzystanie procesu szybkiego schładzania, pozwala restauracjom oferować smaczniejsze i zróżnicowane menu. Szef kuchni nie musi na bieżąco czuwać nad przygotowaniem kilku dań.

Prosta operacja podgrzewania żywności, pozwala na podanie szerokiej gamy potraw w krótkim czasie.

Szybkoschładzarki zwiększają wydajność pracy, zmniejszają koszty osobowe oraz pozwalają na oszczędność czasu.

4. Jakość

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

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

5. Zastosowanie

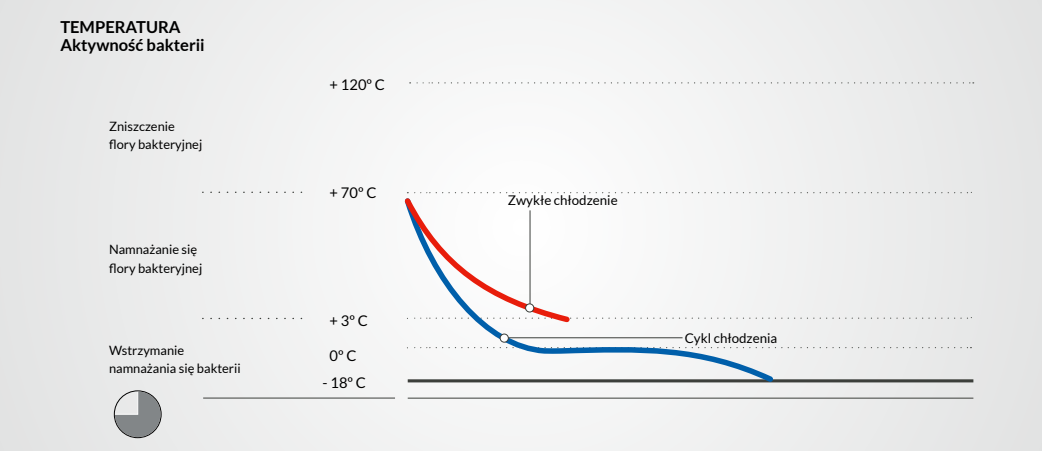
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju gastronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

Urządzenie pozwoli zaoferować dobrze podane, gotowe do spożycia dania wymagającym Klientom, co docenią właściciele sklepów i firm.

6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

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



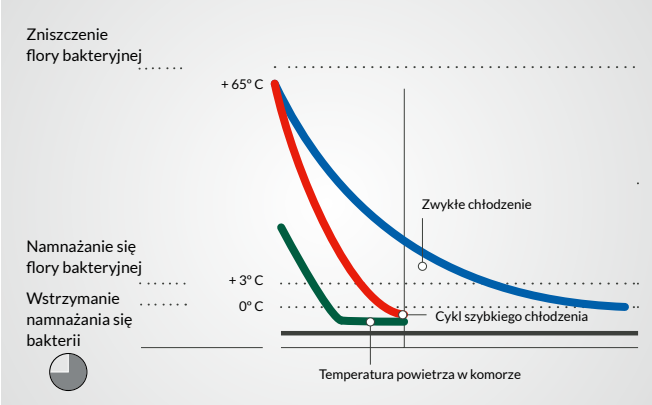
OPIS CYKLU

Cykl chłodzenia

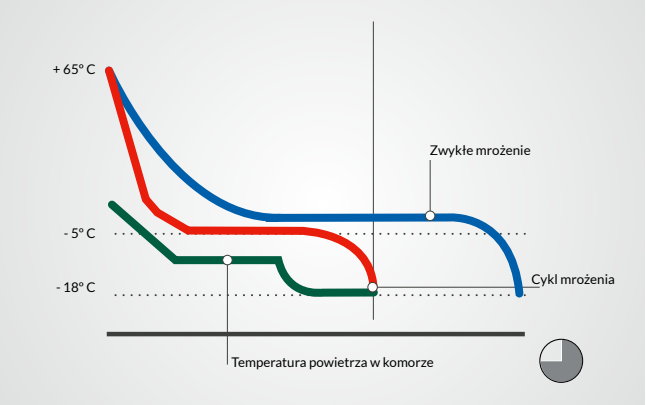
Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temeraturze +65°C do +3°C w czasie krótszym niż 90 minut. Po zakończeniu tego procesu produkt można przechowywać w temperaturze od 0°C do + 5°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania.

Cykl szybkiego mrożenia

Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temeraturze +65°C do -18°C w czasie krótszym niż 4 godziny. Po tym procesie produkt można przechowywać w temperaturze od -18°C do -25°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania.



Cykl chłodzenia



Cykl szybkiego mrożenia



NOWOŚĆ Szybkoschładzarki

Funkcje

NATURALNY GAZ HYDROCARBON (HC)

Schładzarki szokowe z serii ASBER zostały opracowane w oparciu o gaz hydrocarbon R290, który jest znacznie bardziej energooszczędny niż inne czynniki chłodnicze. Minimalizuje zużycie energii, a dzięki GWP=3 pomaga zmniejszyć efekt cieplarniany i globalne ocieplenie.





Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny, solidny i idealnie wkomponowany w bryłę urządzenia uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej jest bardzo prosty w czyszczeniu, zapobiega gromadzeniu się brudu i zapewnia praktyczne otwieranie drzwi.



Uniwersalne prowadnice

Łatwe w demontażu wielofunkcyjne prowadnice, przeznaczone do pojemników GN 1/1 oraz piekarniczych EN 60x40.



Kompaktowy sterownik

Łatwy w obsłudze sterownik pojemnościowy 2,8", ergonomicznie umieszczony w drzwiczkach schładzarki szokowej dla wygody użytkownika, z dodatkowymi programami, książką z przepisami i HACCP.



Łatwy dostęp serwisowy

Zdejmowana i odchylana pokrywa parownika, która umożliwia łatwy dostęp na potrzeby czyszczenia i serwisowania.



Sonda rdzeniowa

Inteligentna sonda rdzeniowa. Sterownik wykrywa, czy sonda została prawidłowo umieszczona w produkcie i rozpoczyna cykl z kontrolą czasu.

Podgrzewana sonda rdzeniowa dostępna jako opcja.



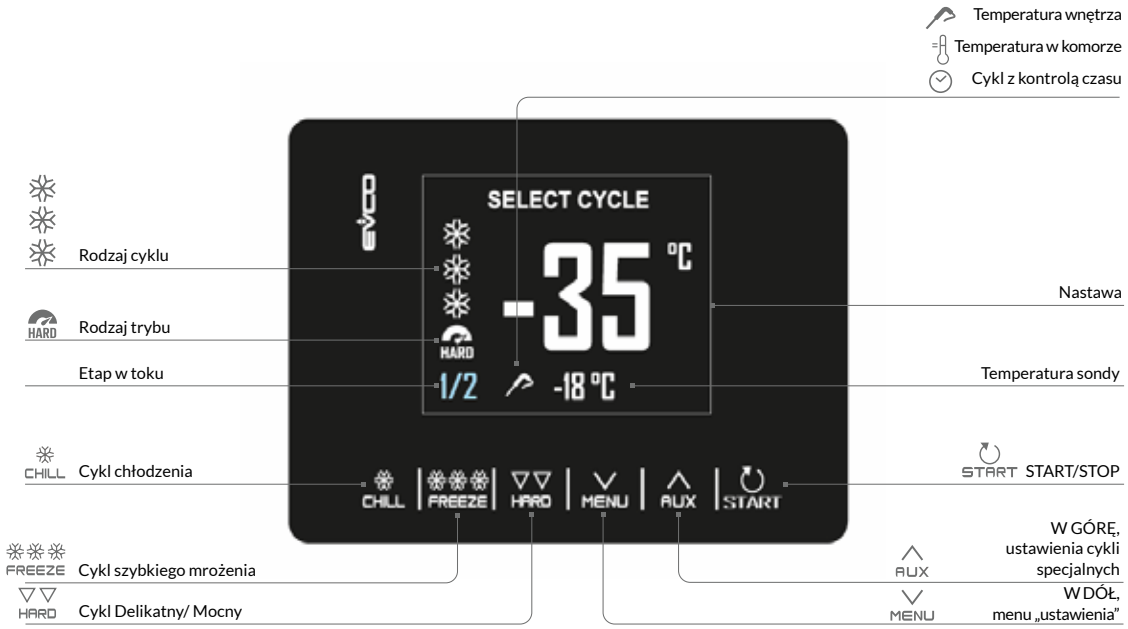
Samoczynnie zamykane drzwi

Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.

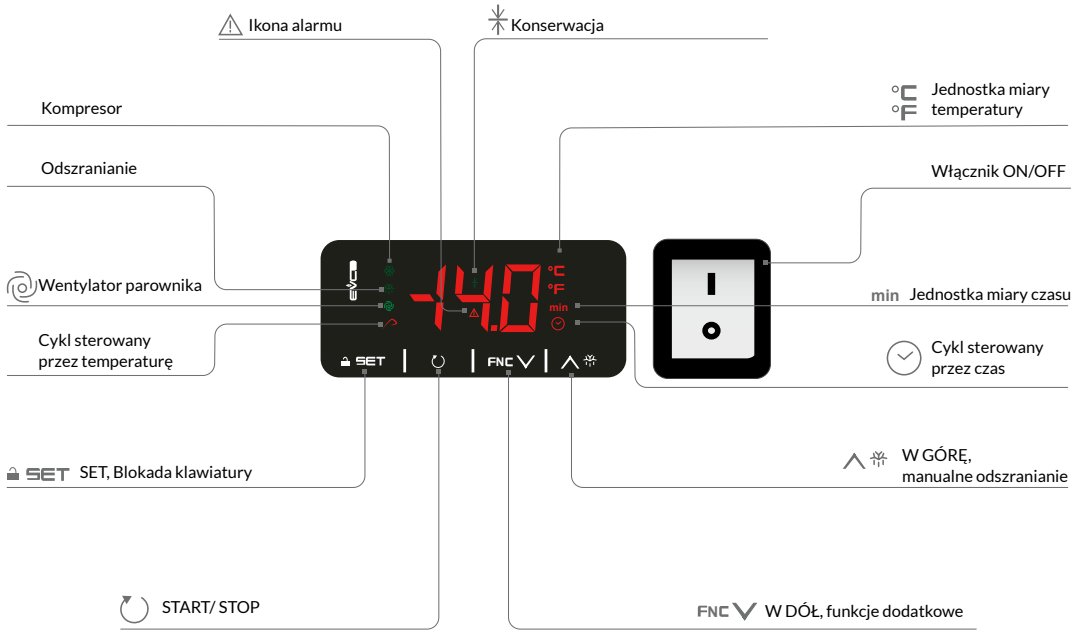
Funkcje	B-LINE	PRO-LINE
CYKL CHŁODZENIA +65°C/ +3°C	std.	std.
CYKL MROŻENIA +65°C/ -18°C	std.	std.
TRYB MOCNY	-	std.
TRYB DELIKATNY	-	std.
HACCP	-	std.
CYKLE SPECJALNE	-	std.
Odkażanie ryb	-	std.
Utwardzanie lodów	-	std.
Schładzanie wstępne	-	std.
PODGRZEWANA SONDA	-	•
KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI	-	std.

Szybkoschładzarki
Funkcje

Pro-Line



B-Line





PBC-03



PBC-05



PBC-08



PBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI PRO-LINE

- Intuicyjny elektroniczny sterownik pojemnościowy 2,8", umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- Cykle chłodzenia i szybkiego mrożenia z możliwością kontroli czasu lub temperatury zgodnie z odczytem sondy temperatury wewnątrz produktu.
- 2 dodatkowe tryby schładzania: mocny/delikatny miękki/twardy można ustawić tuż po rozpoczęciu procesu chłodzenia lub mrożenia.
  - Tryb delikatny, standardowy dla cykli chłodzenia, nastawa komory utrzymuje się na poziomie -5°C podczas procesu.
  - Tryb mocny, standardowy dla cykli mrożenia, nastawa komory utrzymuje się na poziomie -35°C podczas procesu.
- Czas trwania cyklu
  - Cykl chłodzenia: od +65°C do +3°C w 90 minut.
  - Cykl mrożenia: od +65°C do -18°C w 240 minut.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia/mrożenia urządzenia przechodzą w tryb czuwania i pracują jako chłodziarka utrzymująca temperaturę pomiędzy +2°C a +5°C po cyklu chłodzenia i poniżej -18°C po cyklu mrożenia.
- 3 dodatkowe cykle do chłodzenia wstępnego, odkażania ryb i utwardzania lodów.
- 7 zaprogramowanych, gotowych do użycia cykli schładzania i możliwość przechowywania w pamięci dodatkowych 20 własnych przepisów.
- Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna w całości wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03 w której izolacja ma grubość 35 mm).
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Wyposażona w sondę rdzeniową. Opcjonalnie dostępna podgrzewana sonda rdzieniowa.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1. Mozliwe jest zastosowanie jednocześnie tac piekarniczych (wyjątkiem jest wersja PBC-03)
- Otwory wentylacyjne w łatwym w demontażu przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. Wysokość nóżek można regulować indywidualnie (130 mm-200 mm), aby umożliwić wygodne czyszczenie. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03 – brak regulacji).
- Ręczny cykl odszraniania.
- Gorący gaz wydobywający się ze sprężarki jest wykorzystywany do automatycznego odparowywania wody z rozmrażania.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- 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 zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. (Wyjątkiem jest wersja PBC-03).
- Czynnik chłodniczy R290 Hydrocarbon (HC).
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Czynnik chłodniczy	Wydajność (kg/cycle)		Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Chłodnicza	Mroźnicza				
PBC-03	**19104299**	**R290**	15	6	565	365	590 x 700 x 520	9 855,00 zł
PBC-05	**19104360**	**R290**	18	10	713	825	790 x 754 x 850	13 335,00 zł
PBC-08	**19104361**	**R290**	40	24	1202	1180	790 x 854 x 1290	18 255,00 zł
PBC-10	**19104362**	**R290**	50	30	1426	1345	790 x 854 x 1420	19 992,00 zł



BBC-03



BBC-05



BBC-08



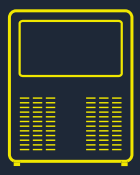
BBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI B-LINE

- Intuicyjny cyfrowy dotykowy panel sterujący.
  - Cykl chłodzenia: +65° do +3°C w czasie 90 minut.
  - Cykl mrożenia: +65° do -18°C w czasie 240 minut.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas trwania cyklu.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia/mrożenia urządzenie przechodzi w tryb konserwacji, pracuje jako schładzarka utrzymując temperature od + 2°C do + 5°C lub zamrażarka poniżej -18 °C po cyklu zamrażania.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m^3, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03 w której izolacja ma grubość 35 mm).
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Posiada sondę rdzeniową.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1. Możliwe jest zastosowanie jednocześnie tac piekarniczych (wyjątkiem jest wersja BBC-03)
- Otwory wentylacyjne w łatwym w demontażu przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości w zakresie od 130 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03 – brak regulacji).
- Ręczny cykl odszraniania.
- Gorący gaz wydobywający się ze sprężarki jest wykorzystywany do automatycznego odparowania wody z rozmrażania.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- 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 zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. (Wyjątkiem jest wersja BBC-03).
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr ref.	Czynnik chłodniczy	Wydajność (kg/cycle)		Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Chłodnicza	Mroźnicza				
BBC-03	**19104352**	**R290**	15	6	565	365	590 x 700 x 520	8 950,00 zł
BBC-05	**19104353**	**R290**	18	10	713	825	790 x 740 x 850	11 685,00 zł
BBC-08	**19104354**	**R290**	40	24	1202	1180	790 x 840 x 1290	16 105,00 zł
BBC-10	**19104355**	**R290**	50	30	1426	1345	790 x 840 x 1420	18 061,00 zł


asber
asber



Kostkarki

Kostkarki.....146

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, przejrzystych i krystalicznie czystych kostek lodu. **Kostki lodu o dużej gęstości idealnie nadają się do drinków i koktajli,** topią się bardzo powoli, dzięki czemu klienci mogą dłużej cieszyć się zimnymi napojami.

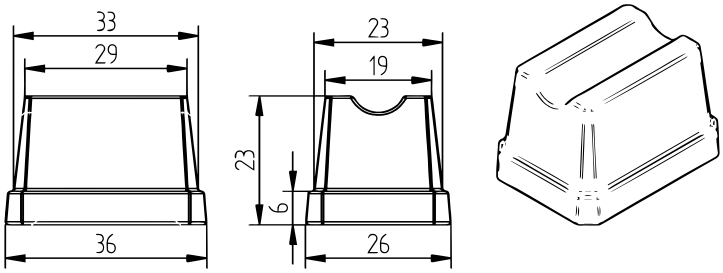
Zasobnik z izolacją z pianki poliuretanowej zapewnia większą sztywność oraz niskie przenikanie ciepła. Zbiornik nie jest chłodzony.

Prosty dostęp do wszystkich elementów ułatwia montaż i konserwację urządzenia.

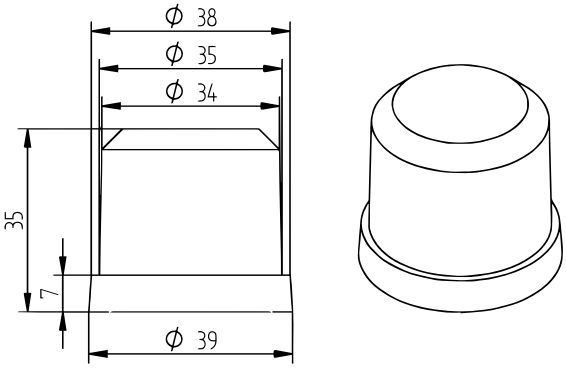


Wszystkie części, które mają kontakt z wodą zostały zaprojektowane tak, aby zminimalizować tarcie i zmniejszyć hałas do wyjątkowo niskiego poziomu.

Kostka lodu w AIM-20 A S



Kostka lodu w pozostałych modelach





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 R290, wolny od CFC.
- Dane dotyczące wydajności dotyczą użycia wody w temperaturze 15°C przy temperaturze otoczenia 20°C.
- Zawór wody ¾".
- 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	4 287,00 zł
AIM-30 A M	**19019065**	25	32	13	425	435 x 600 x 695	5 468,00 zł
AIM-40 A M	**19019053**	25	40	13	450	435 x 600 x 695	5 659,00 zł
AIM-60 A M	**19019054**	25	54	26	550	515 x 640 x 830	6 693,00 zł
AIM-80 A M	**19019055**	25	76	32	790	645 x 640 x 860	8 132,00 zł
AIM-130 A M	**19019056**	25	130	55	1300	930 x 565 x 913	10 928,00 zł



Zmywarki

Grand Series
Easy Line
Mitte Line
Tech Line

Opcje i akcesoria



GRAND SERIES

Design jakiego potrzebujesz

Przy zwiększającej się konkurencji, ciągły rozwój jest podstawą. Kierując się wysoką wydajnością, użytecznością i ergonomią pragniemy sprostać wysokim oczekiwaniom klienta.



WYDAJNOŚĆ



PLUG AND PLAY



ERGONOMIA



WYTRZYMAŁOŚĆ

Kompletna linia w oparciu o Twoje potrzeby

Asber Grand Series zapewnia wysoką wydajność mycia a także efektywne zużycie wody. Występuje wiele opcji wykonania zmywarki, które spełniają oczekiwania wymagających klientów.

E | Easy Line

M | Mitte Line

T | Tech Line

Zmywarki do naczyń

Grand Series



Design drzwi

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



Zintegrowany zmiękczacz wody

Specjalnie zaprojektowany, aby ułatwić konserwację, poprawić wydajność mycia i wydłużyć żywotność urządzeń przewidzianych do pracy w środowisku twardej wody. Dostępny w wersjach MITTE i TECH jako opcja.



Wysuwany panel sterowania

Wysuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty serwisowe.



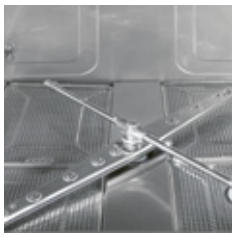
Intuicyjny panel, łatwy w obsłudze

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



Wysokiej jakości konstrukcja

Wykonana w całości ze stali nierdzewnej.



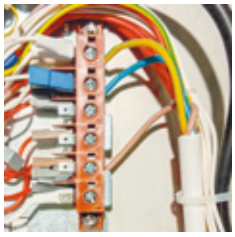
Łatwe czyszczenie

Design drzwi z płaską wewnętrzną powierzchnią i prowadnicami, razem z filtrami zbiornika oraz łatwo wyjmowanymi ramionami płuczącymi i myjącymi zapewnia bezproblemowe czyszczenie.



Regulowana wysokość nóżek

Wysokość nóżek może być regulowana pojedynczo by zapewnić wygodne czyszczenie powierzchni pod urządzeniem.



Multi-Power

Możliwość wyboru mocy grzałki bojlera w instalacji w zmywarkach do naczyń – model 510.

Multi-Voltage

Możliwość wyboru konfiguracji maszyny 400 V/ 3N, 230 V/ 3N i 230 V/ 1N, w zmywarkach do naczyń – model 510



POWIĘKSZONA WYSOKOŚĆ WSADU

Zbiornik do mycia zapewnia większą pojemność komory. Do 220 mm w modelach 350, 270 mm w modelach 400, 320 mm w zmywarkach do naczyń.

NOWOŚĆ Zmywarki kapturowe

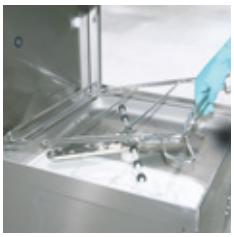
Funkcje





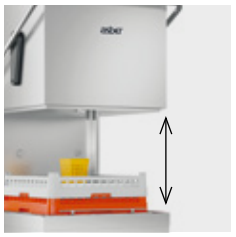
Prowadnice zapobiegające tarciu

Płynne i łatwe podnoszenie bez oporu, co zmniejsza zmęczenie użytkownika i zwiększa wydajność pracy.



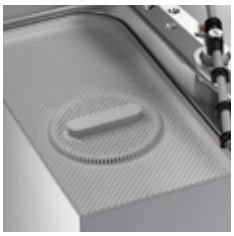
Podparcie kratki na zawiasach

Ułatwia czyszczenie.



Otwarcie na dużą wysokość

Otwarcie pokrywy na 440 mm umożliwia mycie pojemników GN 1/1 oraz dużych naczyń i szklanek.



Podwójne filtrowanie

Dzięki stopniowo zmniejszającej się wielkości oczek zatrzymuje brud podczas mycia i opróżniania



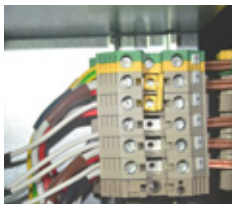
Wytłoczony zbiornik

W komorze mycia nie ma wewnętrznych rur ani ostrych narożników.



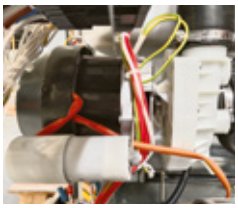
Uchwyt dookoła kaptura

Dostęp do uchwytu z trzech stron ułatwia ponoszenie kaptura.



Multi-Power i Multi-Voltage

Możliwość wyboru mocy grzałki i napięcia elektrycznego w instalacji



Pompa myjąca o dużej mocy

Zapewnia optymalne rezultaty mycia i płukania.



Odzysk ciepła (RC) – opcja

Zbiera i skrapla parę wodną wydzielaną przez urządzenie po pełnym cyklu mycia i podgrzewa wodę wlotową o 10-25 °C, co poprawia efektywność energetyczną



Kaptur z podwójnymi ściankami (P) – opcja

Kaptur izolowany termicznie i akustycznie. Pomaga wygłuszyć maszynę, co daje cichsze środowisko pracy i zmniejsza straty ciepła.



Panel sterowania w górnej części zmywarki (U) – opcja

Panel sterujący umieszczony na wysokości wzroku, by poprawić ergonomię i produktywność

Easy Line

Zmywarki EASY-LINE to idealne połączenie prostej obsługi z wydajnością zmywania i płukania, zmywarki te skierowane są do osób poszukujących zmywarki o podstawowych funkcjach.

Linia EASY LINE jest dostępna w zmywarkach: do szkła 350x350 i 400x400, podblatowych 500x500 oraz kapturowych 500x500. Cykle mycia kontrolowane są przez sterowanie elektromechaniczne.

Zmywarki do szkła

Na kosze 350x350 158

Na kosze 400x400 baskets 159

Zmywarki do naczyń

Na kosze 500x500 160

Zmywarki kapturowe

Na kosze 500x500 162

Dane techniczne 164





Główne cechy

- Posiada ergonomiczną konstrukcję, z doskonale zintegrowanym uchwytem, zapewniając całkowite otwarcie drzwi, ułatwiając szybszą i łatwiejszą pracę.
- Modele podblatowe i kapturowe są zaprojektowane z konfigurowalną mocą grzania bojlera, dzięki czemu pozwala to dostosować ją do wymagań klienta.
- Wysuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty serwisowe.
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej wydłuża żywotność maszyny.
- Modele 350, 400 i 500 posiadają 1 cykl mycia, podczas gdy modele podblatowe 510 oraz kapturowe H500 mają 2 programy mycia, natomiast zmywarki kapturowe H510 posiadają 3 programy.
- Zmywarka wyposażona w termostat bezpieczeństwa, dzięki któremu się nie przegrzewa. Dodatkowo wyposażona jest zawór zwrotny.
- Tłoczony panel przedni.

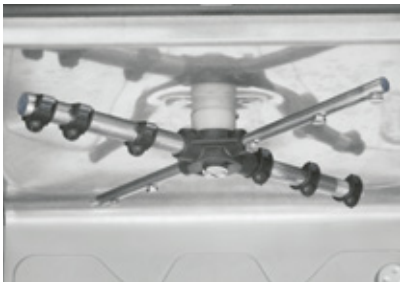




GE-350



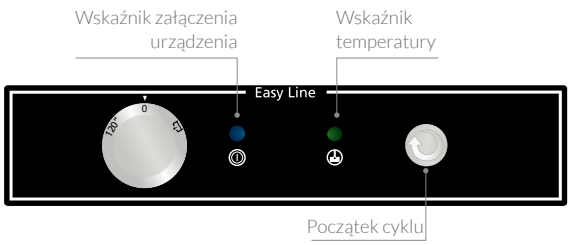
350x350



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GE-350

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

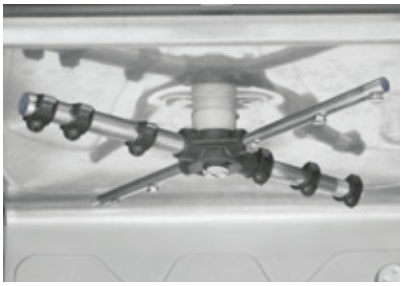
Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-350	**19042266**	30	220	430 x 485 x 665	Nie	Nie	2,65	230 V 1N 50 Hz	4 555,00 zł
GE-350 DD	**19047936**	30	220	430 x 485 x 665	Tak	Nie	2,65	230 V 1N 50 Hz	4 860,00 zł
GE-350 B	**19059570**	30	220	430 x 485 x 665	Nie	Tak	2,65	230 V 1N 50 Hz	4 905,00 zł
GE-350 B DD	**19059571**	30	220	430 x 485 x 665	Tak	Tak	2,65	230 V 1N 50 Hz	5 210,00 zł



GE-400



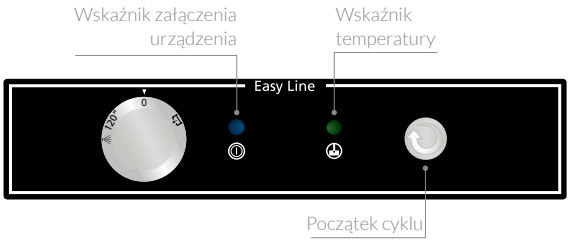
400x400



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GE-400

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

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 530 x 725	Nie	Nie	3,05	230 V 1N 50 Hz	5 364,00 zł
GE-400 DD	**19047937**	30	270	470 x 530 x 725	Tak	Nie	3,05	230 V 1N 50 Hz	5 669,00 zł
GE-400 B	**19059572**	30	270	470 x 530 x 725	Nie	Tak	3,05	230 V 1N 50 Hz	5 714,00 zł
GE-400 B DD	**19059573**	30	270	470 x 530 x 725	Tak	Tak	3,05	230 V 1N 50 Hz	6 019,00 zł



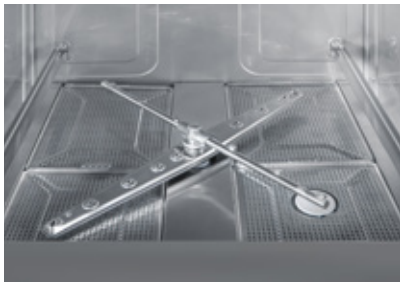
GE-500



500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

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: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Filtry ze stali nierdzewnej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Płukanie na zimno	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-500	**19047202**	30	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	6 378,00 zł
GE-500 DD	**19047938**	30	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	6 683,00 zł
GE-500 B	**19059577**	30	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	6 728,00 zł
GE-500 B DD	**19055860**	30	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 033,00 zł
GE-500 COLD	**19106457**	30	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 008,00 zł
GE-500 COLD DD	**19106459**	30	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 313,00 zł
GE-500 COLD B	**19106470**	30	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 358,00 zł
GE-500 COLD B DD	**19106458**	30	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 663,00 zł



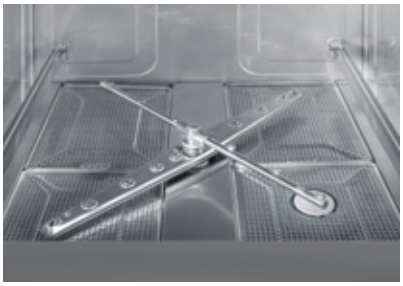
GE-510



500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

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: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V/ 1+N: 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.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Filtry ze stali nierdzewnej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

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 605 x 830	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	6 586,00 zł
GE-510 DD	**19059578**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	6 891,00 zł
GE-510 B	**19059579**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	6 936,00 zł
GE-510 B DD	**19059580**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 241,00 zł

Zmywarki kapturowe
Easy Line



GEX-H500



500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



Panel sterujący

GEX-H500

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia 90/180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./Moc grzałek: 6,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE
- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (RD).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GEX-H500	**19104672**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	11 908,00 zł
GEX-H500 DD	**19104673**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 253,00 zł
GEX-H500 B	**19104674**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 398,00 zł
GEX-H500 B DD	**19104675**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 743,00 zł



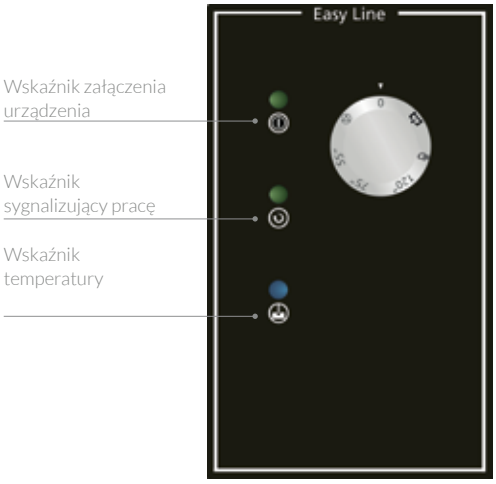
500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



GEX-H510



Panel sterujący

GEX-H510

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 3 cykle mycia: 55/ 75 /120 sekund.
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./Moc grzałek: 9,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE

- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (RD).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GEX-H510	**19104676**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	12 357,00 zł
GEX-H510 DD	**19104677**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	12 702,00 zł
GEX-H510 B	**19104678**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	12 847,00 zł
GEX-H510 B DD	**19104679**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 192,00 zł

Easy Line

Dane techniczne








	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GEX-H500	GEX-H510
Zasilanie elektryczne	230V 1N 50Hz	230V 1N 50Hz	230V 1N 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
Multi-power/Multi-voltage	-	-	-	●	●	●
Moc pompy myjącej (kW)	0,3	0,3	0,6	0,6	0,75	0,75
Moc grzałki bojlera (kW)	2,4	2,8	2,8	5,6	6	9
Moc grzałki zbiornika (kW)	2,0	2,0	2,8	2,8	4,5	4,5
Moc (kW)	2,7	3,1	3,4	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	630	630
Głębokość	485	530	605	605	750	750
Wysokość	665	725	830	830	1482	1482
Wysokość wsadu (mm)	220	270	320	320	440	440
Wysokość otwartego kaptura (mm)	-	-	-	-	1964	1964
Pojemność bojlera (L)	4	4	7	7	7	7
Pojemność zbiornika (L)	11	15	25	25	33	33
Temperatura mycia (°C)	60	60	60	60	60	60
Temperatura płukania (°C)	85	85	85	85	85	85
Długość cyklu (s)	120	120	120	90/180	90/180	55/75/120
Zużycie wody (L/cykl)	2,2	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6
Ciśnienie wody na wejściu (bar)	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4	2-4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto (kg)	34	39	54	60	96	96

Mitte Line

Mitte Line jest linią pomiędzy Easy Line a Tech Line, oferuje główne zalety sterowania elektronicznego z doskonałym stosunkiem wartości do ceny oraz wyjątkową wydajnością.

Mitte Line daje możliwość wyboru pomiędzy 3 programami mycia, w zależności od potrzeb.

Mitte Line jest dostępna w zmywarkach do szkła 350x350 i 400x400, podblatowych 500x500 oraz kapturowych 500x500.

Zmywarki do szkła

Na kosze 350x350 168

Na kosze 400x400 baskets..... 169

Zmywarki do naczyń

Na kosze 500x500 170

Zmywarki kapturowe

Na kosze 500x500 172

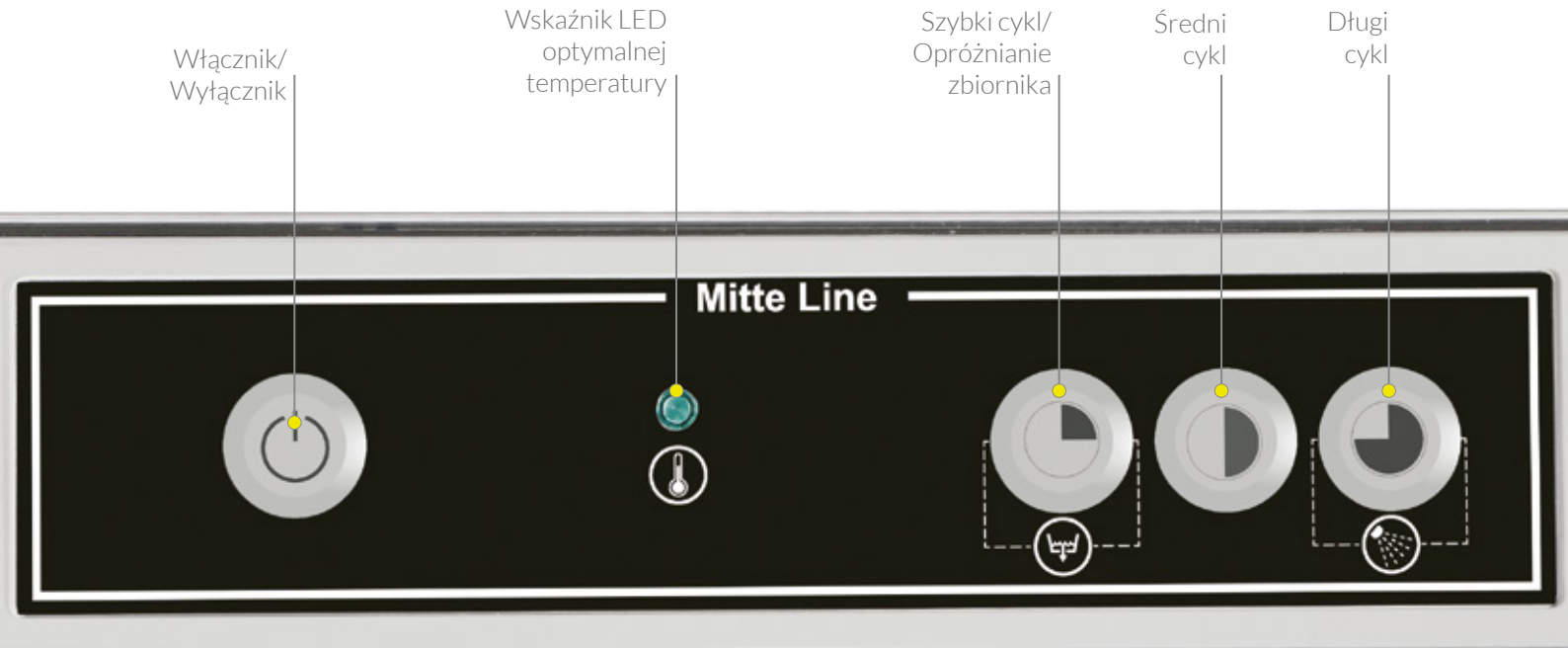
Dane techniczne..... 174





Główne cechy

- Posiada ergonomiczną konstrukcję, z doskonale zintegrowanym uchwytem, zapewniając całkowite otwarcie drzwi, ułatwiając szybszą i łatwiejszą pracę.
- Zmywarki do naczyń w wersji 510 oraz zmywarki kapturowe są zaprojektowane z konfigurowalną mocą bojlera, co pozwala dostosować ją do potrzeb użytkownika końcowego.
- Konstrukcja ze zdejmowanym panelem przednim i dolnym z łatwym dostępem do elementów urządzenia w celach konserwacyjnych.
- W pełni wykonana konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia długą żywotność maszyny.
- Elektroniczny panel sterowania z 3 programami mycia, pozwala dostosować czas trwania procesu mycia do potrzeb użytkownika.
- Konieczne zastosowanie zmywarek z pompą wspomagającą płukanie przy instalacjach wody o niskim ciśnieniu. Dostępne w zmywarkach podblatowych o wymiarach kosza 500x500 oraz kapturowych.
- Zmywarka wyposażona w termostat bezpieczeństwa, dzięki któremu się nie przegrzewa. Dodatkowo wyposażona jest zawór zwrotny.
- Łagodny start cyklu mycia ustawiony domyślnie w zmywarkach podblatowych, zapobiegający wyciekom wody podczas programu poprzez kontrolowanie napięcia elektrycznego pompy myjącej.
- Wbudowany zmiękczacz wody dostępny jako opcja w zmywarkach do szkła o wymiarach kosza 400x400 oraz w zmywarkach do naczyń.
- Funkcja Thermostop jest ustawiona jako domyślna we wszystkich produktach elektronicznych, zapewniając doskonałe rezultaty mycia.
- Tłoczony panel przedni.

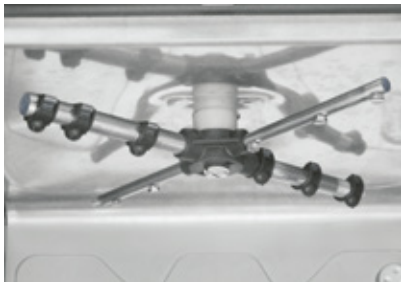




GM-350



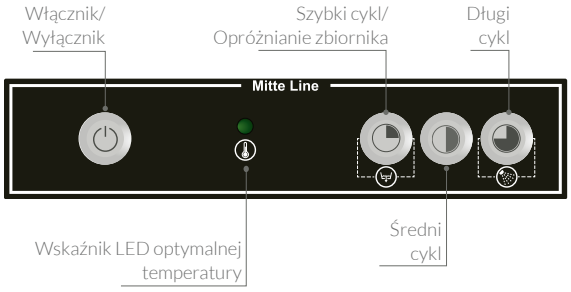
350x350



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GM-350

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90/ 120/ 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N 50/60Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

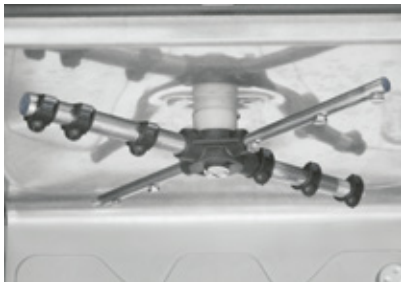
Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-350	**19068323**	40	220	430 x 485 x 665	Nie	Nie	2,65	230V 1N 50/60Hz	5 112,00 zł
GM-350 DD	**19068324**	40	220	430 x 485 x 665	Tak	Nie	2,65	230V 1N 50/60Hz	5 417,00 zł
GM-350 B	**19068325**	40	220	430 x 485 x 665	Nie	Tak	2,65	230V 1N 50/60Hz	5 462,00 zł
GM-350 B DD	**19068326**	40	220	430 x 485 x 665	Tak	Tak	2,65	230V 1N 50/60Hz	5 767,00 zł



GM-400



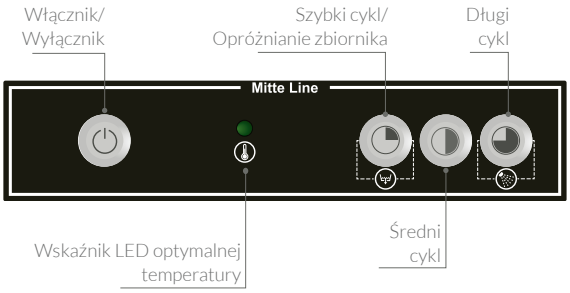
400x400



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GM-400

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90/ 120/ 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50/60 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-400	**19067324**	40	270	470 x 530 x 725	Nie	Nie	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	5 915,00 zł
GM-400 DD	**19068327**	40	270	470 x 530 x 725	Tak	Nie	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 220,00 zł
GM-400 B	**19068328**	40	270	470 x 530 x 725	Nie	Tak	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 265,00 zł
GM-400 B DD	**19068329**	40	270	470 x 530 x 725	Tak	Tak	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 570,00 zł



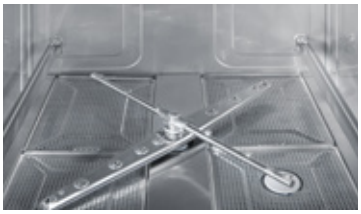
GM-500



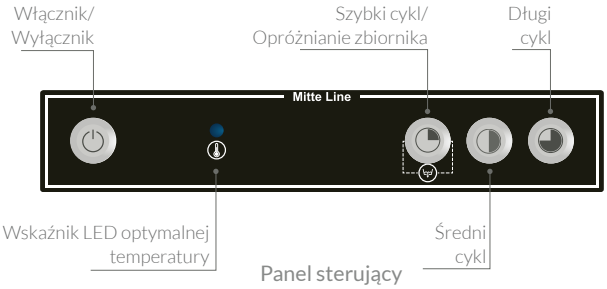
500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

GM-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: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Modele COLD: niezależny cykl płukania na zimno, przydatny do chłodzenia szkła bezpośrednio po myciu.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i1 pojemnik na sztućce CU-7.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (domyślnie zamontowany w modelach W).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Płukanie na zimno	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-500	**19067323**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	6 945,00 zł
GM-500 DD	**19068341**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 250,00 zł
GM-500 B	**19068342**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 295,00 zł
GM-500 B DD	**19068343**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 600,00 zł
GM-500 W	**19068344**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 244,00 zł
GM-500 W DD	**19068345**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 549,00 zł
GM-500 B W	**19068346**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 594,00 zł
GM-500 B W DD	**19068347**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 899,00 zł
GM-500 COLD	**19106471**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 575,00 zł
GM-500 COLD DD	**19106472**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 880,00 zł
GM-500 COLD B	**19106474**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 925,00 zł
GM-500 COLD B DD	**19106475**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 230,00 zł



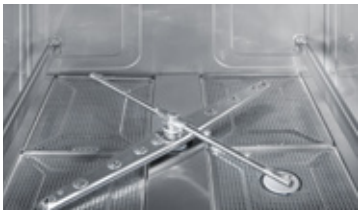
GM-510



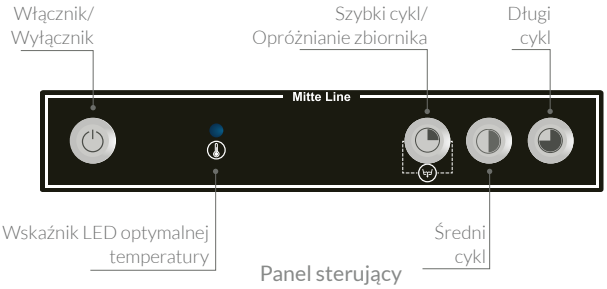
500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

GM-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: 5,6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Modele COLD: niezależny cykl płukania na zimno, przydatny do chłodzenia szkła bezpośrednio po myciu.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V/ 1+N: 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.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (domyślnie zamontowany w modelach W).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Płukanie na zimno	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-510	**19068350**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 132,00 zł
GM-510 DD	**19068351**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 437,00 zł
GM-510 B	**19068352**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 482,00 zł
GM-510 B DD	**19061384**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 787,00 zł
GM-510 W	**19068353**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 431,00 zł
GM-510 W DD	**19068374**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 736,00 zł
GM-510 B W	**19068375**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 781,00 zł
GM-510 B W DD	**19068376**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	9 086,00 zł
GM-510 COLD	**19106476**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 762,00 zł
GM-510 COLD DD	**19106477**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 067,00 zł
GM-510 COLD B	**19106478**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 112,00 zł
GM-510 COLD B DD	**19106490**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 417,00 zł

Zmywarki kapturowe
Mitte Line



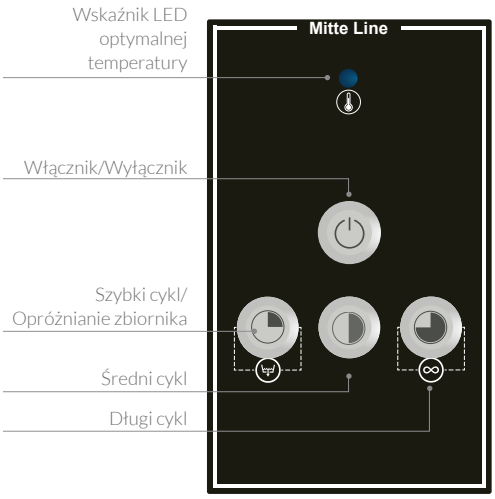
GMX-H500



500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



Panel sterujący

GMX-H500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90/ 120 /180 sekund.
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./Moc grzałek: 6,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE

- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Pompa spustowa (B).
- System zapobiegający cofaniu się powietrza i pompa płucząca.
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (skonfigurowany domyślnie w modelach W).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GMX-H500	**19106957**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 570,00 zł
GMX-H500 DD	**19106959**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 915,00 zł
GMX-H500 B	**19106970**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	13 060,00 zł
GMX-H500 B DD	**19106971**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	13 405,00 zł
GMX-H500 W	**19106972**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 060,00 zł
GMX-H500 W DD	**19106973**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 405,00 zł
GMX-H500 B W	**19106974**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 550,00 zł
GMX-H500 B W DD	**19106975**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Tak	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 895,00 zł



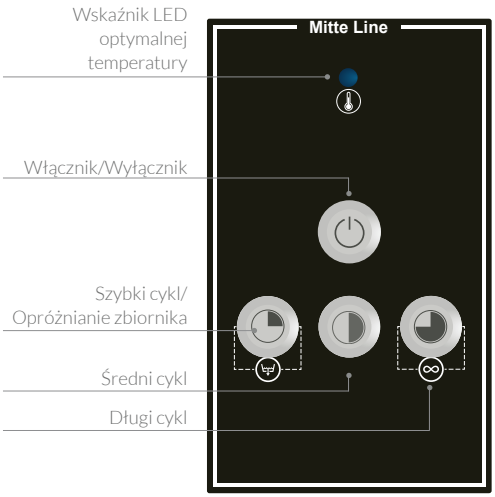
500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



GMX-H510



Panel sterujący

GMX-H510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 55/ 75 /120 sekund.
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./Moc grzałek: 9,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE

- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Pompa spustowa (B).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (skonfigurowany domyślnie w modelach W).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GMX-H510	**19106977**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	12 937,00 zł
GMX-H510 DD	**19106979**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 282,00 zł
GMX-H510 B	**19106980**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 427,00 zł
GMX-H510 B DD	**19106981**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 772,00 zł
GMX-H510 W	**19106982**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	14 427,00 zł
GMX-H510 W DD	**19106983**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	14 772,00 zł
GMX-H510 B W	**19106984**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	14 917,00 zł
GMX-H510 B W DD	**19106985**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Tak	14,25	400 V 3N 50 Hz	15 262,00 zł

Mitte Line

Dane techniczne








	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GMX-H500	GMX-H510
Zasilanie elektryczne	230 V/ 1N 50/60 Hz	230 V/ 1N 50/60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz
Multi-power/Multi-voltage	-	-	-	●	●	●
Moc pompy myjącej (kW)	0,3	0,3	0,6	0,6	0,75	0,75
Moc grzałki bojlera (kW)	2,4	2,8	2,8	5,6	6	9
Moc grzałki zbiornika (kW)	2,0	2,0	2,8	2,8	4,5	4,5
Moc (kW)	2,7	3,1	3,4	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	630	630
Głębokość	485	530	605	605	750	750
Wysokość	665	725	830	830	1482	1482
Wysokość wsadu (mm)	220	270	320	320	440	440
Pojemność bojlera (L)	4	4	7	7	7	7
Wysokość otwartego kaptura (mm)	-	-	-	-	1964	1964
Pojemność zbiornika (L)	11	15	25	25	33	33
Temperatura mycia (°C)	60	60	60	60	60	60
Temperatura płukania (°C)	85	85	85	85	85	85
Długość cyklu (s)	90/120/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	55/75/120
Zużycie wody (L/cykl)	2,2	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6
Ciśnienie wody na wejściu (bar)	2-4	2-4	2-4*	2-4*	2-4*	2-4*
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto (kg)	34	39	54	60	96	96

*w modelach z pompą wspomagającą płukanie (W): 1-4 bar

Tech Line

TECH LINE z elektronicznym panelem sterowania i wyświetlaczem temperatury gwarantuje doskonały proces mycia i płukania. Każdy element urządzenia został zaprojektowany tak, aby zapewnić idealną higienę, a także doskonałą ochronę szkła i naczyń.

TECH LINE został opracowany w celu zapewnienia zaawansowanych funkcji i maksymalnej wydajności. 3 programy mycia pozwalają zoptymalizować proces pracy w zależności od potrzeb.

Gama TECH LINE jest dostępna w zmywarkach: do szkła 350x350 i 400x400, podblatowych 500x500 oraz kapturowych 500x500.

Zmywarki do szkła

Na kosze 350x350 178

Na kosze 400x400 179

Zmywarki do naczyń

Na kosze 500x500 180

Zmywarki kapturowe

Na kosze 500x500 182

Dane techniczne 184





Główne cechy

- Posiada ergonomiczną konstrukcję, z doskonale zintegrowanym uchwytem, zapewniając całkowite otwarcie drzwi, ułatwiając szybszą i łatwiejszą pracę.
- Zmywarki do naczyń w wersji 510 oraz zmywarki kapturowe są zaprojektowane z konfigurowalną mocą bojlera, co pozwala dostosować ją do potrzeb użytkownika końcowego.
- Intuicyjny i łatwy w obsłudze panel sterujący.
- Wersja elektroniczna umożliwia dokładne monitorowanie temperatury mycia i płukania, dzięki wyświetlaczowi na panelu sterowania.
- W pełni wykonana konstrukcja ze stali nierdzewnej zapewnia długi cykl życia maszyny.
- Elektroniczny panel sterowania z 3 programami mycia pozwala dostosować czas trwania procesu do potrzeb użytkownika.
- Konieczne zastosowanie zmywarek z pompą wspomagającą płukanie przy instalacjach wody o niskim ciśnieniu. Dostępne w zmywarkach podblatowych o wymiarach kosza 500x500 oraz kapturowych.
- Zmywarka wyposażona w termostat bezpieczeństwa, dzięki któremu się nie przegrzewa. Dodatkowo wyposażona jest zawór zwrotny.
- Łagodny start cyklu mycia ustawiony domyślnie w zmywarkach podblatowych, zapobiegający wyciekom wody podczas programu poprzez kontrolowanie napięcia elektrycznego pompy myjącej.
- Wbudowany zmiękczacz wody dostępny jako opcja w zmywarkach do szkła o wymiarach kosza 400x400 oraz w zmywarkach do naczyń.
- Funkcja Thermostop jest ustawiona jako domyślna we wszystkich zmywarkach z panelem elektronicznym, zapewniając doskonałe rezultaty wyparzania.

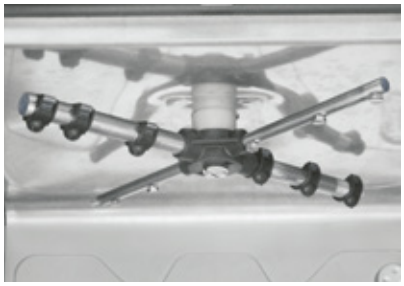




GT-350



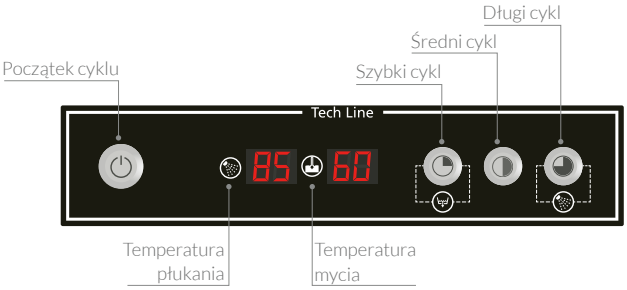
350x350



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GT-350

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90/ 120/ 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50/60 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

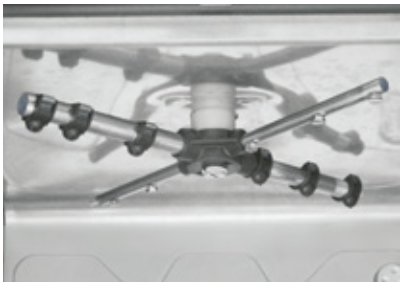
Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-350	**19053408**	40	220	430 x 485 x 665	Nie	Nie	2,65	230 V 1N 50/60 Hz	5 516,00 zł
GT-350 DD	**19059700**	40	220	430 x 485 x 665	Tak	Nie	2,65	230 V 1N 50/60 Hz	5 821,00 zł
GT-350 B	**19059574**	40	220	430 x 485 x 665	Nie	Tak	2,65	230 V 1N 50/60 Hz	5 866,00 zł
GT-350 B DD	**19059575**	40	220	430 x 485 x 665	Tak	Tak	2,65	230 V 1N 50/60 Hz	6 171,00 zł



GT-400



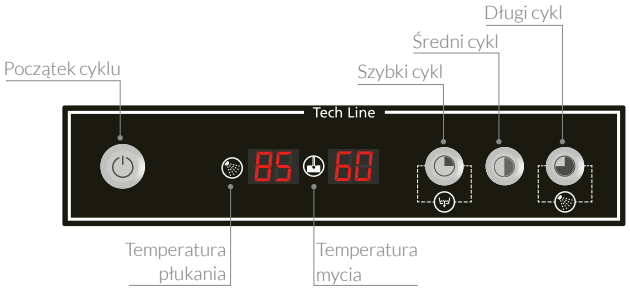
400x400



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej są opcją



Panel sterujący

GT-400

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia 90/ 120/ 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l./ Moc grzałek: 2,0 kW.
- Pojemność bojlera: 4 l./ Moc grzałek: 2,8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą. Niekompatybilny z modelami SOFT.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50/60 Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm i 1 pojemnik na sztućce CU-GW.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

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**	40	270	470 x 530 x 725	Nie	Nie	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 307,00 zł
GT-400 DD	**19052903**	40	270	470 x 530 x 725	Tak	Nie	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 612,00 zł
GT-400 B	**19059576**	40	270	470 x 530 x 725	Nie	Tak	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 657,00 zł
GT-400 B DD	**19052904**	40	270	470 x 530 x 725	Tak	Tak	3,05	230 V 1N 50/60 Hz	6 962,00 zł



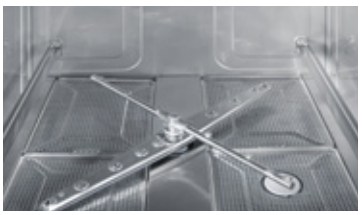
GT-500



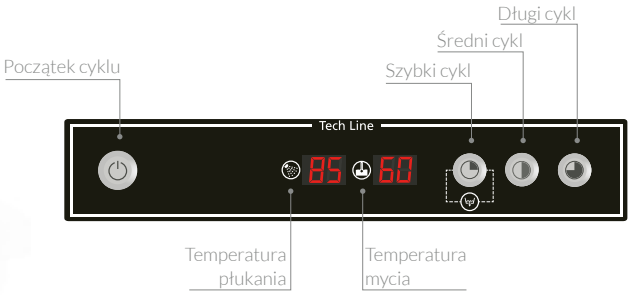
500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

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: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Modele COLD: niezależny cykl płukania na zimno, przydatny do chłodzenia szkła bezpośrednio po myciu.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Zasilanie: 230 V 1N 50 Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i1 pojemnik na sztućce CU-7.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (domyślnie zamontowany w modelach W).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Płukanie na zimno	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-500	**19051420**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 272,00 zł
GT-500 DD	**19052926**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 577,00 zł
GT-500 B	**19057482**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 622,00 zł
GT-500 B DD	**19059581**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 927,00 zł
GT-500 W	**19068348**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 571,00 zł
GT-500 W DD	**19059701**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 876,00 zł
GT-500 B W	**19068349**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 921,00 zł
GT-500 B W DD	**19059703**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Tak	Nie	3,4	230 V 1N 50 Hz	9 226,00 zł
GT-500 COLD	**19106491**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	7 902,00 zł
GT-500 COLD DD	**19106492**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 207,00 zł
GT-500 COLD B	**19106493**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 252,00 zł
GT-500 COLD B DD	**19106494**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Tak	3,4	230 V 1N 50 Hz	8 557,00 zł



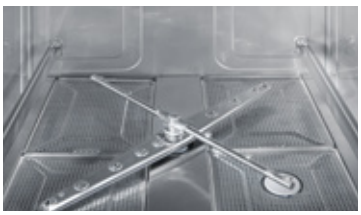
GT-510



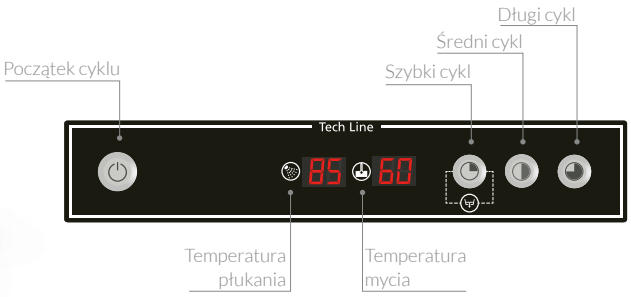
500x500



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



Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona płuczące i filtry ze stali nierdzewnej są opcją.



Panel sterujący

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: 5,6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Modele COLD: niezależny cykl płukania na zimno, przydatny do chłodzenia szkła bezpośrednio po myciu.
- Funkcja Thermostop.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V/ 1+N: 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.
- Regulowane nóżki.

OPCJE:
- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Pompa spustowa (B).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Zmiękczacz wody (SOFT).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Płukanie na zimno	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-510	**19053412**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 465,00 zł
GT-510 DD	**19059582**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 770,00 zł
GT-510 B	**19059583**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	7 815,00 zł
GT-510 B DD	**19059584**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 120,00 zł
GT-510 W	**19068372**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 764,00 zł
GT-510 W DD	**19059585**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	9 069,00 zł
GT-510 W B	**19068373**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	9 114,00 zł
GT-510 W B DD	**19059586**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Tak	Nie	6,2	400 V 3N 50 Hz	9 419,00 zł
GT-510 COLD	**19106497**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Nie	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 095,00 zł
GT-510 COLD DD	**19106498**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Nie	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 400,00 zł
GT-510 COLD B	**19106499**	40	320	600 x 605 x 830	Nie	Tak	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 445,00 zł
GT-510 COLD B DD	**19106500**	40	320	600 x 605 x 830	Tak	Tak	Nie	Tak	6,2	400 V 3N 50 Hz	8 750,00 zł

Zmywarki kapturowe
Tech Line



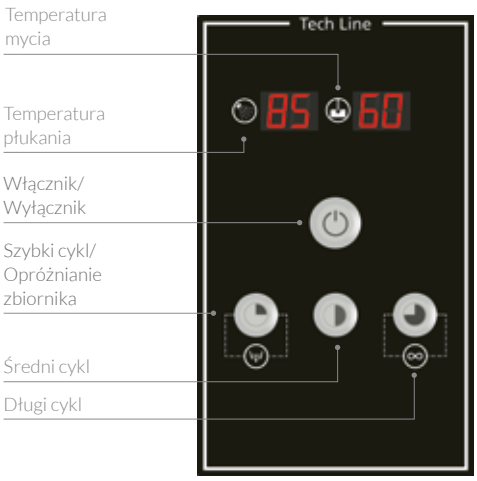
GTX-H500



500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



Panel sterujący

GTX-H500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 90/ 120 /180 sekund.
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./ Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./ Moc grzałek: 6,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE

- Odzysk ciepła (RC).
- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Panel sterowania w górnej części zmywarki (U)
- Pompa spustowa (B).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (skonfigurowany domyślnie w modelach W).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Odzysk ciepła	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GTX-H500	**19104750**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	12 757,00 zł
GTX-H500 DD	**19104751**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	13 102,00 zł
GTX-H500 B	**19104752**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	13 247,00 zł
GTX-H500 B DD	**19104753**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Nie	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	13 592,00 zł
GTX-H500 W	**19104754**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 247,00 zł
GTX-H500 W DD	**19104755**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 592,00 zł
GTX-H500 B W	**19104756**	40	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	14 737,00 zł
GTX-H500 B W DD	**19104757**	40	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Tak	Nie	11,25	400 V 3N 50 Hz	15 082,00 zł



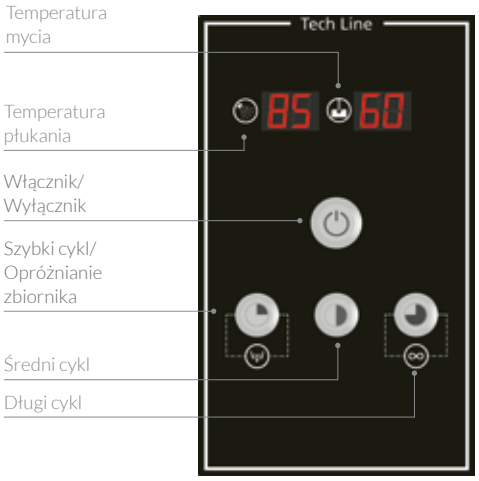
GTX-H510



500x500



Dolne ramiona myjące i płuczące
+ filtr z materiału kompozytowego



Panel sterujący

GTX-H510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykle mycia: 55/ 75 /120 sekund.
- Cykl ciągły do momentu zatrzymania ręcznego.
- Pojemność zbiornika wanny: 33 l./ Moc grzałek: 4,5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l./ Moc grzałek: 9,0 kW.
- Moc pompy myjącej: 0,75 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,6 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej, płuczące wykonane z plastiku.
- Funkcja Thermostop.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Dozownik płynu nabłyszczającego.
- Elektro-zawór zapobiegający cofaniu się wody.
- Filtr z materiału kompozytowego.
- Kaptur z pojedynczymi ściankami.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem: mycie 60 °C i płukanie (wyparzanie) 85 °C.
- Multi-Voltage: 400 V 3N, 230 V 3~, 230 V 1N.
- Regulacja mocy grzałki bojlera (Multi-Power).
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE

- Odzysk ciepła (RC).
- Kaptur z podwójnymi ściankami (P).
- Panel sterowania w górnej części zmywarki (U)
- Pompa spustowa (B).
- Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W).
- Elektryczny dozownik płynu nabłyszczającego (skonfigurowany domyślnie w modelach W).
- Dozownik detergentu (DD).
- Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płucząca	Odzysk ciepła	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GTX-H510	**19104758**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 124,00 zł
GTX-H510 DD	**19104759**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 469,00 zł
GTX-H510 B	**19104760**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 614,00 zł
GTX-H510 B DD	**19104761**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Nie	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	13 959,00 zł
GTX-H510 W	**19104762**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Nie	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	14 614,00 zł
GTX-H510 W DD	**19104763**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Nie	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	14 959,00 zł
GTX-H510 B W	**19104764**	65	440	630 x 750 x 1482	Nie	Tak	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	15 104,00 zł
GTX-H510 B W DD	**19104765**	65	440	630 x 750 x 1482	Tak	Tak	Tak	Nie	14,25	400 V 3N 50 Hz	15 449,00 zł

Tech Line

Dane techniczne



	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GTX-H500	GTX-H510
Zasilanie elektryczne	230 V/ 1N 50/60 Hz	230 V/ 1N 50/60 Hz	230V 1N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz	400V 3N 50 Hz
Multi-power/Multi-voltage	-	-	-	●	●	●
Moc pompy myjącej (kW)	0,3	0,3	0,6	0,6	0,75	0,75
Moc grzałki bojlera (kW)	2,4	2,8	2,8	5,6	6	9
Moc grzałki zbiornika (kW)	2,0	2,0	2,8	2,8	4,5	4,5
Moc (kW)	2,7	3,1	3,4	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage	sprawdź Multi-Power i Multi-Voltage
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	630	630
Głębokość	485	530	605	605	750	750
Wysokość	665	725	830	830	1482	1482
Wysokość wsadu (mm)	220	270	320	320	440	440
Pojemność bojlera (L)	-	-	-	-	1964	1964
Wysokość otwartego kaptura (mm)	4	4	7	7	7	7
Pojemność zbiornika (L)	11	15	25	25	33	33
Temperatura mycia (°C)	60	60	60	60	60	60
Temperatura płukania (°C)	85	85	85	85	85	85
Długość cyklu (s)	90/120/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	55/75/120
Zużycie wody (L/cykl)	2,2	2,2	2,6	2,6	2,6	2,6
Ciśnienie wody na wejściu (bar)	2-4	2-4	2-4*	2-4*	2-4*	2-4*
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto (kg)	34	39	54	60	96	96

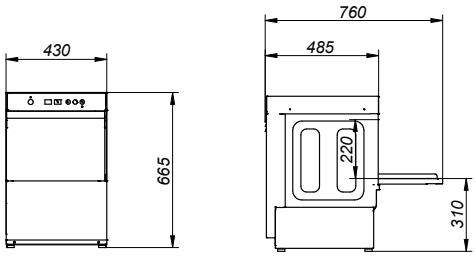
*w modelach z pompą wspomagającą płukanie (W): 1-4 bar



Zmywarki

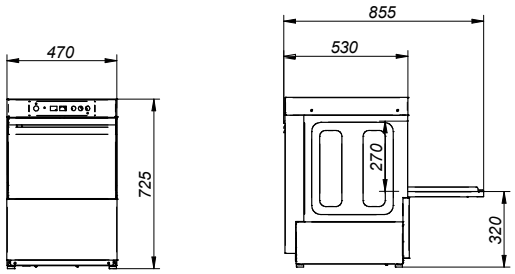
Opcje i akcesoria
Dane techniczne
Opcje
Akcesoria

ZMYWARKI DO SZKŁA



Nóżki o regulowanej wysokości + 20mm

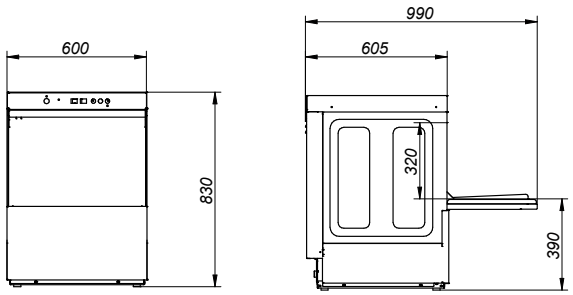
Zmywarki do szkła Easy/ Mitte/ Tech 350x350



Nóżki o regulowanej wysokości + 20mm

Zmywarki do szkła Easy/ Mitte/ Tech 400x400

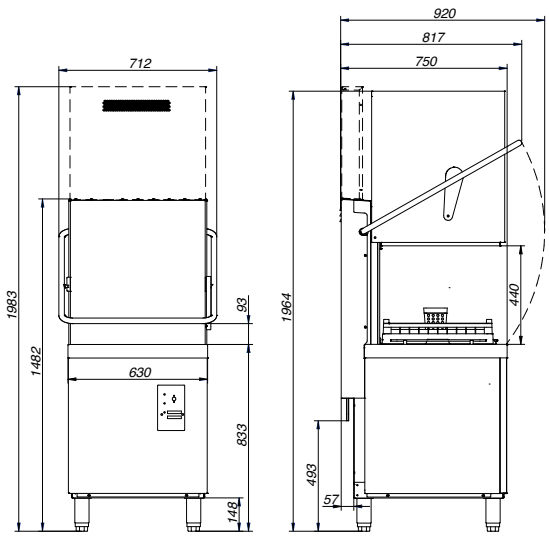
ZMYWARKI DO NACZYŃ



Nóżki o regulowanej wysokości + 20mm

Zmywarki do naczyń Easy/ Mitte/ Tech 500x500

ZMYWARKI KAPTUROWE



Nóżki o regulowanej wysokości + 60mm

Zmywarki kapturowe Easy/Mitte/Tech

Multi-Power i Multi-Voltage

Model	Napięcie	Konfiguracja standardowa	Zabezpieczenie (bezpiecznik) (A)	Natężenie całkowite (A)	Całkowity pobór mocy (kW)	Podłączenie (SIM – jednoczesne/ ALT – alternatywne)	Moc grzałki zbiornika (kW)	Moc grzałki bojlera (kW)	Moc grzałki pompy myjącej (kW)
GE-510 GM-510 GT-510	380 V – 415 V/ 3N~	x	16	14,7	6,2	ALT	2,8	5,6	0,6
	220 V – 240 V/ 1N~		16	14,7	3,4	ALT	2,8	2,8	0,6
	220 V – 240 V/ 1N~		20	18,8	4,3	ALT	2,8	3,7	0,6
	230 V/ 3~		20	16,6	6,2	ALT	2,8	5,6	0,6
GEX-H500 GMX-H500 GTX-H500	380 V-415 V/ 3N~		16	11,3	6,75	ALT	4,5	6	0,75
	380 V-415 V/ 3N~	x	20	17,8	11,25	SIM	4,5	6	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		20	15,7	3,75	ALT	2,25	3	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		25	20	4,75	ALT	3	4	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		32	28,7	6,75	ALT	4,5	6	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		32	25,7	6,05	SIM	2,25	3	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		40	33	7,75	SIM	3	4	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		50	48,3	11,25	SIM	4,5	6	0,75
	230 V/ 3~		20	17,7	6,75	ALT	4,5	6	0,75
	230 V/ 3~		32	29	11,25	SIM	4,5	6	0,75
GEX-H510 GMX-H510 GTX-H510	380 V-415 V/ 3N~		20	15,7	9,75	ALT	4,5	9	0,75
	380 V-415 V/ 3N~	x	25	22,2	14,25	SIM	4,5	9	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		25	22,2	5,25	ALT	2,3	4,5	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		32	28,7	6,75	ALT	3	6	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		50	41,8	9,75	ALT	4,5	9	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		40	32	7,55	SIM	2,3	4,5	0,75
	220 V-240 V/ 1N~		50	41,8	9,75	SIM	3	6	0,75
	230 V/ 3~		32	25,2	9,75	ALT	4,5	9	0,75
	230 V/ 3~		40	36,5	14,25	SIM	4,5	9	0,75

Easy Line – opcje

	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GEX-H500	GEX-H510
Odzysk ciepła (RC) (1)	-	-	-	-	-	-
Kaptur z podwójnymi ściankami (P)	-	-	-	-	1 090,00 zł	1 090,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	490,00 zł	490,00 zł
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (3)	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	389,00 zł	389,00 zł
Ramiona myjące ze stali nierdzewnej (SA)	359,00 zł	359,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA)			420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł

Mitte Line – opcje

	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GMX-H500	GMX-H510
Odzysk ciepła (RC) (1)	-	-	-	-	-	-
Kaptur z podwójnymi ściankami (P)	-	-	-	-	1 090,00 zł	1 090,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	490,00 zł	490,00 zł
Pompa wspomagająca płukanie/ system zaworu antyskażeniowego (W) (5)	-	-	1 299,00 zł	1 299,00 zł	1 490,00 zł	1 490,00 zł
Zmiękczacz wody (SOFT) (5)	-	870,00 zł	870,00 zł	870,00 zł	-	-
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (3)	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	389,00 zł	389,00 zł
Ramiona myjące ze stali nierdzewnej (SA)	359,00 zł	359,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA)			420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł

Tech Line – opcje

	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GTX-H500	GTX-H510
Odzysk ciepła (RC) (1)	-	-	-	-	4 490,00 zł	4 490,00 zł
Kaptur z podwójnymi ściankami (P)	-	-	-	-	1 090,00 zł	1 090,00 zł
Kaptur z podwójnymi ściankami i panel sterowania w górnej części zmywarki (P U)	-	-	-	-	3 080,00 zł	3 080,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	490,00 zł	490,00 zł
Pompa wspomagająca płukanie/ system zaworu antyskażeniowego (W) (2) (5)	-	-	1 299,00 zł	1 299,00 zł	1 490,00 zł	1 490,00 zł
Zmiękczacz wody (SOFT) (5)	-	870,00 zł	870,00 zł	870,00 zł	-	-
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Elektryczny dozownik środka nabłyszczającego (RD) (3)	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł	165,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F) (4)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	389,00 zł	389,00 zł
Ramiona myjące ze stali nierdzewnej (SA)	359,00 zł	359,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA)			420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł	420,00 zł

(1) Min./maks. temperatura wody na wlocie w modelach RC: 15-25 °C. Wyskokość modeli RC wynosi 1983 mm.
(2) Pompa wspomagająca płukanie/system zaworu antyskażeniowego (W) nie są kompatybilne z wersjami ze zmiękczaczem wody (SOFT).
(3) Standardowo w wersjach z pompą wspomagającą płukanie (W)
(4) Wersja ze zmiękczaczem wody nie jest kompatybilna z filtrami ze stali nierdzewnej
(5) Płukanie na zimno (COLD) nie jest kompatybilne ani z pompą wspomagającą płukanie (W), ani z wersjami ze zmiękczaczem wody (SOFT).

Akcesoria



CLV-35



CLV-40



CP-16/18



CT-10



CU-7

KOSZE DO ZMYWAREK

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

Model	Nr ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CLV-35	**19104780**	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	GE-350, GM-350 & GT-350	350 x 350 x 110	105,00
CLV-40	**19104781**	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	GE-400, GM-400 & GT-400	400 x 400 x 140	110,00
SP-40	**19017112**	Stojak na talerze	GE-400, GM-400 & GT-400	-	105,00
CU-GW	**19102721**	Uniwersalny kosz na sztućce	GE-350, GM-350 & GT-350 GE-400, GM-400 & GT-400	-	33,00 zł
CP-16/18	**19000487**	Uniwersalny kosz do zmywarek 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	99,00 zł
CT-10	**19104783**	Uniwersalny kosz do zmywarek 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	91,00 zł
CU-7	**19104782**	Uniwersalny kosz na sztućce	Zmywarki do naczyń i kapturowe	105 x 105 x 130	54,00 zł

PODSTAWY DO ZMYWARKI

- Poprawia ergonomię pracy.
- 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.



PL-43



PL-47



PLO-47



PL-60



PLO-60

Model	Nr ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	
PL-43	**19003461**	Podstawa zamknięta	GE-350, GM-350 & GT-350	430 x 405 x 400	1 045,00 zł
PL-47	**19003462**	Podstawa zamknięta	GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	1 199,00 zł
PLO-47	**19050890**	Podstawa otwarta	GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	725,00 zł
PL-60	**19017114**	Podstawa zamknięta	GE-500, GM-500 & GT-500 GE-510, GM-510 & GT-510	600 x 540 x 400	1 199,00 zł
PLO-60	**19071308**	Podstawa otwarta	GE-500, GM-500 & GT-500 GE-510, GM-510 & GT-510	600 x 540 x 400	925,00 zł

KOMPLETNY ZESTAW POMPY SPUSTOWEJ

Model	Nr ref.	Opis	Przeznaczenie	Cena netto (zł)
B KIT GW-1	**19056643**	Zestaw B pompa GE-350	350x350 EASY zmywarki do szkła	390,00
B KIT GW-2	**19056709**	Zestaw B pompa GE-400	400x400 basket EASY zmywarki do szkła	390,00
B KIT GW-3	**19056720**	Zestaw B pompa GT-GW	TECH & MITTE zmywarki do szkła	390,00
B KIT UC-1	**19056721**	Zestaw B pompa GE-500	EASY-500 zmywarki do naczyń	390,00
B KIT UC-2	**19056722**	Zestaw B pompa GE-510	EASY-510 zmywarki do naczyń	390,00
B KIT UC-3	**19056723**	Zestaw B pompa GT-500	TECH & MITTE zmywarki do naczyń	390,00
ABE-H500	**19104768**	Zestaw B pompa GEX-H500	EASY-H500 zmywarki kapturowe	590,00 zł
ABE-H510	**19104769**	Zestaw B pompa GEX-H510	EASY-H510 zmywarki kapturowe	590,00 zł
ABT-H	**19104770**	Zestaw B pompa GMX-H/GTX-H	TECH & MITTE zmywarki kapturowe	590,00 zł

KOMPLETNY ZESTAW DOZOWNIKA MYJĄCEGO

Model	Nr ref.	Opis	Przeznaczenie	Cena netto (zł)
DD KIT GW	**19056727**	Zestaw DD dozownik GW	Zmywarki do szkła	350,00 zł
DD KIT UC	**19068543**	Zestaw DD dozownik UC	Zmywarki do naczyń	350,00 zł
ADD-H	**19104771**	Zestaw DD dozownik PT	Zmywarki kapturowe	360,00 zł



Dystrybucja i ekspozycja

Drop-In Elegance
System bankietowy i wydawczy
Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Drop-In Elegance

Gama urządzeń ASBER Drop-In Elegance oferuje szeroki wybór modułowych elementów, pozwalających na dowolną konfigurację ciągu wydawczego, dopasowaną do indywidualnych potrzeb klienta.

Projekt Drop-in Elegance został zaprojektowany w celu zwiększenia ekspozycji produktów. Asortyment składa się z elementów chłodniczych, grzewczych, nadstawek oraz akcesoriów.

Chłodnicze urządzenia do zabudowy

Płyty chłodnicze 198
Wanny chłodnicze 199

Grzewcze urządzenia do zabudowy

Wanny bemarowe wodne jednokomorowe 200
Wanny bemarowe wodne wielokomorowe 201
Wanny bemarowe powietrzne 202
Płyty grzewcze ceramiczne 203

Nadstawki

Nadstawki jednostronne 204
Nadstawki dwustronne 205

Akcesoria

Dystrybutor talerzy 206
Dystrybutor koszy 206

Witryny ekspozycyjne *by Edenox

Chłodnicze witryny ekspozycyjne 207
Grzewcze witryny ekspozycyjne 207



CHŁODNICZE URZĄDZENIA DO ZABUDOWY



PŁYTY CHŁODNICZE
2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
2˚C – 8˚C /Zakres temperatur



WANNY CHŁODNICZE
2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
2˚C – 8˚C/ Zakres temperatur

GRZEWCZE URZĄDZENIA DO ZABUDOWY



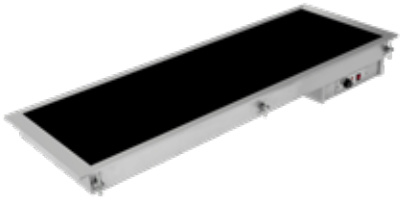
WANNY BEMAROWE WODNE JEDNOKOMOROWE
1 GN – 2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
30˚C – 90˚C /Zakres temperatur



WANNY BEMAROWE WODNE WIELOKOMOROWE
2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
30˚C – 90˚C/ Zakres temperatur

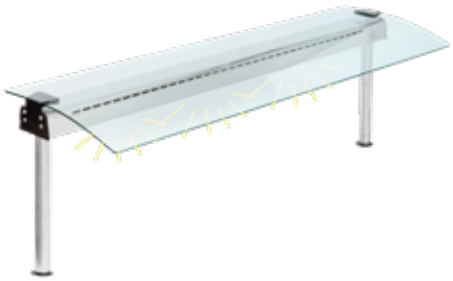


WANNY BEMAROWE POWIETRZNE
2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
30˚C – 90˚C/ Zakres temperatur

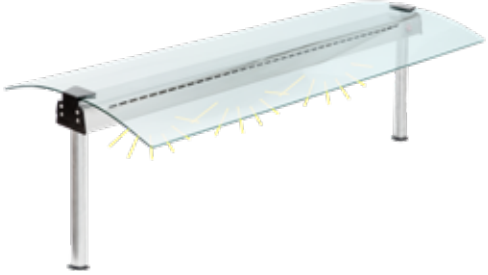


PŁYTY GRZEWCZE CERAMICZNE
2GN – 3GN – 4GN – 5 GN
40˚C – 120˚C

NADSTAWKI



NADSTAWKI GIĘTE Z JEDNEJ STRONY



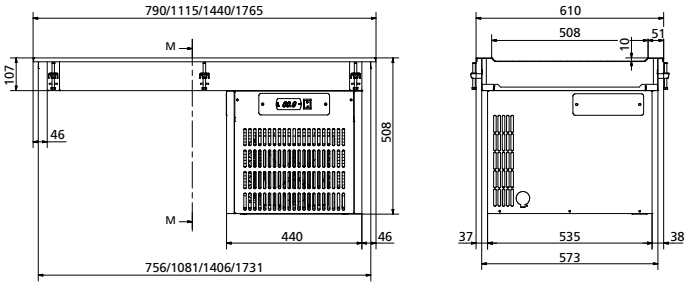
NADSTAWKI GIĘTE Z DWÓCH STRON



DRTP-411 HC



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu i użytkowania.



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.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Możliwość montażu panelu sterowania z boku urządzenia.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Chłodzenie statyczne, wykonane z miedzianej wężownicy, montowanej w podstawie płyty izolowanej pianką poliuretanową bezfreonową o wysokiej gęstości (40 kg/m^3), wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem.
- Wyposażone w zaczepy zapewniające stabilne przyleganie płyty do blatu.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: od 0°C do 8°C
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R600a.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

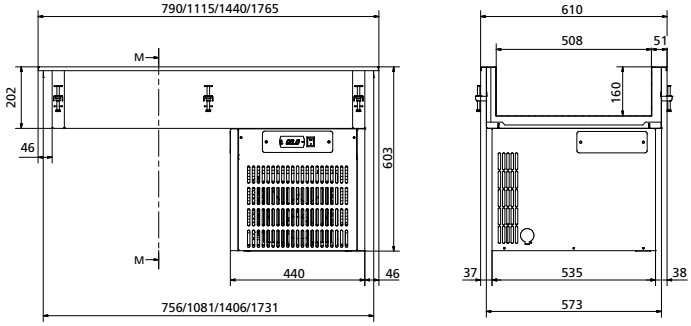
Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRTP-211 HC	**19069648**	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	3 842,00 zł
DRTP-311 HC	**19069649**	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	4 100,00 zł
DRTP-411 HC	**19069660**	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	4 357,00 zł
DRTP-511 HC	**19069661**	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	199	4 610,00 zł



DRW-411 HC



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu i użytkowania.



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.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Chłodzenie statyczne, wykonane z miedzianej wężownicy, montowanej w podstawie płyty izolowanej pianką poliuretanową bezfreonową o wysokiej gęstości (40 kg/m^3), wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem.
- Wyposażone w zaczepy zapewniające stabilne przyleganie płyty do blatu.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: od 0°C do 8°C
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R600a.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

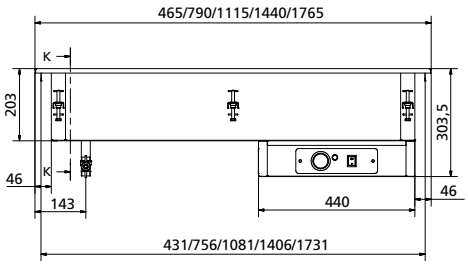
Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRW-211 HC	**19069667**	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	4 486,00 zł
DRW-311 HC	**19069668**	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	4 744,00 zł
DRW-411 HC	**19069669**	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	4 996,00 zł
DRW-511 HC	**19069670**	1765	610	558	1740	585	5 GN1/1	199	5 259,00 zł

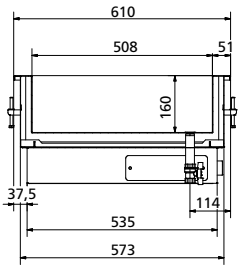


DBM-511



Temperaturę można łatwo i szybko ustawić.





WANNY BEMAROWE WODNE JEDNOKOMOROWE

- Jednokomorowa wodna wanna bemarowa 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 (opcjonalnie możliwe wykonanie wanny o gł. 200 mm).
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajnej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Wyposażone w zaczepy zapewniające stabilne przyleganie płyty do blatu.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Otwór spustowy ¾"
- Zakres temperatur: od 30°C do 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

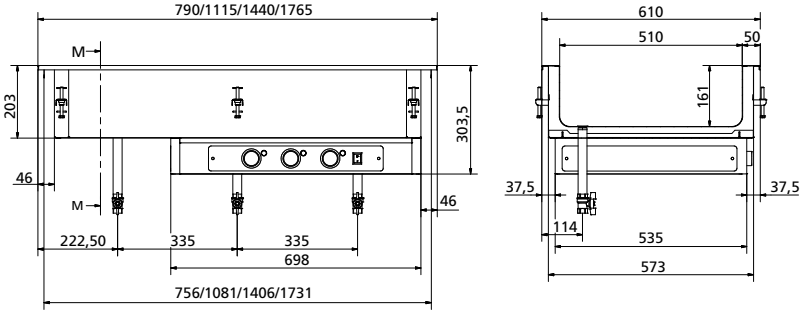
Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-111	**19069638**	465	610	304	440	585	1 GN 1/1	800	2 397,00 zł
DBM-211	**19069671**	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	2 800,00 zł
DBM-311	**19069672**	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	3 183,00 zł
DBM-411	**19069673**	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	3 723,00 zł
DBM-511	**19069674**	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	4 075,00 zł



DBM 411 I



Niezależne sterowanie poszczególnych komór.



WANNY BEMAROWE WODNE WIELOKOMOROWE

- Wielokomorowa wodna wanna bemarowa 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 210 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 200 mm.
- Wyposażone w zaczepy zapewniające stabilne przyleganie płyty do blatu.
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajniejszej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: od 30°C do 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

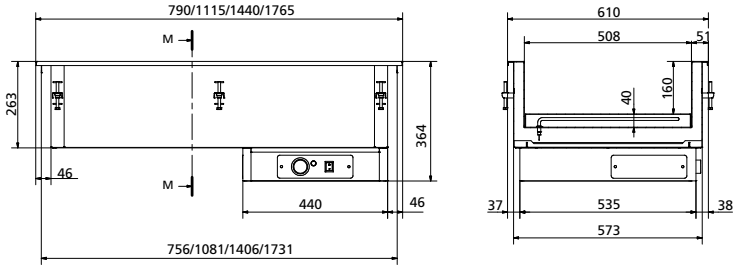
Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211 I	**19069675**	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	3 963,00 zł
DBM-311 I	**19069676**	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	5 709,00 zł
DBM-411 I	**19069677**	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	7 252,00 zł
DBM-511 I	**19069678**	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	4000	9 318,00 zł



Zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.



DDBM-511



WANNY BEMAROWE POWIETRZNE

- Jednokomorowa powietrzna wanna bemarowa przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- System ogrzewania tworzy obwód gorącego powietrza wewnątrz wanny bemarowej, 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.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm (opcjonalnie możliwe wykonanie wanny o gł. 200 mm).
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Zakres temperatury od +30°C do 90°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

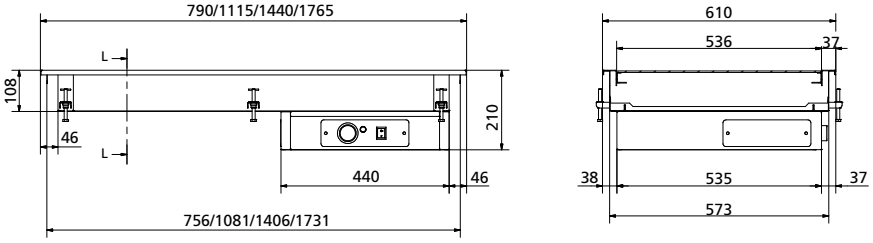
Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DDBM-211	**19069679**	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	2 771,00 zł
DDBM-311	**19069680**	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	3 307,00 zł
DDBM-411	**19069681**	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	4 177,00 zł
DDBM-511	**19069682**	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	4 764,00 zł



DCT-511



Płynna regulacja temperatury



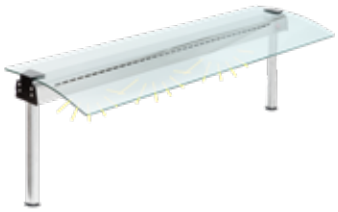
PŁYTY GRZEWCZE CERAMICZNE

- 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 efektownym i nowoczesnym wyglądzie.
- Płyta szklano-ceramiczna o grubości 4 mm o wysokiej wytrzymałości, całkowicie płaska.
- Pod ceramiczną powierzchnią znajdują się elementy grzejne, sterowane analogowym termostatem, co pozwala na szybkie uzyskanie żądanej temperatury na powierzchni płyty.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Opcjonalnie przygotowane do montażu nadstawek wraz z szybą frontową (otwory montażowe możliwe do wykonania w momencie składania zmówienia.
- Wyposażone w zaczepy zapewniające stabilne przyleganie płyty do blatu.
- Zakres temperatury od +40°C do 120°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DCT-211	**19069683**	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	2 730,00 zł
DCT-311	**19069684**	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	3 585,00 zł
DCT-411	**19069685**	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	4 380,00 zł
DCT-511	**19069686**	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	4 865,00 zł

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 drop-inu. Wsporniki są przykręcane do drop-inów za pomocą 4 śrub, co wpływa na wysoką stabilność mocowania.
- W modelach z oświetleniem i ogrzewaniem w przedniej części nadstawki wbudowano przełącznik ON/OFF, którego podświetlenie wskazuje, ze nadstawka jest włączona.
- Napięcie: 230/1/50Hz
- Nadstawki dostarczane w kompletach ze wspornikiem i szklanym panelem górnym.
- Możliwe wykonanie nadstawki wg zapotrzebowania klienta.

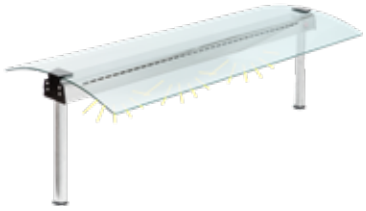


FS-L-CG1-311

NADSTAWKI Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

- Wyposażone w lampy ledowe zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycje 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.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG1-211	**19069687**	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	1 623,00 zł
FS-L-CG1-311	**19069688**	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1 780,00 zł
FS-L-CG1-411	**19069689**	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1 885,00 zł
FS-L-CG1-511	**19069690**	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	2 095,00 zł

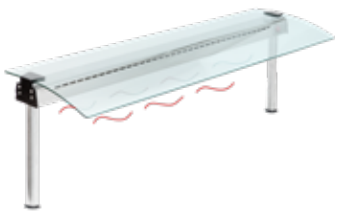


FS-L-CG2-311

NADSTAWKI Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

- Wyposażone w lampy ledowe zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycje produktów.
- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG2-211	**19069691**	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	1 848,00 zł
FS-L-CG2-311	**19069692**	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	2 069,00 zł
FS-L-CG2-411	**19069693**	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	2 190,00 zł
FS-L-CG2-511	**19069694**	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	2 316,00 zł



FS-H-CG1-311

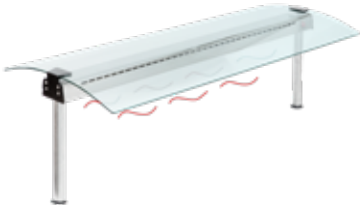
NADSTAWKI GRZEWCZE Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

- 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.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-H-CG1-211	**19069695**	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1 885,00 zł
FS-H-CG1-311	**19069696**	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	2 095,00 zł
FS-H-CG1-411	**19069697**	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	2 368,00 zł
FS-H-CG1-511	**19069698**	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	2 578,00 zł

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.

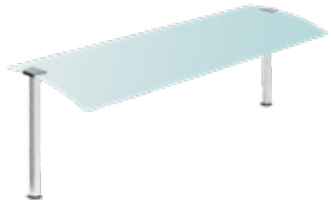


FS-H-CG2-311

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-H-CG2-211	**19069699**	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	2 316,00 zł
FS-H-CG2-311	**19069700**	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	2 442,00 zł
FS-H-CG2-411	**19069701**	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	2 562,00 zł
FS-H-CG2-511	**19069702**	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	2 688,00 zł

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.

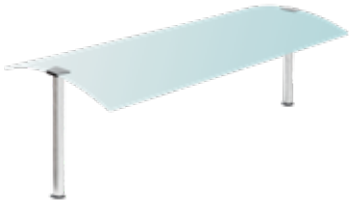


FS-CG1-311

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG1-211	**19069703**	762	552	480	720	2 GN 1/1	1 250,00 zł
FS-CG1-311	**19069704**	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	1 507,00 zł
FS-CG1-411	**19069705**	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	1 638,00 zł
FS-CG1-511	**19069706**	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	1 775,00 zł

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.



FS-CG2-311

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Rozstaw pomiedzy otworami montażowymi (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG2-211	**19069707**	762	590	480	720	2 GN 1/1	1 460,00 zł
FS-CG2-311	**19069708**	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	1 565,00 zł
FS-CG2-411	**19069709**	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	1 764,00 zł
FS-CG2-511	**19069710**	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	1 843,00 zł

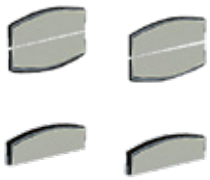
PANEL SZKLANY FRONTOWY

- 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.



FCG-311

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)		Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.		
FCG-211	**19069711**	675	395	2 GN 1/1	216,00 zł
FCG-311	**19069712**	1000	395	3 GN 1/1	252,00 zł
FCG-411	**19069713**	1325	395	4 GN 1/1	284,00 zł
FCG-511	**19069714**	1650	395	5 GN 1/1	359,00 zł



GPIK

UCHWYTY MONTAŻOWE DO POŁĄCZENIA PANELU GIĘTEGO I FRONTOWEGO

- Zestaw uchwytów do połączenia panelu frontowego z giętą szybą.

Model	Nr ref.	Opis	Cena netto (zł)
GPIK	**19069715**	Zestaw uchwytów montażowych	358,00 zł



NPD-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.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Otwór montażowy (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
NPD-28	**19069716**	730 x 391	375 x 375	180 ÷ 280 mm	1 407,00 zł
NPD-34	**19069717**	730 x 451	434 x 434	240 ÷ 340 mm	1 764,00 zł



HPD-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
- Izolowana ścianka ograniczająca do minimum straty ciepła, jednocześnie oszczędzając energię.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Otwór montażowy (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
HPD-28	**19069718**	420 x 730	407 x 407	180 ÷ 280 mm	2 632,00 zł
HPD-34	**19069719**	480 x 730	466 x 466	240 ÷ 340 mm	2 982,00 zł



PDC-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)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
PDC-28	**19069611**	Ø 340 x 60	280 mm	120,00 zł
PDC-34	**19069612**	Ø 400 x 60	340 mm	130,00 zł



BD-55

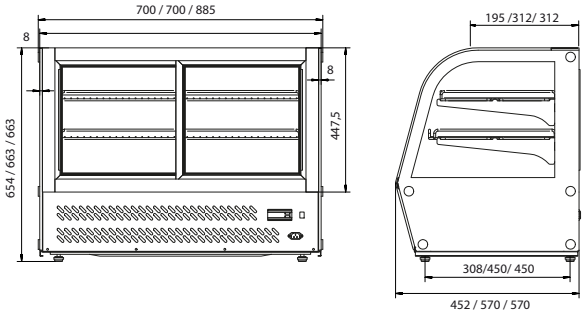
DYSTRYBUTOR KOSZY NA NACZYNIA

- 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)
BD-55	**19069722**	600 x 640 x 710	535 x 610	2 451,00 zł



VERS-100 HC



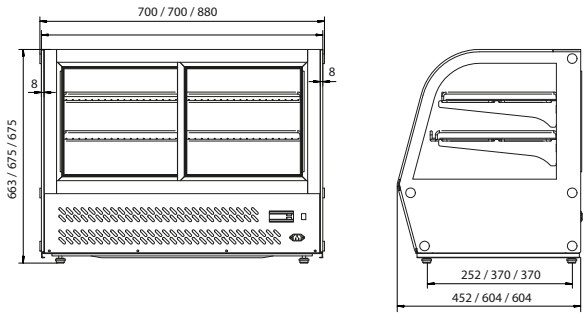
CHŁODNICZE WITRYNY EKSPOZYCYJNE

- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych produktów.
- Szeroki zakres temperatur pozwala na przechowywanie różnego rodzaju produktów i umożliwia ich serwowanie w optymalnej temperaturze.
- Zakres temperatury pracy: od 3°C do 8°C.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witrynki.
- Regulacja i kontrola temperatury odbywa się za pomocą termostatu z wyświetlaczem LED.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VERS-100 HC	**19072787**	700	452	654	150	85	chłodzenicze	2 500,00 zł
VERS-120 HC	**19072789**	700	570	663	160	115	chłodzenicze	3 662,00 zł
VERS-160 HC	**19072790**	880	570	663	160	146	chłodzenicze	3 781,00 zł



VECS-100



GRZEWCZE WITRYNY EKSPOZYCYJNE

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

Model	Nr ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VECS-100	**19013908**	700	452	663	800	85	Grzewcze	2 349,00 zł
VECS-120	**19013909**	700	604	675	800	115	Grzewcze	3 084,00 zł
VECS-160	**19013910**	880	604	675	800	146	Grzewcze	3 828,00 zł

System bankietowy i wydawczy *by Edenox

Wózki serwisowe i transportowe

Wózki serwisowe 209
Wózki do pakowarek próżniowych 210
Wózki platformowe wzmocnione 210
Pojemniki do różnych zastosowań 211

Wózki do transportu talerzy

Wózki do transportu talerzy 211
Wózki jodełkowe do talerzy 212
Półki ścienne do talerzy 213

Wózki regałowe

Wózki z blatem roboczym 213
Wózki regałowe 214
Wózek z prowadnicami 214
Wózki do tac 215
Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek 215
Wózki platformowe do transportu koszy 216
Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy 217

Wózki bankietowe

Wózki Thermik grewcze 218
Wózki bankietowe grzewcze 220
Wózki bankietowe chłodzone 222
Bemary jezdne wodne 223
Wózki podgrzewane do talerzy 224



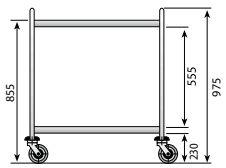

CE-952


CER-1063


CER-1064

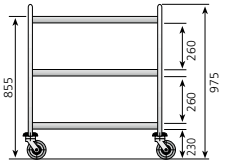
WÓZKI SERWISOWE

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



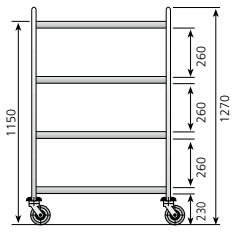
WÓZKI SERWISOWE Z 2 PÓŁKAMI

Model	Nr ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CE-852	**19004870**	800 x 500	900 x 600 x 975	1 476,00 zł
CE-952	**19004882**	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 508,00 zł
CER-1062	**19005020**	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 754,00 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	1 843,00 zł
CE-953	**19005019**	900 x 500	1000 x 600 x 975	2 004,00 zł
CER-1063	**19005215**	1000 x 600	1100 x 700 x 975	2 080,00 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	2 262,00 zł
CER-1064	**19003473**	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	2 552,00 zł





CSR-1060

WÓZEK SERWISOWY

- 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 ramy 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**	1000 x 600	1100 x 700 x 975	2 382,00 zł





CEV

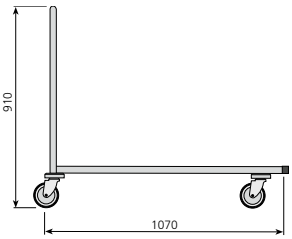
WÓZKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

- 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	1 503,00 zł



CR-1060



WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE

- Wykonanie ze stale 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	1 497,00 zł



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

Szczegóły CUVP-105



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.

Model	Reference	Wymiary kosza/ pojemnika (mm)	Pojemność (l)	Opis	Cena netto (zł)
CUV-50	**19004667**	Ø 390 x 610	50	Pokrywa z uchwytem	730,00 zł
CUV-105	**19004982**	Ø 460 x 695	105	Poktywa z uchwytem	920,00 zł
CUVP-105	**19005695**	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z pedałem	1 310,00 zł



CP-150



CP-300



SP-1



FCP-300

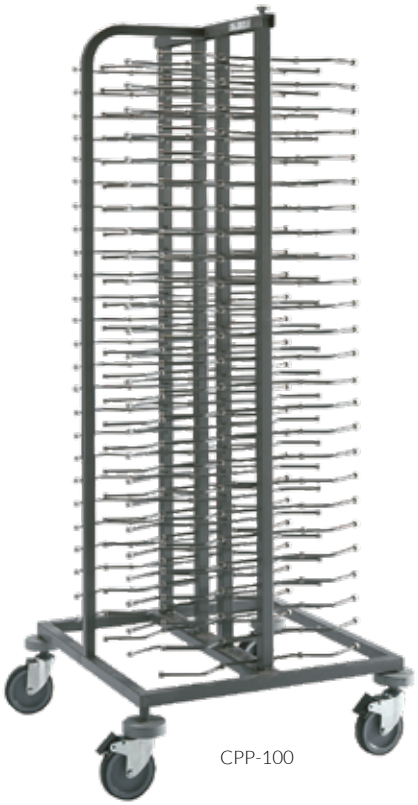


FCP-150

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. Przegródki siatki zgrzewane z każdej strony, aby wytrzymać ciężkie ładunki.
- Przechylanie 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.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Typ	Liczba talerzy	Ø max. talerza (mm)	Cena netto (zł)
CP-150	**19004953**	1125x570x825	Pojedyńcze	150	32	2 002,00 zł
CP-300	**19005195**	1125x783x825	Podwójne	300	32/26	2 996,00 zł
SP-1	**19003425**		Dzielnik kratki	-		138,00 zł
FCP-150	**19003376**		Folia ochronna CP-150			399,00 zł
FCP-300	**19003377**		Folia ochronna CP-300			429,00 zł



CPP-100



Łatwy transport

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, minimalna 12,5 cm).
- Maksymalna pojemność: 100 talerzy.
- Odstęp między poziomami: 60 mm.
- W środkowej części dodatkowa prowadnica wzmacniająca budowę oraz ułatwiająca transportowanie talerzy.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
CPP-100	**19005480**	754x754x1800	Wózek jodełkowy	100	2 418,00 zł



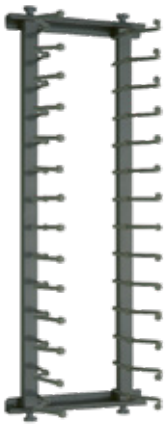


Opcjonalny pokrowiec FPH

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.

Model	Nr ref.	Opis	Cena netto (zł)
FPH	**19004548**	Pokrowiec do CPP-100	1 176,00 zł



SPP-14



Odstęp między poziomami: 60 mm.

PÓŁKI ŚCIENNE DO TALERZY

- Przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach średniej wielkości.
- Kompaktowy rozmiar ułatwia wygodne ulokowanie półki.
- Łatwy montaż.
- Konstrukcja stalowa, zakończenia epoksydowane.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm).
- Pojemność: 14 talerzy.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
SPP-14	**19004621**	300x250x880	Naścienna	14	682,00 zł



CGB-21 CGB-11

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).
- 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.

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	1 389,00 zł
CGB-21	**19004938**	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1 446,00 zł

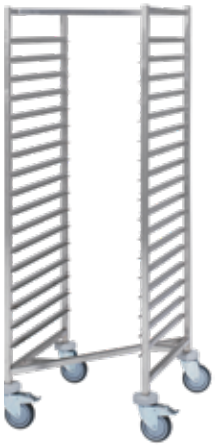


CGA-21 CGA-11

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	1 638,00 zł
CGA-21	**19005058**	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1 742,00 zł
CGA-64	**19004962**	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1 607,00 zł
FCGA-11	**19004376**		Pokrowiec do CGA-11		578,00 zł
FCGA-21	**19003379**		Pokrowiec do CGA-21		609,00 zł
FCGA-64	**19004382**		Pokrowiec do CGA-64		718,00 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	2 360,00 zł



CBC-12



CBC-24



CBC-12 + 2 ścianki PCBC



CBC-12
+ pokrowiec FCBC-12

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.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CBC-12	**19005051**	584 x 725 x 1700	12	2 005,00 zł
CBC-24	**19005335**	1068 x 725 x 1700	24	3 744,00 zł
PCBC	**19004649**	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	738,00 zł
FCBC-12	**19003375**	Pokrowiec do CBC-12	-	708,00 zł



CCV-7



FCCV-7



Kosze nie wchodzą w skład zestawu. Do zamówienia osobno.

WÓZKI 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. Przypadające na jeden wózek.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CCV-7	**19004971**	640 x 635 x 1700	7	1 477,00 zł
FCCV-7	**19003378**	Pokrowiec do CCV-7	-	475,00 zł



CC-55



BC-55



FCC-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).

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	995,00 zł
BC-55	**19004696**	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytu	730,00 zł
FCC-55	**19003380**	510 x 510 x 900	Pokrowiec do BC-55 i CC-55		281,00 zł



CNB-C

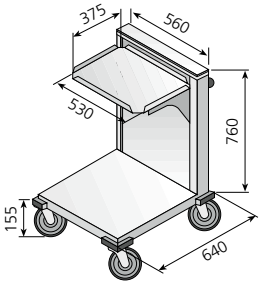


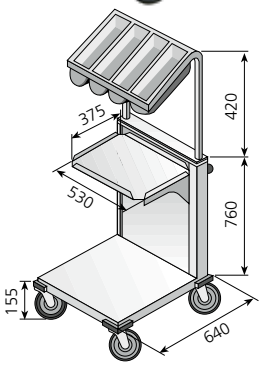
CNB

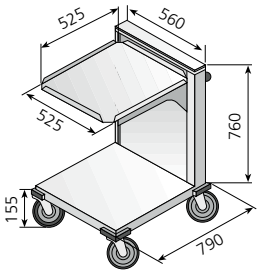




CNC-55







WÓZKI Z RUCHOMĄ PLATFORMĄ DO TAC I KOSZY

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

PRZYBLIŻONE POJEMNOŚCI:

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

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)	2 559,00 zł
CNB-C	**19005230**	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	3 300,00 zł
CNC-55	**19005131**	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 886,00 zł

Wózki bankietowe*by Edenox

Wózki Thermik

Cyfrowy, intuicyjny panel sterowania, zaprojektowany z nowoczesnym, eleganckim wzornictwem, zapewnia niezawodną regulację temperatury. **System kontroli wilgoci o czterech** (4) względnych poziomach wilgotności zapobiega wysychaniu jedzenia i zapewnia najwyższą jakość każdego rodzaju potrawy, ponieważ ogrzewanie powietrzem wilgotnym optymalizuje przekazywanie ciepła do produktu.

Ściany i drzwi z podwójną ścianą, 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.

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

Wydajny system ogrzewania konwekcyjnego.

Mniejsze straty ciepła Uszczelka przymocowana do wewnętrznej struktury drzwi zapewnia, że gorące powietrze pozostaje wewnątrz wózka. Uszczelka jest łatwa do wymiany, bez żadnych narzędzi, umożliwiając bezproblemową konserwację.

Wewnętrzna powierzchnia drzwi jest całkowicie zamknięta bez żadnych elementów, które utrudniają czyszczenie.

Tłoczony zbiornik na wodę z zaokrąglonymi krawędziami. Wysokowydajny rezystor silikonowy umożliwia szybkie nagrzewanie.

Odbojnik gumowy zamontowany z czterech stron, wykonana z niebrudzącego materiału o wysokiej wytrzymałości, w celu ochrony przed bezpośrednim uderzeniem w ściany i meble.

Cztery (4) kółka o średnicy 160 mm o niskim poziomie drgań podczas transportu z czego dwa (2) z hamulcami zapewniają łatwą obsługę i bezpieczne użytkowanie.

Zakres temperatury pracy od 30°C do 90°C.

Przechowywanie pojemników GN 2/1 i GN 1/1 do głębokości 65 mm pozwala na wszechstronne ładowanie.



Funkcje gorącego wózka **Thermik**



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



Nie wystające i solidne uchwyty umieszczone po obu stronach. Średnica rękojeści i odstęp konstrukcji została ergonomicznie zaprojektowany do łatwego prowadzenia wózka. Trzeci uchwyt z tyłu zwiększa manewrowość w ograniczonych przestrzeniach.



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



Panel kontrolny zabezpieczony dwoma (2) elementami narożnymi wykonanymi z wysokoodpornego materiału.



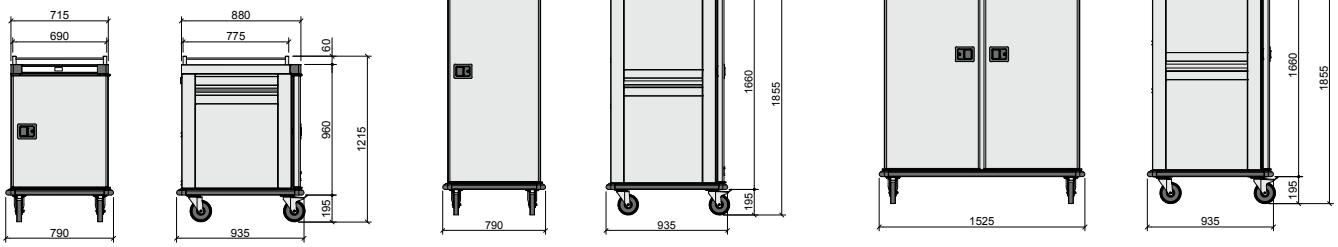
HTB-10

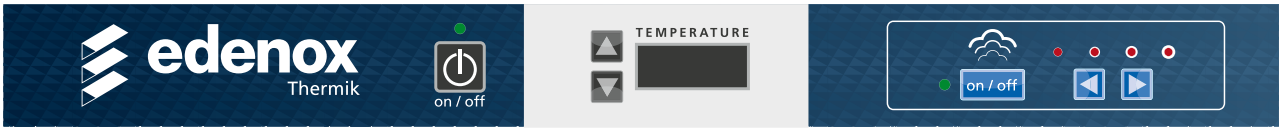


HTB-20



HTB-40





Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba prowadnic GN 2/1 (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
HTB-10	**19030596**	790x935x1215	1	10	230/1/50-60Hz	2000	14 810,00 zł
HTB-20	**19030598**	790x935x1855	1	20	230/1/50-60Hz	2000	17 483,00 zł
HTB-40	**19030599**	1525x935x1885	2	40	230/1/50-60Hz	3500	26 182,00 zł

Wózki bankietowe*by Edenox

Wózki bankietowe grzewcze



CCB-40

Podwójne drzwi z izolacją poliuretanową

Oszczędność energii poprzez doskonałą izolację

Termostat do kontrolowania temperatury: 0° do 90°C

Położenie panelu sterującego w miejscu najbardziej odpornym na wstrząsy.

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

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

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

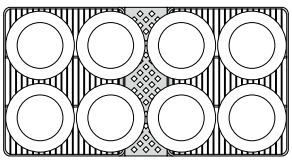
Wyposażone w odbojniki.

Demontowany system prowadnic ułatwiający czyszczenie

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).

Wyposażone w zamek.

Drzwi samoczynnie zamykające się w wypadku, kiedy kąt odchylenia drzwi jest mniejszy niż 90°.



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



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



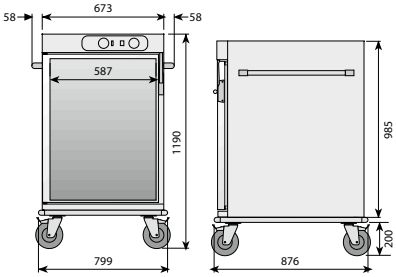
CCB-10

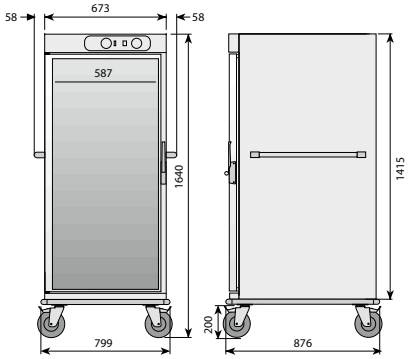


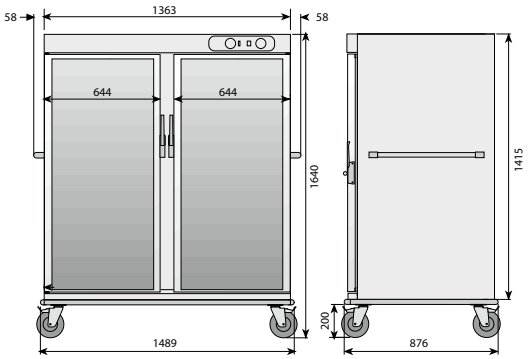
CCB-20



CCB-40

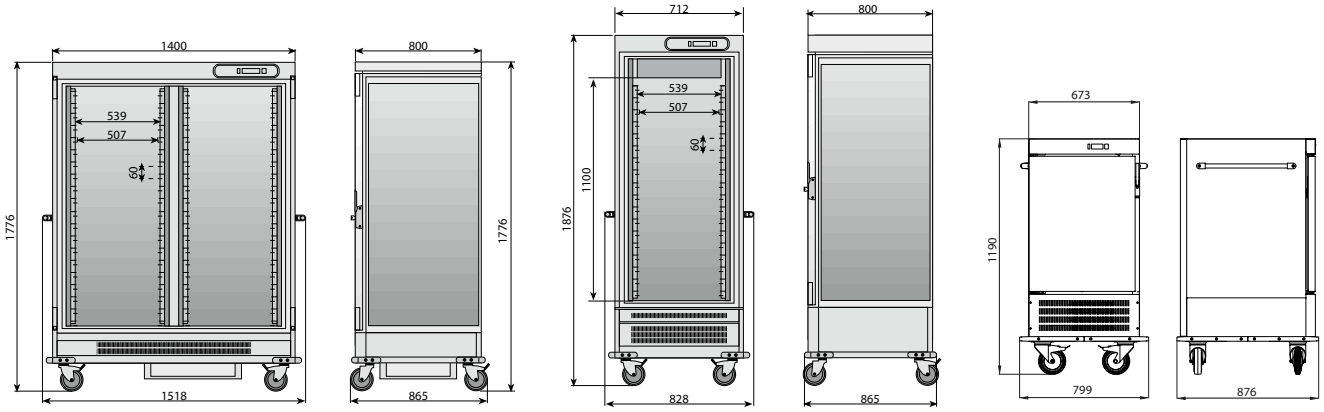






Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba prowadnic GN 2/1 (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CCB-10	**19006002**	799 x 876 x 1190	1	10	230/1/50-60 Hz	2000	7 644,00 zł
CCB-20	**19006590**	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	8 409,00 zł
CCB-40	**19007686**	1489 x 876 x 1640	2	40	230/1/50-60 Hz	3500	14 602,00 zł





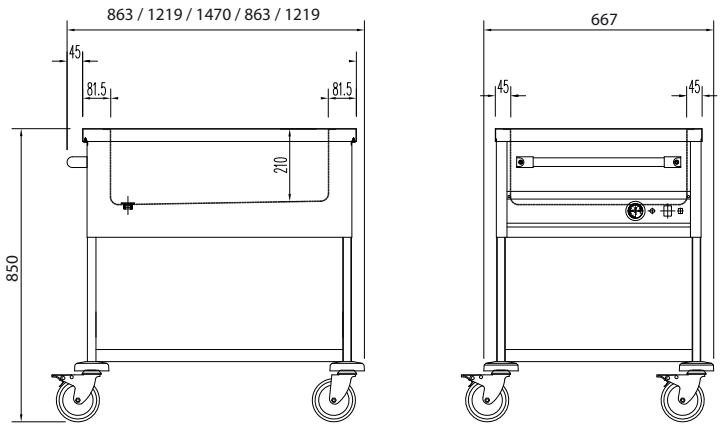
WÓZKI BANKIETOWE CHŁODZONE

- Specjalnie zaprojektowany do utrzymywania i serwowania wcześniej przygotowanego zimnego jedzenia.
- Jednostka chlodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza. Zapewniajacy rownomierny przeplyw i rozprowadzenie temperatury w komorze.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie
- parametrów temperatury.
- Zakres temperatury pracy wynosi od + 2° do + 8°C przy temperaturze pomieszczenia 32° C.
- Szafy wykonane z podwójnej ściany z wtryskiwaną bezfreonową, ekologiczną izolacją gęstości poliuretanu 40 kg/m³. Dzięki wysoce izolowanym ścianom przenikanie ciepła jest zredukowane, co zapewnia oszczędność energii.
- Automatyczny mechanizm blokujący w zawiasach: gdy drzwi znajdują się w pozycji mniejszej niż 90°, zostaje całkowicie zamknięty, co zapobiega wzrostowi temperatury.
- Cztery (4) kółka o średnicy 125 mm o niskim poziomie drgań podczas transportu, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania.
- Gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach.
- Zamek w klamce

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Pojemność prowadnic GN2/1 (co 60 mm)	Liczba prowadnic GN 2/1 w wyposażeniu (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CF-10 HC	**19075906**	799x876x1190	7	3	230/1/50-60Hz	350	8 346,00 zł
CF-20 HC	**19075111**	828x865x1876	17	5	230/1/50-60Hz	350	9 288,00 zł
CF-40 HC	**19075902**	1518x865x1776	34	10	230/1/50-60Hz	550	13 000,00 zł



CBM-311 CBM-211



BEMARY JEZDNE WODNE

- Specjalnie zaprojektowany do transportu, konserwacji i serwowania posiłków w najlepszych warunkach temperatury, higieny i bezpieczeństwa.
- Bemary jednokomorowe i wielokomorowy. Grzałki sylikonowe poprawiaja wydajność grzewczą i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.
- Głębokości 200 mm, z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. Komory są w pełni zespawane 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 cieplnym.
- Kran spustowy wody znajduje się na dnie.
- Dolna płaska półka wykonana ze stali nierdzewnej.
- Przewod spiralny z uziemieniem
- Cztery (4) kółka o średnicy 125 mm o niskim poziomie drgań podczas transportu, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania.
- Gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr ref.	Wymiary (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	4 085,00 zł
CBM-311	**19005581**	1219x667x850	1 komora	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 954,00 zł
CBM-411	**19006001**	1470x667x850	1 komora	4	230/1/50-60 Hz	2800	5 453,00 zł
CBM3-311	**19003476**	1219x667x850	3 niezależnie sterowane komory	3	230/1/50-60 Hz	2100	6 144,00 zł



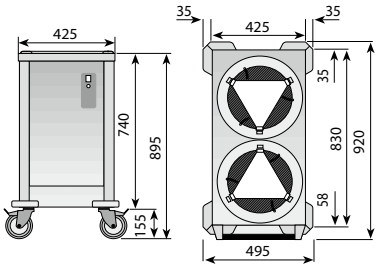
CPC2-28 + 2 TDP-28



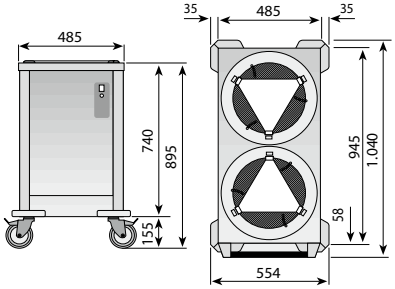
CPC2-28



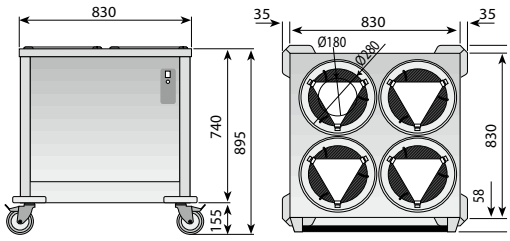
PDC-28



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

WÓZKI PODGRZEWANE DO TALERZY

- 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.
- Specjalny system ze stalowymi sprężynami, odpornymi na wysokie temperatury, utrzymujący talerze na stałym poziomie ułatwiające obsługę.
- 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 podgrzewacza przy żądanej wartości zadanej.
- Cztery (4) kółka o średnicy 125 mm o niskim poziomie drgań podczas transportu, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania.
- Gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Przybliżona pojemność: 45 talerzy na każdą kolumnę.
- Zasilanie 230 V

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Liczba kolumn	Iloć talerzy	Ø talerzy (mm)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CPC2-28	**19005889**	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	5 897,00 zł
CPC2-34	**19006147**	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	6 623,00 zł
CPC4-28	**19006476**	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	10 378,00 zł
PDC-28	**19069611**	Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 280 mm					120,00 zł
PDC-34	**19069612**	Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 340 mm					130,00 zł

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały z anodyzowanego aluminium z półkami Regały maja 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.

Półki i podpory

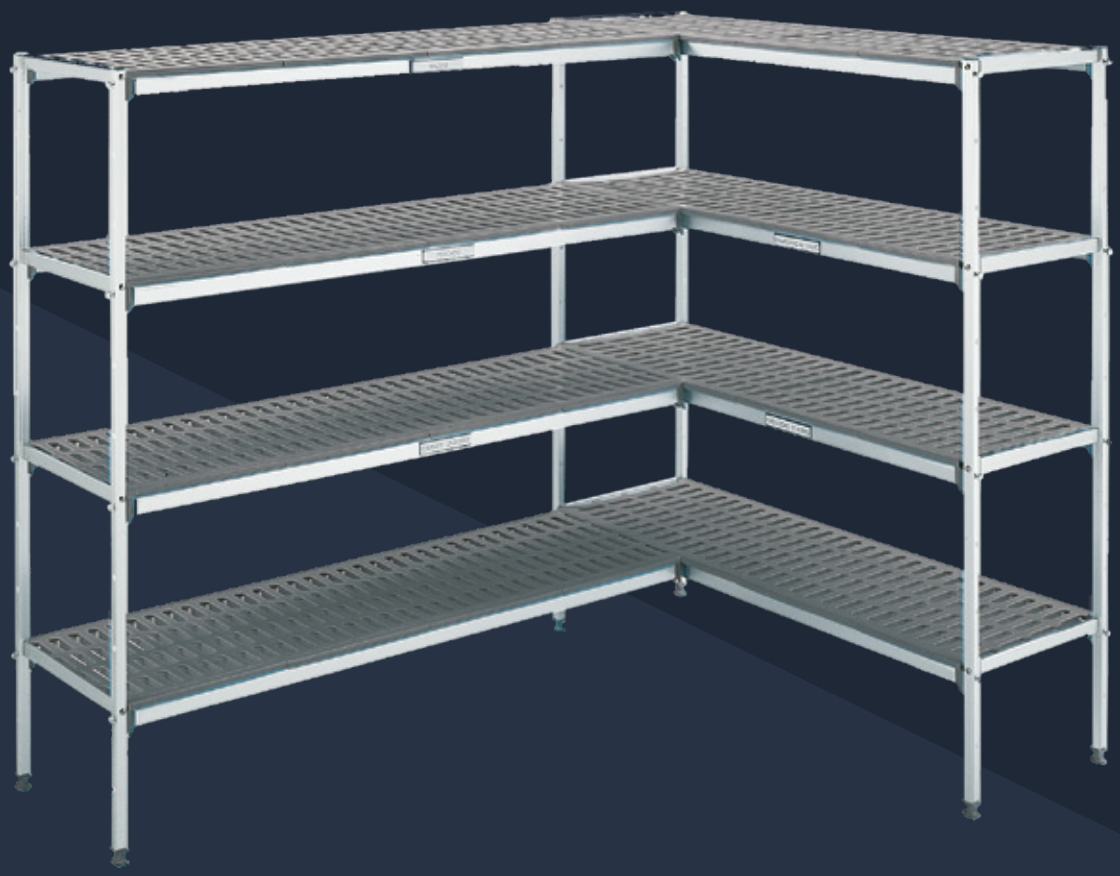
Półki 228
Podpory 229

Akcesoria

Wkłady do półek 229
Uchwyty mocujące 230
Trzpienie 230
Podesty 230
Podpory na kółkach 230
Regał jezdny (zestaw) 231
Pręty do zawieszania 231

Konfiguracja regałów

Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów 232
Regały wolnostojące 400 mm 233
Regały wolnostojące 500 mm 234
Regały wolnostojące 600 mm 235
Regały narożne 400 mm 236
Regały narożne 500 mm 237
Regały narożne 600 mm 240





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



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



Łatwy montaż bez użycia narzędzi



Możliwość montażu narożnego regałów pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni przy zastosowaniu mniejszej ilości podpór.



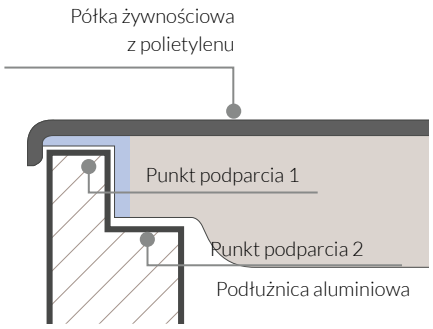
Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni.



Regulowana wysokość nóżek pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.

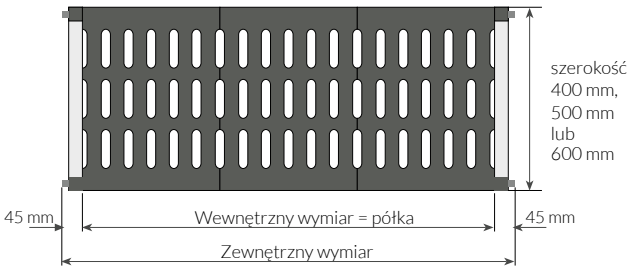
Półki są zbudowane tak, aby przenosić duże obciążenia przy minimalnym wygięciu

Konstrukcja mebla jest bardzo solidna, wytrzymała i odporna na obciążenie towarem do 100 kg na półkę (380 kg na regał).

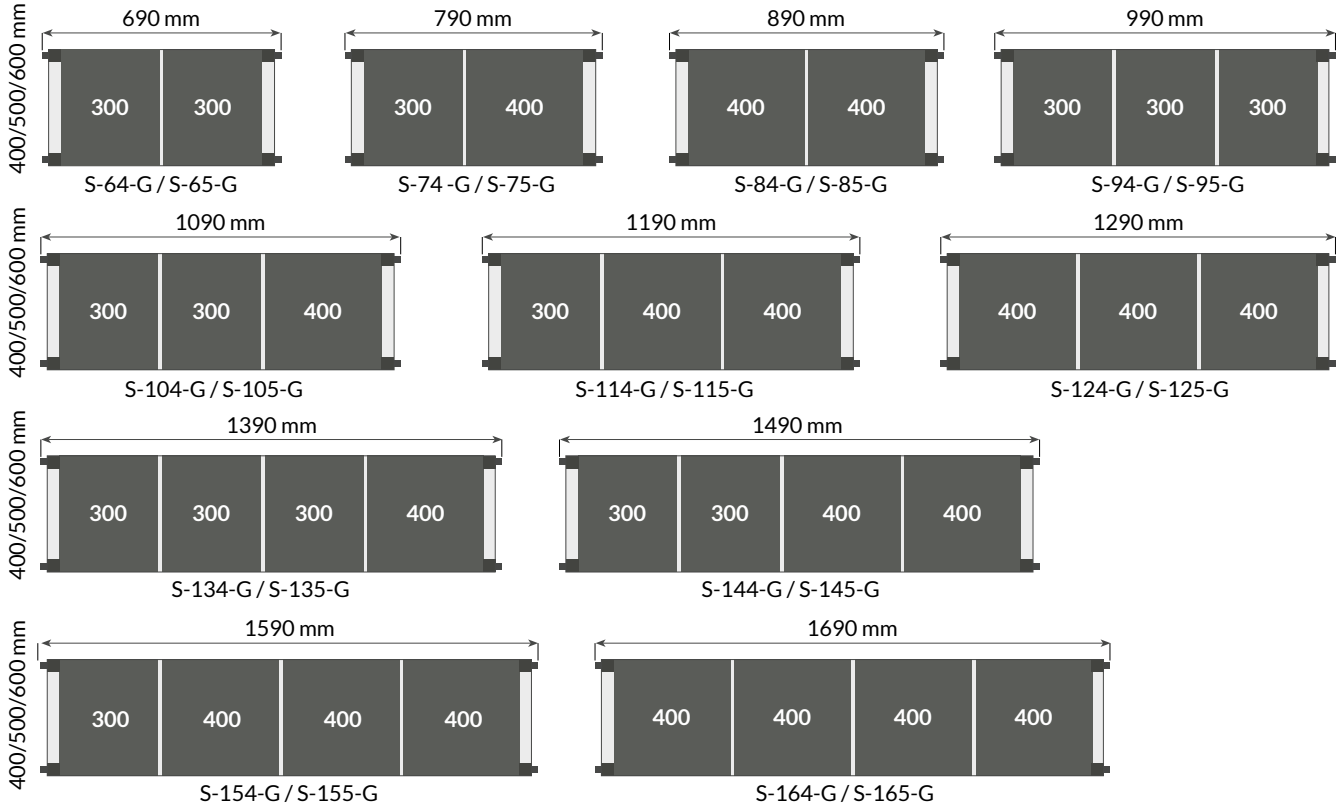


Półki polietylenowe zamontowane są za pomocą dwóch złączy, co gwarantuje ich stabilne położenie.
Stabilna i mocna konstrukcja.
Trzy głębokości półek: 400, 500 lub 600 mm.
Standardowa wysokość podpór to 1750 mm. Możliwość zastosowania również innych wysokości: 2000 i 1300 mm.

- Obciążenie półki nie powinno przekraczać 100 kg ma półkę i w sumie 380 kg na regał.



WYMIARY RÓŻNYCH REGAŁÓW ZE SŁUPKAMI



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

PÓŁKI (GŁĘBOKOŚĆ 400 MM)



Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-64-G	**19089020**	600 x 400	113,00 zł
S-74-G	**19089022**	700 x 400	127,00 zł
S-84-G	**19089024**	800 x 400	138,00 zł
S-94-G	**19067271**	900 x 400	149,00 zł
S-104-G	**19089006**	1000 x 400	163,00 zł
S-114-G	**19089008**	1100 x 400	182,00 zł
S-124-G	**19089010**	1200 x 400	190,00 zł
S-134-G	**19089012**	1300 x 400	200,00 zł
S-144-G	**19089014**	1400 x 400	220,00 zł
S-154-G	**19089016**	1500 x 400	230,00 zł
S-164-G	**19089018**	1600 x 400	240,00 zł

PÓŁKI (GŁĘBOKOŚĆ 500 MM)



Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-65-G	**19089021**	600 x 500	120,00 zł
S-75-G	**19089023**	700 x 500	140,00 zł
S-85-G	**19089025**	800 x 500	150,00 zł
S-95-G	**19089026**	900 x 500	160,00 zł
S-105-G	**19089007**	1000 x 500	175,00 zł
S-115-G	**19089009**	1100 x 500	185,00 zł
S-125-G	**19089011**	1200 x 500	197,00 zł
S-135-G	**19089013**	1300 x 500	209,00 zł
S-145-G	**19089015**	1400 x 500	227,00 zł
S-155-G	**19089017**	1500 x 500	235,00 zł
S-165-G	**19089019**	1600 x 500	245,00 zł

PÓŁKI (GŁĘBOKOŚĆ 600 MM)



Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-66-G	**19106320**	600 x 600	150,00 zł
S-76-G	**19106321**	700 x 600	160,00 zł
S-86-G	**19106323**	800 x 600	170,00 zł
S-96-G	**19106324**	900 x 600	190,00 zł
S-106-G	**19106325**	1000 x 600	200,00 zł
S-116-G	**19106326**	1100 x 600	210,00 zł
S-126-G	**19106327**	1200 x 600	220,00 zł
S-136-G	**19106328**	1300 x 600	250,00 zł
S-146-G	**19106329**	1400 x 600	260,00 zł
S-156-G	**19106330**	1500 x 600	275,00 zł
S-166-G	**19106331**	1600 x 600	285,00 zł



PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 400 MM)

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-43-G	**19089027**	1750 x 400	3	242,00 zł
P-44-G	**19067272**	1750 x 400	4	252,00 zł
P-45-G	**19089028**	1750 x 400	5	263,00 zł
PB-43-G	**19089036**	1300 x 400	3	204,00 zł
PA-45-G	**19089032**	2000 x 400	5	325,00 zł
PA-46-G	**19089033**	2000 x 400	6	331,00 zł

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 500 MM)

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-53-G	**19089029**	1750 x 500	3	252,00 zł
P-54-G	**19089030**	1750 x 500	4	268,00 zł
P-55-G	**19089031**	1750 x 500	5	287,00 zł
PB-53-G	**19089037**	1300 x 500	3	220,00 zł
PA-55-G	**19089034**	2000 x 500	5	347,00 zł
PA-56-G	**19089035**	2000 x 500	6	358,00 zł

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 600 MM)

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-63-G	**19106335**	1750 x 600	3	274,00 zł
P-64-G	**19106336**	1750 x 600	4	284,00 zł
P-65-G	**19106337**	1750 x 600	5	311,00 zł
PB-63-G	**19106371**	1300 x 600	3	236,00 zł
PA-65-G	**19106373**	2000 x 600	5	369,00 zł
PA-66-G	**19106374**	2000 x 600	6	385,00 zł



WKŁADY DO PÓŁEK

- Wkłady polietylenowe.
- Wkłady do regałów o szerokości 400, 500 i 600 mm.
- Łatwy montaż.

Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
PAR-43-G	**19095753**	400 x 300	36,00 zł
PAR-44-G	**19095754**	400 x 400	40,00 zł
PAR-53-G	**19095756**	500 x 300	41,00 zł
PAR-54-G	**19095757**	500 x 400	45,00 zł
PAR-63-G	**19106339**	600 x 300	50,00 zł
PAR-64-G	**19106370**	600 x 400	52,00 zł



UCHWYTY MOCUJĄCE

- Zaprojektowane w sposób ułatwiający montaż narożników. oszczędzając w ten sposób powierzchnię użytkową przy zastosowaniu mniejszej ilości podpór.
- **Cena za sztukę.**

Model	Nr ref.	Opis	Cena netto (zł)
GA	**19003353**	2 uchwyty na połkę	29,00 zł



TRZPIENIE

- Trzpienie zaprojektowane w celu dodania większej liczby półek.
- Cena za komplet (w komplecie wersja żeńska i męska).

Model	Nr ref.	Cena netto (zł)
PE	**19004449**	11,90 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-G	**19095718**	1085 x 500 x 250	594,00 zł
BA-1250-G	**19095719**	1285 x 500 x 250	622,00 zł
BA-1650-G	**19095740**	1685 x 500 x 250	649,00 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-G	**19089038**	1750 x 400	4	605,00 zł
SM-45-G	**19089039**	1750 x 400	5	615,00 zł
SM-54-G	**19089040**	1750 x 500	4	620,00 zł
SM-55-G	**19095711**	1750 x 500	5	640,00 zł



REGAŁ JEZDNY (ZESTAW)

- Zastosowanie: w dużych zakładach zbiorowego żywienia, takich jak: hotele, restauracje czy stołówki pracownicze.
- Konstrukcja wykonana z aluminium anodyzowanego. Półki polietylenowe przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Półki mogą być montowane na różnych wysokościach, w zależności od potrzeb i przeznaczenia (odstępy 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.
- 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-G	**19095752**	1285 x 500 x 1750	5	2 607,00 zł



PRĘTY DO ZAWIESZANIA

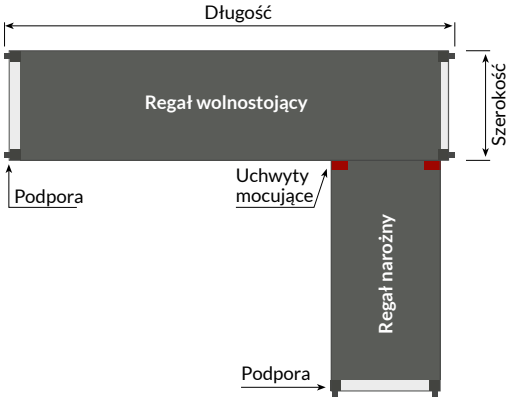
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

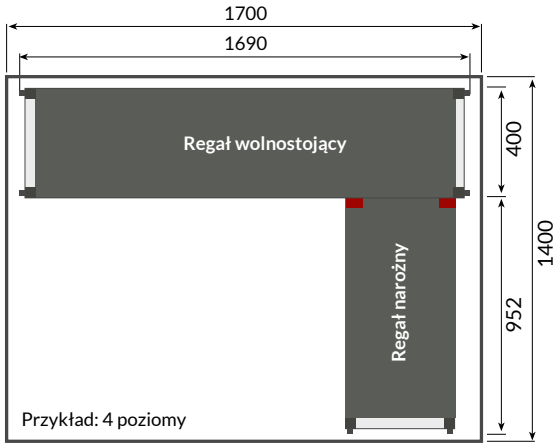
Model	Nr ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
BCOL-8-G	**19095742**	800	312,00 zł
BCOL-9-G	**19095743**	900	324,00 zł
BCOL-10-G	**19095744**	1000	342,00 zł
BCOL-11-G	**19095745**	1100	359,00 zł
BCOL-12-G	**19095746**	1200	370,00 zł
BCOL-13-G	**19095747**	1300	388,00 zł
BCOL-14-G	**19095748**	1400	399,00 zł
BCOL-15-G	**19095749**	1500	411,00 zł
BCOL-16-G	**19095751**	1600	428,00 zł

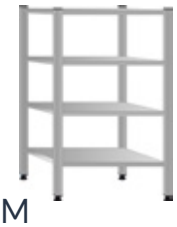
Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów

- 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 trzy głębokości regałów: 400, 500 i 600 mm.
3. Ile półek powinien mieć regał?
   Standardowe zestawy składają się z 3, 4 lub 5 poziomów półek.
   Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.
4. Jaką potrzebujemy długość regału?
   Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw który będzie na pasował wymiarami w miejscu zastosowania.
   Obliczając długość regału narożnego należy pamiętać aby od całkowitej długości odjąć szerokość półki regału wolnostojącego.
   Dla przykładu z prawej strony należy zamówić:
   - Zestaw nr 99 (wolnostojący, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm),
   - Zestaw nr 582 (narożny, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm).









REGAŁY WOLNOSTOJĄCE 400 MM

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Nr ref.	Cena Netto (zł)	Nr ref.	Cena Netto (zł)	Nr ref.	Cena Netto (zł)
1390	**19088339**	1 084,00 zł	**19088930**	1 304,00 zł	**19088345**	1 526,00 zł
1490	**19088350**	1 144,00 zł	**19088931**	1 384,00 zł	**19088346**	1 626,00 zł
1590	**19088361**	1 174,00 zł	**19088932**	1 424,00 zł	**19088347**	1 676,00 zł
1690	**19088372**	1 204,00 zł	**19088933**	1 464,00 zł	**19088348**	1 726,00 zł
1726	**19088383**	1 554,00 zł	**19088198**	1 860,00 zł	**19088349**	2 169,00 zł
1826	**19088394**	1 587,00 zł	**19088199**	1 904,00 zł	**19088351**	2 224,00 zł
1926	**19088397**	1 620,00 zł	**19088290**	1 948,00 zł	**19088352**	2 279,00 zł

REGAŁY WOLNOSTOJĄCE 400 MM

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	Nr ref.	Cena Netto (zł)	Nr ref.	Cena Netto (zł)	Nr ref.	Cena Netto (zł)
652	**19088587**	755,00 zł	**19088648**	936,00 zł	**19088708**	1 118,00 zł
752	**19088588**	797,00 zł	**19088650**	992,00 zł	**19088709**	1 188,00 zł
852	**19088589**	830,00 zł	**19088651**	1 036,00 zł	**19088710**	1 243,00 zł
952	**19088590**	863,00 zł	**19088652**	1 080,00 zł	**19088711**	1 298,00 zł
1052	**19088591**	905,00 zł	**19088653**	1 136,00 zł	**19088712**	1 368,00 zł
1152	**19088592**	962,00 zł	**19088654**	1 212,00 zł	**19088713**	1 463,00 zł
1252	**19088593**	986,00 zł	**19088655**	1 244,00 zł	**19088714**	1 503,00 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 poziomów. Przy zamawianiu ich należy uwzględnić także trzpienie lub uchwyty mocujące.



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 MM

- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	**19088197**	10	823,00 zł	**19088870**	89	956,00 zł	**19088337**	168	1 091,00 zł
790	**19088298**	11	865,00 zł	**19088876**	90	1 012,00 zł	**19088338**	169	1 161,00 zł
890	**19088309**	12	898,00 zł	**19088887**	91	1 056,00 zł	**19088340**	170	1 216,00 zł
990	**19088320**	13	931,00 zł	**19068302**	92	1 100,00 zł	**19088341**	171	1 271,00 zł
1090	**19088331**	14	973,00 zł	**19088908**	93	1 156,00 zł	**19088342**	172	1 341,00 zł
1190	**19088335**	15	1 030,00 zł	**19088919**	94	1 232,00 zł	**19088343**	173	1 436,00 zł
1290	**19088336**	16	1 054,00 zł	**19088929**	95	1 264,00 zł	**19088344**	174	1 476,00 zł
1390	**19088339**	17	1 084,00 zł	**19088930**	96	1 304,00 zł	**19088345**	175	1 526,00 zł
1490	**19088350**	18	1 144,00 zł	**19088931**	97	1 384,00 zł	**19088346**	176	1 626,00 zł
1590	**19088361**	19	1 174,00 zł	**19088932**	98	1 424,00 zł	**19088347**	177	1 676,00 zł
1690	**19088372**	20	1 204,00 zł	**19088933**	99	1 464,00 zł	**19088348**	178	1 726,00 zł
1726	**19088383**	21	1 554,00 zł	**19088198**	100	1 860,00 zł	**19088349**	179	2 169,00 zł
1826	**19088394**	22	1 587,00 zł	**19088199**	101	1 904,00 zł	**19088351**	180	2 224,00 zł
1926	**19088397**	23	1 620,00 zł	**19088290**	102	1 948,00 zł	**19088352**	181	2 279,00 zł
2026	**19088398**	24	1 662,00 zł	**19088291**	103	2 004,00 zł	**19088353**	182	2 349,00 zł
2126	**19088402**	25	1 704,00 zł	**19088292**	104	2 060,00 zł	**19088354**	183	2 419,00 zł
2226	**19088413**	26	1 761,00 zł	**19088293**	105	2 136,00 zł	**19088355**	184	2 514,00 zł
2326	**19088424**	27	1 818,00 zł	**19088294**	106	2 212,00 zł	**19088356**	185	2 609,00 zł
2426	**19088435**	28	1 842,00 zł	**19088295**	107	2 244,00 zł	**19088357**	186	2 649,00 zł
2526	**19088446**	29	1 866,00 zł	**19088296**	108	2 276,00 zł	**19088358**	187	2 689,00 zł
2626	**19088457**	30	1 896,00 zł	**19088297**	109	2 316,00 zł	**19088359**	188	2 739,00 zł
2726	**19088459**	31	1 926,00 zł	**19088299**	110	2 356,00 zł	**19088360**	189	2 789,00 zł
2826	**19088460**	32	1 986,00 zł	**19088300**	111	2 436,00 zł	**19088362**	190	2 889,00 zł
2926	**19088465**	33	2 046,00 zł	**19088301**	112	2 516,00 zł	**19088363**	191	2 989,00 zł
3026	**19088476**	34	2 076,00 zł	**19088302**	113	2 556,00 zł	**19088364**	192	3 039,00 zł
3126	**19088487**	35	2 106,00 zł	**19088303**	114	2 596,00 zł	**19088365**	193	3 089,00 zł
3226	**19088498**	36	2 136,00 zł	**19088304**	115	2 636,00 zł	**19088366**	194	3 139,00 zł
3326	**19088509**	37	2 166,00 zł	**19088305**	116	2 676,00 zł	**19088367**	195	3 189,00 zł
3362	**19088520**	38	2 549,00 zł	**19088306**	117	3 116,00 zł	**19088368**	196	3 687,00 zł
3462	**19088521**	39	2 606,00 zł	**19088307**	118	3 192,00 zł	**19088369**	197	3 782,00 zł
3562	**19088522**	40	2 630,00 zł	**19088308**	119	3 224,00 zł	**19088370**	198	3 822,00 zł
3662	**19088528**	41	2 654,00 zł	**19088310**	120	3 256,00 zł	**19088371**	199	3 862,00 zł
3762	**19088539**	42	2 678,00 zł	**19088311**	121	3 288,00 zł	**19088373**	200	3 902,00 zł
3862	**19088550**	43	2 708,00 zł	**19088312**	122	3 328,00 zł	**19088374**	201	3 952,00 zł
3962	**19088561**	44	2 738,00 zł	**19088313**	123	3 368,00 zł	**19088375**	202	4 002,00 zł
4062	**19088572**	45	2 768,00 zł	**19088314**	124	3 408,00 zł	**19088376**	203	4 052,00 zł
4162	**19088582**	46	2 828,00 zł	**19088315**	125	3 488,00 zł	**19088377**	204	4 152,00 zł
4262	**19088583**	47	2 888,00 zł	**19088316**	126	3 568,00 zł	**19088378**	205	4 252,00 zł
4362	**19088584**	48	2 948,00 zł	**19088317**	127	3 648,00 zł	**19088379**	206	4 352,00 zł
4462	**19088585**	49	2 978,00 zł	**19088318**	128	3 688,00 zł	**19088380**	207	4 402,00 zł
4562	**19088586**	50	3 008,00 zł	**19088319**	129	3 728,00 zł	**19088381**	208	4 452,00 zł
4662	**19088597**	51	3 038,00 zł	**19088321**	130	3 768,00 zł	**19088382**	209	4 502,00 zł
4762	**19088608**	52	3 068,00 zł	**19088322**	131	3 808,00 zł	**19088384**	210	4 552,00 zł
4862	**19088619**	53	3 098,00 zł	**19088323**	132	3 848,00 zł	**19088385**	211	4 602,00 zł
4962	**19088630**	54	3 128,00 zł	**19088324**	133	3 888,00 zł	**19088386**	212	4 652,00 zł
4998	**19088641**	55	3 490,00 zł	**19088325**	134	4 300,00 zł	**19088387**	213	5 115,00 zł
5098	**19088646**	56	3 520,00 zł	**19088326**	135	4 340,00 zł	**19088388**	214	5 165,00 zł
5198	**19088647**	57	3 550,00 zł	**19088327**	136	4 380,00 zł	**19088389**	215	5 215,00 zł
5298	**19088649**	58	3 580,00 zł	**19088328**	137	4 420,00 zł	**19088390**	216	5 265,00 zł
5398	**19088660**	59	3 610,00 zł	**19088329**	138	4 460,00 zł	**19088391**	217	5 315,00 zł
5498	**19088671**	60	3 670,00 zł	**19088330**	139	4 540,00 zł	**19088392**	218	5 415,00 zł
5598	**19088682**	61	3 730,00 zł	**19088332**	140	4 620,00 zł	**19088393**	219	5 515,00 zł
5698	**19088693**	62	3 790,00 zł	**19088333**	141	4 700,00 zł	**19088395**	220	5 615,00 zł
5798	**19088704**	63	3 850,00 zł	**19088334**	142	4 780,00 zł	**19088396**	221	5 715,00 zł



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 MM

- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	**19088399**	247	864,00 zł	**19088461**	326	1 016,00 zł	**19088523**	405	1 174,00 zł
790	**19088400**	248	924,00 zł	**19088462**	327	1 096,00 zł	**19088524**	406	1 274,00 zł
890	**19088401**	249	954,00 zł	**19088463**	328	1 136,00 zł	**19088525**	407	1 324,00 zł
990	**19088403**	250	984,00 zł	**19088464**	329	1 176,00 zł	**19088526**	408	1 374,00 zł
1090	**19088404**	251	1 029,00 zł	**19088466**	330	1 236,00 zł	**19088527**	409	1 449,00 zł
1190	**19088405**	252	1 059,00 zł	**19088467**	331	1 276,00 zł	**19088529**	410	1 499,00 zł
1290	**19088406**	253	1 095,00 zł	**19088468**	332	1 324,00 zł	**19088530**	411	1 559,00 zł
1390	**19088407**	254	1 131,00 zł	**19088469**	333	1 372,00 zł	**19088531**	412	1 619,00 zł
1490	**19088408**	255	1 185,00 zł	**19088470**	334	1 444,00 zł	**19088532**	413	1 709,00 zł
1590	**19088409**	256	1 209,00 zł	**19088471**	335	1 476,00 zł	**19088533**	414	1 749,00 zł
1690	**19088410**	257	1 239,00 zł	**19088472**	336	1 516,00 zł	**19088534**	415	1 799,00 zł
1726	**19088411**	258	1 656,00 zł	**19088473**	337	2 004,00 zł	**19088535**	416	2 361,00 zł
1826	**19088412**	259	1 686,00 zł	**19088474**	338	2 044,00 zł	**19088536**	417	2 411,00 zł
1926	**19088414**	260	1 716,00 zł	**19088475**	339	2 084,00 zł	**19088537**	418	2 461,00 zł
2026	**19088415**	261	1 761,00 zł	**19088477**	340	2 144,00 zł	**19088538**	419	2 536,00 zł
2126	**19088416**	262	1 806,00 zł	**19088478**	341	2 204,00 zł	**19088540**	420	2 611,00 zł
2226	**19088417**	263	1 836,00 zł	**19088479**	342	2 244,00 zł	**19088541**	421	2 661,00 zł
2326	**19088418**	264	1 866,00 zł	**19088480**	343	2 284,00 zł	**19088542**	422	2 711,00 zł
2426	**19088419**	265	1 902,00 zł	**19088481**	344	2 332,00 zł	**19088543**	423	2 771,00 zł
2526	**19088420**	266	1 938,00 zł	**19088482**	345	2 380,00 zł	**19088544**	424	2 831,00 zł
2626	**19088421**	267	1 974,00 zł	**19088483**	346	2 428,00 zł	**19088545**	425	2 891,00 zł
2726	**19088422**	268	2 010,00 zł	**19088484**	347	2 476,00 zł	**19088546**	426	2 951,00 zł
2826	**19088423**	269	2 064,00 zł	**19088485**	348	2 548,00 zł	**19088547**	427	3 041,00 zł
2926	**19088425**	270	2 118,00 zł	**19088486**	349	2 620,00 zł	**19088548**	428	3 131,00 zł
3026	**19088426**	271	2 142,00 zł	**19088488**	350	2 652,00 zł	**19088549**	429	3 171,00 zł
3126	**19088427**	272	2 166,00 zł	**19088489**	351	2 684,00 zł	**19088551**	430	3 211,00 zł
3226	**19088428**	273	2 196,00 zł	**19088490**	352	2 724,00 zł	**19088552**	431	3 261,00 zł
3326	**19088429**	274	2 226,00 zł	**19088491**	353	2 764,00 zł	**19088553**	432	3 311,00 zł
3362	**19088430**	275	2 643,00 zł	**19088492**	354	3 252,00 zł	**19088554**	433	3 873,00 zł
3462	**19088431**	276	2 673,00 zł	**19088493**	355	3 292,00 zł	**19088555**	434	3 923,00 zł
3562	**19088432**	277	2 709,00 zł	**19088494**	356	3 340,00 zł	**19088556**	435	3 983,00 zł
3662	**19088433**	278	2 745,00 zł	**19088495**	357	3 388,00 zł	**19088557**	436	4 043,00 zł
3762	**19088434**	279	2 781,00 zł	**19088496**	358	3 436,00 zł	**19088558**	437	4 103,00 zł
3862	**19088436**	280	2 817,00 zł	**19088497**	359	3 484,00 zł	**19088559**	438	4 163,00 zł
3962	**19088437**	281	2 853,00 zł	**19088499**	360	3 532,00 zł	**19088560**	439	4 223,00 zł
4062	**19088438**	282	2 889,00 zł	**19088500**	361	3 580,00 zł	**19088562**	440	4 283,00 zł
4162	**19088439**	283	2 943,00 zł	**19088501**	362	3 652,00 zł	**19088563**	441	4 373,00 zł
4262	**19088440**	284	2 997,00 zł	**19088502**	363	3 724,00 zł	**19088564**	442	4 463,00 zł
4362	**19088441**	285	3 051,00 zł	**19088503**	364	3 796,00 zł	**19088565**	443	4 553,00 zł
4462	**19088442**	286	3 075,00 zł	**19088504**	365	3 828,00 zł	**19088566**	444	4 593,00 zł
4562	**19088443**	287	3 099,00 zł	**19088505**	366	3 860,00 zł	**19088567**	445	4 633,00 zł
4662	**19088444**	288	3 123,00 zł	**19088506**	367	3 892,00 zł	**19088568**	446	4 673,00 zł
4762	**19088445**	289	3 153,00 zł	**19088507**	368	3 932,00 zł	**19088569**	447	4 723,00 zł
4862	**19088447**	290	3 183,00 zł	**19088508**	369	3 972,00 zł	**19088570**	448	4 773,00 zł
4962	**19088448**	291	3 213,00 zł	**19088510**	370	4 012,00 zł	**19088571**	449	4 823,00 zł
4998	**19088449**	292	3 624,00 zł	**19088511**	371	4 492,00 zł	**19088573**	450	5 375,00 zł
5098	**19088450**	293	3 660,00 zł	**19088512**	372	4 540,00 zł	**19088574**	451	5 435,00 zł
5198	**19088451**	294	3 696,00 zł	**19088513**	373	4 588,00 zł	**19088575**	452	5 495,00 zł
5298	**19088452**	295	3 732,00 zł	**19088514**	374	4 636,00 zł	**19088576**	453	5 555,00 zł
5398	**19088453**	296	3 768,00 zł	**19088515**	375	4 684,00 zł	**19088577**	454	5 615,00 zł
5498	**19088454**	297	3 822,00 zł	**19088516**	376	4 756,00 zł	**19088578**	455	5 705,00 zł
5598	**19088455**	298	3 876,00 zł	**19088517**	377	4 828,00 zł	**19088579**	456	5 795,00 zł
5698	**19088456**	299	3 930,00 zł	**19088518**	378	4 900,00 zł	**19088580**	457	5 885,00 zł
5798	**19088458**	300	3 984,00 zł	**19088519**	379	4 972,00 zł	**19088581**	458	5 975,00 zł



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 600 MM

- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	**19106592**	1010	998,00 zł	**19106656**	1089	1 168,00 zł	**19106710**	1168	1 372,00 zł
790	**19106593**	1011	1 028,00 zł	**19106657**	1090	1 208,00 zł	**19106711**	1169	1 422,00 zł
890	**19106594**	1012	1 058,00 zł	**19106658**	1091	1 248,00 zł	**19106712**	1170	1 472,00 zł
990	**19106595**	1013	1 118,00 zł	**19106659**	1092	1 328,00 zł	**19106713**	1171	1 572,00 zł
1090	**19106596**	1014	1 148,00 zł	**19106660**	1093	1 368,00 zł	**19106714**	1172	1 622,00 zł
1190	**19106597**	1015	1 178,00 zł	**19106661**	1094	1 408,00 zł	**19106715**	1173	1 672,00 zł
1290	**19106598**	1016	1 208,00 zł	**19106662**	1095	1 448,00 zł	**19106716**	1174	1 722,00 zł
1390	**19106599**	1017	1 298,00 zł	**19106663**	1096	1 568,00 zł	**19106717**	1175	1 872,00 zł
1490	**19106610**	1018	1 328,00 zł	**19106664**	1097	1 608,00 zł	**19106718**	1176	1 922,00 zł
1590	**19106611**	1019	1 373,00 zł	**19106665**	1098	1 668,00 zł	**19106719**	1177	1 997,00 zł
1690	**19106612**	1020	1 403,00 zł	**19106666**	1099	1 708,00 zł	**19106720**	1178	2 047,00 zł
1726	**19106613**	1021	1 842,00 zł	**19106667**	1100	2 212,00 zł	**19106721**	1179	2 633,00 zł
1826	**19106614**	1022	1 902,00 zł	**19106668**	1101	2 292,00 zł	**19106722**	1180	2 733,00 zł
1926	**19106615**	1023	1 962,00 zł	**19106669**	1102	2 372,00 zł	**19106723**	1181	2 833,00 zł
2026	**19106616**	1024	1 992,00 zł	**19106670**	1103	2 412,00 zł	**19106724**	1182	2 883,00 zł
2126	**19106617**	1025	2 022,00 zł	**19106671**	1104	2 452,00 zł	**19106725**	1183	2 933,00 zł
2226	**19106618**	1026	2 052,00 zł	**19106672**	1105	2 492,00 zł	**19106726**	1184	2 983,00 zł
2326	**19106619**	1027	2 082,00 zł	**19106673**	1106	2 532,00 zł	**19106727**	1185	3 033,00 zł
2426	**19106620**	1028	2 112,00 zł	**19106674**	1107	2 572,00 zł	**19106728**	1186	3 083,00 zł
2526	**19106621**	1029	2 142,00 zł	**19106675**	1108	2 612,00 zł	**19106729**	1187	3 133,00 zł
2626	**19106622**	1030	2 232,00 zł	**19106676**	1109	2 732,00 zł	**19106730**	1188	3 283,00 zł
2726	**19106623**	1031	2 322,00 zł	**19106677**	1110	2 852,00 zł	**19106731**	1189	3 433,00 zł
2826	**19106624**	1032	2 352,00 zł	**19106678**	1111	2 892,00 zł	**19106732**	1190	3 483,00 zł
2926	**19106625**	1033	2 382,00 zł	**19106679**	1112	2 932,00 zł	**19106733**	1191	3 533,00 zł
3026	**19106626**	1034	2 427,00 zł	**19106680**	1113	2 992,00 zł	**19106734**	1192	3 608,00 zł
3126	**19106627**	1035	2 472,00 zł	**19106681**	1114	3 052,00 zł	**19106735**	1193	3 683,00 zł
3226	**19106628**	1036	2 502,00 zł	**19106682**	1115	3 092,00 zł	**19106736**	1194	3 733,00 zł
3326	**19106629**	1037	2 532,00 zł	**19106683**	1116	3 132,00 zł	**19106737**	1195	3 783,00 zł
3362	**19106630**	1038	2 956,00 zł	**19106684**	1117	3 616,00 zł	**19106738**	1196	4 344,00 zł
3462	**19106631**	1039	2 986,00 zł	**19106685**	1118	3 656,00 zł	**19106739**	1197	4 394,00 zł
3562	**19106632**	1040	3 016,00 zł	**19106686**	1119	3 696,00 zł	**19106740**	1198	4 444,00 zł
3662	**19106633**	1041	3 046,00 zł	**19106687**	1120	3 736,00 zł	**19106741**	1199	4 494,00 zł
3762	**19106634**	1042	3 076,00 zł	**19106688**	1121	3 776,00 zł	**19106742**	1200	4 544,00 zł
3862	**19106635**	1043	3 166,00 zł	**19106689**	1122	3 896,00 zł	**19106743**	1201	4 694,00 zł
3962	**19106636**	1044	3 256,00 zł	**19106690**	1123	4 016,00 zł	**19106744**	1202	4 844,00 zł
4062	**19106637**	1045	3 346,00 zł	**19106691**	1124	4 136,00 zł	**19106745**	1203	4 994,00 zł
4162	**19106638**	1046	3 376,00 zł	**19106692**	1125	4 176,00 zł	**19106746**	1204	5 044,00 zł
4262	**19106639**	1047	3 406,00 zł	**19106693**	1126	4 216,00 zł	**19106747**	1205	5 094,00 zł
4362	**19106640**	1048	3 436,00 zł	**19106694**	1127	4 256,00 zł	**19106748**	1206	5 144,00 zł
4462	**19106641**	1049	3 481,00 zł	**19106695**	1128	4 316,00 zł	**19106749**	1207	5 219,00 zł
4562	**19106642**	1050	3 526,00 zł	**19106696**	1129	4 376,00 zł	**19106750**	1208	5 294,00 zł
4662	**19106643**	1051	3 571,00 zł	**19106697**	1130	4 436,00 zł	**19106751**	1209	5 369,00 zł
4762	**19106644**	1052	3 601,00 zł	**19106698**	1131	4 476,00 zł	**19106752**	1210	5 419,00 zł
4862	**19106645**	1053	3 631,00 zł	**19106699**	1132	4 516,00 zł	**19106753**	1211	5 469,00 zł
4962	**19106646**	1054	3 661,00 zł	**19106700**	1133	4 556,00 zł	**19106754**	1212	5 519,00 zł
4998	**19106647**	1055	4 010,00 zł	**19106701**	1134	4 940,00 zł	**19106755**	1213	5 955,00 zł
5098	**19106648**	1056	4 100,00 zł	**19106702**	1135	5 060,00 zł	**19106756**	1214	6 105,00 zł
5198	**19106649**	1057	4 190,00 zł	**19106703**	1136	5 180,00 zł	**19106757**	1215	6 255,00 zł
5298	**19106650**	1058	4 280,00 zł	**19106704**	1137	5 300,00 zł	**19106758**	1216	6 405,00 zł
5398	**19106651**	1059	4 370,00 zł	**19106705**	1138	5 420,00 zł	**19106759**	1217	6 555,00 zł
5498	**19106652**	1060	4 400,00 zł	**19106706**	1139	5 460,00 zł	**19106760**	1218	6 605,00 zł
5598	**19106653**	1061	4 430,00 zł	**19106707**	1140	5 500,00 zł	**19106761**	1219	6 655,00 zł
5698	**19106654**	1062	4 460,00 zł	**19106708**	1141	5 540,00 zł	**19106762**	1220	6 705,00 zł
5798	**19106655**	1063	4 490,00 zł	**19106709**	1142	5 580,00 zł	**19106763**	1221	6 755,00 zł



REGAŁY NAROŻNE 400 MM

- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	**19088587**	500	755,00 zł	**19088648**	579	936,00 zł	**19088708**	658	1 118,00 zł
752	**19088588**	501	797,00 zł	**19088650**	580	992,00 zł	**19088709**	659	1 188,00 zł
852	**19088589**	502	830,00 zł	**19088651**	581	1 036,00 zł	**19088710**	660	1 243,00 zł
952	**19088590**	503	863,00 zł	**19088652**	582	1 080,00 zł	**19088711**	661	1 298,00 zł
1052	**19088591**	504	905,00 zł	**19088653**	583	1 136,00 zł	**19088712**	662	1 368,00 zł
1152	**19088592**	505	962,00 zł	**19088654**	584	1 212,00 zł	**19088713**	663	1 463,00 zł
1252	**19088593**	506	986,00 zł	**19088655**	585	1 244,00 zł	**19088714**	664	1 503,00 zł
1352	**19088594**	507	1 016,00 zł	**19088656**	586	1 284,00 zł	**19088715**	665	1 553,00 zł
1452	**19088595**	508	1 076,00 zł	**19088657**	587	1 364,00 zł	**19088716**	666	1 653,00 zł
1552	**19088596**	509	1 106,00 zł	**19088658**	588	1 404,00 zł	**19088717**	667	1 703,00 zł
1652	**19088598**	510	1 136,00 zł	**19088659**	589	1 444,00 zł	**19088718**	668	1 753,00 zł
1688	**19088599**	511	1 486,00 zł	**19088661**	590	1 840,00 zł	**19088719**	669	2 196,00 zł
1788	**19088600**	512	1 519,00 zł	**19088662**	591	1 884,00 zł	**19088720**	670	2 251,00 zł
1888	**19088601**	513	1 552,00 zł	**19088663**	592	1 928,00 zł	**19088721**	671	2 306,00 zł
1988	**19088602**	514	1 594,00 zł	**19088664**	593	1 984,00 zł	**19088722**	672	2 376,00 zł
2088	**19088603**	515	1 636,00 zł	**19088665**	594	2 040,00 zł	**19088723**	673	2 446,00 zł
2188	**19088604**	516	1 693,00 zł	**19088666**	595	2 116,00 zł	**19088724**	674	2 541,00 zł
2288	**19088605**	517	1 750,00 zł	**19088667**	596	2 192,00 zł	**19088725**	675	2 636,00 zł
2388	**19088606**	518	1 774,00 zł	**19088668**	597	2 224,00 zł	**19088726**	676	2 676,00 zł
2488	**19088607**	519	1 798,00 zł	**19088669**	598	2 256,00 zł	**19088727**	677	2 716,00 zł
2588	**19088609**	520	1 828,00 zł	**19088670**	599	2 296,00 zł	**19088728**	678	2 766,00 zł
2688	**19088610**	521	1 858,00 zł	**19088672**	600	2 336,00 zł	**19088729**	679	2 816,00 zł
2788	**19088611**	522	1 918,00 zł	**19088673**	601	2 416,00 zł	**19088730**	680	2 916,00 zł
2888	**19088612**	523	1 978,00 zł	**19088674**	602	2 496,00 zł	**19088731**	681	3 016,00 zł
2988	**19088613**	524	2 008,00 zł	**19088675**	603	2 536,00 zł	**19088732**	682	3 066,00 zł
3088	**19088614**	525	2 038,00 zł	**19088676**	604	2 576,00 zł	**19088733**	683	3 116,00 zł
3188	**19088615**	526	2 068,00 zł	**19088677**	605	2 616,00 zł	**19088734**	684	3 166,00 zł
3288	**19088616**	527	2 098,00 zł	**19088678**	606	2 656,00 zł	**19088735**	685	3 216,00 zł
3324	**19088617**	528	2 481,00 zł	**19088679**	607	3 096,00 zł	**19088736**	686	3 714,00 zł
3424	**19088618**	529	2 538,00 zł	**19088680**	608	3 172,00 zł	**19088737**	687	3 809,00 zł
3524	**19088620**	530	2 562,00 zł	**19088681**	609	3 204,00 zł	**19088738**	688	3 849,00 zł
3624	**19088621**	531	2 586,00 zł	**19088683**	610	3 236,00 zł	**19088739**	689	3 889,00 zł
3724	**19088622**	532	2 610,00 zł	**19088684**	611	3 268,00 zł	**19088740**	690	3 929,00 zł
3824	**19088623**	533	2 640,00 zł	**19088685**	612	3 308,00 zł	**19088741**	691	3 979,00 zł
3924	**19088624**	534	2 670,00 zł	**19088686**	613	3 348,00 zł	**19088742**	692	4 029,00 zł
4024	**19088625**	535	2 700,00 zł	**19088687**	614	3 388,00 zł	**19088743**	693	4 079,00 zł
4124	**19088626**	536	2 760,00 zł	**19088688**	615	3 468,00 zł	**19088744**	694	4 179,00 zł
4224	**19088627**	537	2 820,00 zł	**19088689**	616	3 548,00 zł	**19088745**	695	4 279,00 zł
4324	**19088628**	538	2 880,00 zł	**19088690**	617	3 628,00 zł	**19088746**	696	4 379,00 zł
4424	**19088629**	539	2 910,00 zł	**19088691**	618	3 668,00 zł	**19088747**	697	4 429,00 zł
4524	**19088631**	540	2 940,00 zł	**19088692**	619	3 708,00 zł	**19088748**	698	4 479,00 zł
4624	**19088632**	541	2 970,00 zł	**19088694**	620	3 748,00 zł	**19088749**	699	4 529,00 zł
4724	**19088633**	542	3 000,00 zł	**19088695**	621	3 788,00 zł	**19088750**	700	4 579,00 zł
4824	**19088634**	543	3 030,00 zł	**19088696**	622	3 828,00 zł	**19088751**	701	4 629,00 zł
4924	**19088635**	544	3 060,00 zł	**19088697**	623	3 868,00 zł	**19088752**	702	4 679,00 zł
4960	**19088636**	545	3 422,00 zł	**19088698**	624	4 280,00 zł	**19088753**	703	5 142,00 zł
5060	**19088637**	546	3 452,00 zł	**19088699**	625	4 320,00 zł	**19088754**	704	5 192,00 zł
5160	**19088638**	547	3 482,00 zł	**19088700**	626	4 360,00 zł	**19088755**	705	5 242,00 zł
5260	**19088639**	548	3 512,00 zł	**19088701**	627	4 400,00 zł	**19088756**	706	5 292,00 zł
5360	**19088640**	549	3 542,00 zł	**19088702**	628	4 440,00 zł	**19088757**	707	5 342,00 zł
5460	**19088642**	550	3 602,00 zł	**19088703**	629	4 520,00 zł	**19088758**	708	5 442,00 zł
5560	**19088643**	551	3 662,00 zł	**19088705**	630	4 600,00 zł	**19088759**	709	5 542,00 zł
5660	**19088644**	552	3 722,00 zł	**19088706**	631	4 680,00 zł	**19088760**	710	5 642,00 zł
5760	**19088645**	553	3 782,00 zł	**19088707**	632	4 760,00 zł	**19088761**	711	5 742,00 zł

REGAŁY NAROŻNE 500 MM



- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	**19088762**	737	786,00 zł	**19088816**	816	980,00 zł	**19088871**	895	1 177,00 zł
752	**19088763**	738	846,00 zł	**19088817**	817	1 060,00 zł	**19088872**	896	1 277,00 zł
852	**19088764**	739	876,00 zł	**19088818**	818	1 100,00 zł	**19088873**	897	1 327,00 zł
952	**19088765**	740	906,00 zł	**19088819**	819	1 140,00 zł	**19088874**	898	1 377,00 zł
1052	**19088766**	741	951,00 zł	**19088820**	820	1 200,00 zł	**19088875**	899	1 452,00 zł
1152	**19088767**	742	981,00 zł	**19088821**	821	1 240,00 zł	**19088877**	900	1 502,00 zł
1252	**19088768**	743	1 017,00 zł	**19088822**	822	1 288,00 zł	**19088878**	901	1 562,00 zł
1352	**19088769**	744	1 053,00 zł	**19088823**	823	1 336,00 zł	**19088879**	902	1 622,00 zł
1452	**19088770**	745	1 107,00 zł	**19088824**	824	1 408,00 zł	**19088880**	903	1 712,00 zł
1552	**19088771**	746	1 131,00 zł	**19088825**	825	1 440,00 zł	**19088881**	904	1 752,00 zł
1652	**19088772**	747	1 161,00 zł	**19088826**	826	1 480,00 zł	**19088882**	905	1 802,00 zł
1688	**19088773**	748	1 578,00 zł	**19088827**	827	1 968,00 zł	**19088883**	906	2 364,00 zł
1788	**19088774**	749	1 608,00 zł	**19088828**	828	2 008,00 zł	**19088884**	907	2 414,00 zł
1888	**19088775**	750	1 638,00 zł	**19088829**	829	2 048,00 zł	**19088885**	908	2 464,00 zł
1988	**19088776**	751	1 683,00 zł	**19088830**	830	2 108,00 zł	**19088886**	909	2 539,00 zł
2088	**19088777**	752	1 728,00 zł	**19088831**	831	2 168,00 zł	**19088888**	910	2 614,00 zł
2188	**19088778**	753	1 758,00 zł	**19088832**	832	2 208,00 zł	**19088889**	911	2 664,00 zł
2288	**19088779**	754	1 788,00 zł	**19088833**	833	2 248,00 zł	**19088890**	912	2 714,00 zł
2388	**19088780**	755	1 824,00 zł	**19088834**	834	2 296,00 zł	**19088891**	913	2 774,00 zł
2488	**19088781**	756	1 860,00 zł	**19088835**	835	2 344,00 zł	**19088892**	914	2 834,00 zł
2588	**19088782**	757	1 896,00 zł	**19088836**	836	2 392,00 zł	**19088893**	915	2 894,00 zł
2688	**19088783**	758	1 932,00 zł	**19088837**	837	2 440,00 zł	**19088894**	916	2 954,00 zł
2788	**19088784**	759	1 986,00 zł	**19088838**	838	2 512,00 zł	**19088895**	917	3 044,00 zł
2888	**19088785**	760	2 040,00 zł	**19088839**	839	2 584,00 zł	**19088896**	918	3 134,00 zł
2988	**19088786**	761	2 064,00 zł	**19088840**	840	2 616,00 zł	**19088897**	919	3 174,00 zł
3088	**19088787**	762	2 088,00 zł	**19088841**	841	2 648,00 zł	**19088898**	920	3 214,00 zł
3188	**19088788**	763	2 118,00 zł	**19088842**	842	2 688,00 zł	**19088899**	921	3 264,00 zł
3288	**19088789**	764	2 148,00 zł	**19088843**	843	2 728,00 zł	**19088900**	922	3 314,00 zł
3324	**19088790**	765	2 565,00 zł	**19088844**	844	3 216,00 zł	**19088901**	923	3 876,00 zł
3424	**19088791**	766	2 595,00 zł	**19088845**	845	3 256,00 zł	**19088902**	924	3 926,00 zł
3524	**19088792**	767	2 631,00 zł	**19088846**	846	3 304,00 zł	**19088903**	925	3 986,00 zł
3624	**19088793**	768	2 667,00 zł	**19088847**	847	3 352,00 zł	**19088904**	926	4 046,00 zł
3724	**19088794**	769	2 703,00 zł	**19088848**	848	3 400,00 zł	**19088905**	927	4 106,00 zł
3824	**19088795**	770	2 739,00 zł	**19088849**	849	3 448,00 zł	**19088906**	928	4 166,00 zł
3924	**19088796**	771	2 775,00 zł	**19088850**	850	3 496,00 zł	**19088907**	929	4 226,00 zł
4024	**19088797**	772	2 811,00 zł	**19088851**	851	3 544,00 zł	**19088909**	930	4 286,00 zł
4124	**19088798**	773	2 865,00 zł	**19088852**	852	3 616,00 zł	**19088910**	931	4 376,00 zł
4224	**19088799**	774	2 919,00 zł	**19088853**	853	3 688,00 zł	**19088911**	932	4 466,00 zł
4324	**19088800**	775	2 973,00 zł	**19088854**	854	3 760,00 zł	**19088912**	933	4 556,00 zł
4424	**19088801**	776	2 997,00 zł	**19088855**	855	3 792,00 zł	**19088913**	934	4 596,00 zł
4524	**19088802**	777	3 021,00 zł	**19088856**	856	3 824,00 zł	**19088914**	935	4 636,00 zł
4624	**19088803**	778	3 045,00 zł	**19088857**	857	3 856,00 zł	**19088915**	936	4 676,00 zł
4724	**19088804**	779	3 075,00 zł	**19088858**	858	3 896,00 zł	**19088916**	937	4 726,00 zł
4824	**19088805**	780	3 105,00 zł	**19088859**	859	3 936,00 zł	**19088917**	938	4 776,00 zł
4924	**19088806**	781	3 135,00 zł	**19088860**	860	3 976,00 zł	**19088918**	939	4 826,00 zł
4960	**19088807**	782	3 546,00 zł	**19088861**	861	4 456,00 zł	**19088920**	940	5 378,00 zł
5060	**19088808**	783	3 582,00 zł	**19088862**	862	4 504,00 zł	**19088921**	941	5 438,00 zł
5160	**19088809**	784	3 618,00 zł	**19088863**	863	4 552,00 zł	**19088922**	942	5 498,00 zł
5260	**19088810**	785	3 654,00 zł	**19088864**	864	4 600,00 zł	**19088923**	943	5 558,00 zł
5360	**19088811**	786	3 690,00 zł	**19088865**	865	4 648,00 zł	**19088924**	944	5 618,00 zł
5460	**19088812**	787	3 744,00 zł	**19088866**	866	4 720,00 zł	**19088925**	945	5 708,00 zł
5560	**19088813**	788	3 798,00 zł	**19088867**	867	4 792,00 zł	**19088926**	946	5 798,00 zł
5660	**19088814**	789	3 852,00 zł	**19088868**	868	4 864,00 zł	**19088927**	947	5 888,00 zł
5760	**19088815**	790	3 906,00 zł	**19088869**	869	4 936,00 zł	**19088928**	948	5 978,00 zł



REGAŁY NAROŻNE 600 MM

- CENNIK regałów (ceny netto w zł)
- Tabela pozwala na szybkie obliczenie ceny zestawu z podporami o wysokości 1750 mm.

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	Nr ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	**19106764**	1500	898,00 zł	**19106818**	1579	1 116,00 zł	**19106872**	1658	1 351,00 zł
752	**19106765**	1501	928,00 zł	**19106819**	1580	1 156,00 zł	**19106873**	1659	1 401,00 zł
852	**19106766**	1502	958,00 zł	**19106820**	1581	1 196,00 zł	**19106874**	1660	1 451,00 zł
952	**19106767**	1503	1 018,00 zł	**19106821**	1582	1 276,00 zł	**19106875**	1661	1 551,00 zł
1052	**19106768**	1504	1 048,00 zł	**19106822**	1583	1 316,00 zł	**19106876**	1662	1 601,00 zł
1152	**19106769**	1505	1 078,00 zł	**19106823**	1584	1 356,00 zł	**19106877**	1663	1 651,00 zł
1252	**19106770**	1506	1 108,00 zł	**19106824**	1585	1 396,00 zł	**19106878**	1664	1 701,00 zł
1352	**19106771**	1507	1 198,00 zł	**19106825**	1586	1 516,00 zł	**19106879**	1665	1 851,00 zł
1452	**19106772**	1508	1 228,00 zł	**19106826**	1587	1 556,00 zł	**19106880**	1666	1 901,00 zł
1552	**19106773**	1509	1 273,00 zł	**19106827**	1588	1 616,00 zł	**19106881**	1667	1 976,00 zł
1652	**19106774**	1510	1 303,00 zł	**19106828**	1589	1 656,00 zł	**19106882**	1668	2 026,00 zł
1688	**19106775**	1511	1 742,00 zł	**19106829**	1590	2 160,00 zł	**19106883**	1669	2 612,00 zł
1788	**19106776**	1512	1 802,00 zł	**19106830**	1591	2 240,00 zł	**19106884**	1670	2 712,00 zł
1888	**19106777**	1513	1 862,00 zł	**19106831**	1592	2 320,00 zł	**19106885**	1671	2 812,00 zł
1988	**19106778**	1514	1 892,00 zł	**19106832**	1593	2 360,00 zł	**19106886**	1672	2 862,00 zł
2088	**19106779**	1515	1 922,00 zł	**19106833**	1594	2 400,00 zł	**19106887**	1673	2 912,00 zł
2188	**19106780**	1516	1 952,00 zł	**19106834**	1595	2 440,00 zł	**19106888**	1674	2 962,00 zł
2288	**19106781**	1517	1 982,00 zł	**19106835**	1596	2 480,00 zł	**19106889**	1675	3 012,00 zł
2388	**19106782**	1518	2 012,00 zł	**19106836**	1597	2 520,00 zł	**19106890**	1676	3 062,00 zł
2488	**19106783**	1519	2 042,00 zł	**19106837**	1598	2 560,00 zł	**19106891**	1677	3 112,00 zł
2588	**19106784**	1520	2 132,00 zł	**19106838**	1599	2 680,00 zł	**19106892**	1678	3 262,00 zł
2688	**19106785**	1521	2 222,00 zł	**19106839**	1600	2 800,00 zł	**19106893**	1679	3 412,00 zł
2788	**19106786**	1522	2 252,00 zł	**19106840**	1601	2 840,00 zł	**19106894**	1680	3 462,00 zł
2888	**19106787**	1523	2 282,00 zł	**19106841**	1602	2 880,00 zł	**19106895**	1681	3 512,00 zł
2988	**19106788**	1524	2 327,00 zł	**19106842**	1603	2 940,00 zł	**19106896**	1682	3 587,00 zł
3088	**19106789**	1525	2 372,00 zł	**19106843**	1604	3 000,00 zł	**19106897**	1683	3 662,00 zł
3188	**19106790**	1526	2 402,00 zł	**19106844**	1605	3 040,00 zł	**19106898**	1684	3 712,00 zł
3288	**19106791**	1527	2 432,00 zł	**19106845**	1606	3 080,00 zł	**19106899**	1685	3 762,00 zł
3324	**19106792**	1528	2 856,00 zł	**19106846**	1607	3 564,00 zł	**19106900**	1686	4 323,00 zł
3424	**19106793**	1529	2 886,00 zł	**19106847**	1608	3 604,00 zł	**19106901**	1687	4 373,00 zł
3524	**19106794**	1530	2 916,00 zł	**19106848**	1609	3 644,00 zł	**19106902**	1688	4 423,00 zł
3624	**19106795**	1531	2 946,00 zł	**19106849**	1610	3 684,00 zł	**19106903**	1689	4 473,00 zł
3724	**19106796**	1532	2 976,00 zł	**19106850**	1611	3 724,00 zł	**19106904**	1690	4 523,00 zł
3824	**19106797**	1533	3 066,00 zł	**19106851**	1612	3 844,00 zł	**19106905**	1691	4 673,00 zł
3924	**19106798**	1534	3 156,00 zł	**19106852**	1613	3 964,00 zł	**19106906**	1692	4 823,00 zł
4024	**19106799**	1535	3 246,00 zł	**19106853**	1614	4 084,00 zł	**19106907**	1693	4 973,00 zł
4124	**19106800**	1536	3 276,00 zł	**19106854**	1615	4 124,00 zł	**19106908**	1694	5 023,00 zł
4224	**19106801**	1537	3 306,00 zł	**19106855**	1616	4 164,00 zł	**19106909**	1695	5 073,00 zł
4324	**19106802**	1538	3 336,00 zł	**19106856**	1617	4 204,00 zł	**19106910**	1696	5 123,00 zł
4424	**19106803**	1539	3 381,00 zł	**19106857**	1618	4 264,00 zł	**19106911**	1697	5 198,00 zł
4524	**19106804**	1540	3 426,00 zł	**19106858**	1619	4 324,00 zł	**19106912**	1698	5 273,00 zł
4624	**19106805**	1541	3 471,00 zł	**19106859**	1620	4 384,00 zł	**19106913**	1699	5 348,00 zł
4724	**19106806**	1542	3 501,00 zł	**19106860**	1621	4 424,00 zł	**19106914**	1700	5 398,00 zł
4824	**19106807**	1543	3 531,00 zł	**19106861**	1622	4 464,00 zł	**19106915**	1701	5 448,00 zł
4924	**19106808**	1544	3 561,00 zł	**19106862**	1623	4 504,00 zł	**19106916**	1702	5 498,00 zł
4960	**19106809**	1545	3 910,00 zł	**19106863**	1624	4 888,00 zł	**19106917**	1703	5 934,00 zł
5060	**19106810**	1546	4 000,00 zł	**19106864**	1625	5 008,00 zł	**19106918**	1704	6 084,00 zł
5160	**19106811**	1547	4 090,00 zł	**19106865**	1626	5 128,00 zł	**19106919**	1705	6 234,00 zł
5260	**19106812**	1548	4 180,00 zł	**19106866**	1627	5 248,00 zł	**19106920**	1706	6 384,00 zł
5360	**19106813**	1549	4 270,00 zł	**19106867**	1628	5 368,00 zł	**19106921**	1707	6 534,00 zł
5460	**19106814**	1550	4 300,00 zł	**19106868**	1629	5 408,00 zł	**19106922**	1708	6 584,00 zł
5560	**19106815**	1551	4 330,00 zł	**19106869**	1630	5 448,00 zł	**19106923**	1709	6 634,00 zł
5660	**19106816**	1552	4 360,00 zł	**19106870**	1631	5 488,00 zł	**19106924**	1710	6 684,00 zł
5760	**19106817**	1553	4 390,00 zł	**19106871**	1632	5 528,00 zł	**19106925**	1711	6 734,00 zł



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 MM

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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19088197	10	2 P-43-G + 3 S-64-G	19088870	89	2 P-44-G + 4 S-64-G	19088337	168	2 P-45-G + 5 S-64-G
19088298	11	2 P-43-G + 3 S-74-G	19088876	90	2 P-44-G + 4 S-74-G	19088338	169	2 P-45-G + 5 S-74-G
19088309	12	2 P-43-G + 3 S-84-G	19088887	91	2 P-44-G + 4 S-84-G	19088340	170	2 P-45-G + 5 S-84-G
19088320	13	2 P-43-G + 3 S-94-G	19068302	92	2 P-44-G + 4 S-94-G	19088341	171	2 P-45-G + 5 S-94-G
19088331	14	2 P-43-G + 3 S-104-G	19088908	93	2 P-44-G + 4 S-104-G	19088342	172	2 P-45-G + 5 S-104-G
19088335	15	2 P-43-G + 3 S-114-G	19088919	94	2 P-44-G + 4 S-114-G	19088343	173	2 P-45-G + 5 S-114-G
19088336	16	2 P-43-G + 3 S-124-G	19088929	95	2 P-44-G + 4 S-124-G	19088344	174	2 P-45-G + 5 S-124-G
19088339	17	2 P-43-G + 3 S-134-G	19088930	96	2 P-44-G + 4 S-134-G	19088345	175	2 P-45-G + 5 S-134-G
19088350	18	2 P-43-G + 3 S-144-G	19088931	97	2 P-44-G + 4 S-144-G	19088346	176	2 P-45-G + 5 S-144-G
19088361	19	2 P-43-G + 3 S-154-G	19088932	98	2 P-44-G + 4 S-154-G	19088347	177	2 P-45-G + 5 S-154-G
19088372	20	2 P-43-G + 3 S-164-G	19088933	99	2 P-44-G + 4 S-164-G	19088348	178	2 P-45-G + 5 S-164-G
19088383	21	3 P-43-G + 6 S-84-G	19088198	100	3 P-44-G + 8 S-84-G	19088349	179	3 P-45-G + 10 S-84-G
19088394	22	3 P-43-G + 3 S-94-G + 3 S-84-G	19088199	101	3 P-44-G + 4 S-94-G + 4 S-84-G	19088351	180	3 P-45-G + 5 S-94-G + 5 S-84-G
19088397	23	3 P-43-G + 6 S-94-G	19088290	102	3 P-44-G + 8 S-94-G	19088352	181	3 P-45-G + 10 S-94-G
19088398	24	3 P-43-G + 3 S-94-G + 3 S-104-G	19088291	103	3 P-44-G + 4 S-94-G + 4 S-104-G	19088353	182	3 P-45-G + 5 S-94-G + 5 S-104-G
19088402	25	3 P-43-G + 6 S-104-G	19088292	104	3 P-44-G + 8 S-104-G	19088354	183	3 P-45-G + 10 S-104-G
19088413	26	3 P-43-G + 3 S-104-G + 3 S-114-G	19088293	105	3 P-44-G + 4 S-104-G + 4 S-114-G	19088355	184	3 P-45-G + 5 S-104-G + 5 S-114-G
19088424	27	3 P-43-G + 6 S-114-G	19088294	106	3 P-44-G + 8 S-114-G	19088356	185	3 P-45-G + 10 S-114-G
19088435	28	3 P-43-G + 3 S-114-G + 3 S-124-G	19088295	107	3 P-44-G + 4 S-114-G + 4 S-124-G	19088357	186	3 P-45-G + 5 S-114-G + 5 S-124-G
19088446	29	3 P-43-G + 6 S-124-G	19088296	108	3 P-44-G + 8 S-124-G	19088358	187	3 P-45-G + 10 S-124-G
19088457	30	3 P-43-G + 3 S-124-G + 3 S-134-G	19088297	109	3 P-44-G + 4 S-124-G + 4 S-134-G	19088359	188	3 P-45-G + 5 S-124-G + 5 S-134-G
19088459	31	3 P-43-G + 6 S-134-G	19088299	110	3 P-44-G + 8 S-134-G	19088360	189	3 P-45-G + 10 S-134-G
19088460	32	3 P-43-G + 3 S-134-G + 3 S-144-G	19088300	111	3 P-44-G + 4 S-134-G + 4 S-144-G	19088362	190	3 P-45-G + 5 S-134-G + 5 S-144-G
19088465	33	3 P-43-G + 6 S-144-G	19088301	112	3 P-44-G + 8 S-144-G	19088363	191	3 P-45-G + 10 S-144-G
19088476	34	3 P-43-G + 3 S-144-G + 3 S-154-G	19088302	113	3 P-44-G + 4 S-144-G + 4 S-154-G	19088364	192	3 P-45-G + 5 S-144-G + 5 S-154-G
19088487	35	3 P-43-G + 6 S-154-G	19088303	114	3 P-44-G + 8 S-154-G	19088365	193	3 P-45-G + 10 S-154-G
19088498	36	3 P-43-G + 3 S-154-G + 3 S-164-G	19088304	115	3 P-44-G + 4 S-154-G + 4 S-164-G	19088366	194	3 P-45-G + 5 S-154-G + 5 S-164-G
19088509	37	3 P-43-G + 6 S-164-G	19088305	116	3 P-44-G + 8 S-164-G	19088367	195	3 P-45-G + 10 S-164-G
19088520	38	4 P-43-G + 3 S-104-G + 6 S-114-G	19088306	117	4 P-44-G + 4 S-104-G + 8 S-114-G	19088368	196	4 P-45-G + 5 S-104-G + 10 S-114-G
19088521	39	4 P-43-G + 9 S-114-G	19088307	118	4 P-44-G + 12 S-114-G	19088369	197	4 P-45-G + 15 S-114-G
19088522	40	4 P-43-G + 6 S-114-G + 3 S-124-G	19088308	119	4 P-44-G + 8 S-114-G + 4 S-124-G	19088370	198	4 P-45-G + 10 S-114-G + 5 S-124-G
19088528	41	4 P-43-G + 3 S-114-G + 6 S-124-G	19088310	120	4 P-44-G + 4 S-114-G + 8 S-124-G	19088371	199	4 P-45-G + 5 S-114-G + 10 S-124-G
19088539	42	4 P-43-G + 9 S-124-G	19088311	121	4 P-44-G + 12 S-124-G	19088373	200	4 P-45-G + 15 S-124-G
19088550	43	4 P-43-G + 6 S-124-G + 3 S-134-G	19088312	122	4 P-44-G + 8 S-124-G + 4 S-134-G	19088374	201	4 P-45-G + 10 S-124-G + 5 S-134-G
19088561	44	4 P-43-G + 3 S-124-G + 6 S-134-G	19088313	123	4 P-44-G + 4 S-124-G + 8 S-134-G	19088375	202	4 P-45-G + 5 S-124-G + 10 S-134-G
19088572	45	4 P-43-G + 9 S-134-G	19088314	124	4 P-44-G + 12 S-134-G	19088376	203	4 P-45-G + 15 S-134-G
19088582	46	4 P-43-G + 6 S-134-G + 3 S-144-G	19088315	125	4 P-44-G + 8 S-134-G + 4 S-144-G	19088377	204	4 P-45-G + 10 S-134-G + 5 S-144-G
19088583	47	4 P-43-G + 3 S-134-G + 6 S-144-G	19088316	126	4 P-44-G + 4 S-134-G + 8 S-144-G	19088378	205	4 P-45-G + 5 S-134-G + 10 S-144-G
19088584	48	4 P-43-G + 9 S-144-G	19088317	127	4 P-44-G + 12 S-144-G	19088379	206	4 P-45-G + 15 S-144-G
19088585	49	4 P-43-G + 6 S-144-G + 3 S-154-G	19088318	128	4 P-44-G + 8 S-144-G + 4 S-154-G	19088380	207	4 P-45-G + 10 S-144-G + 5 S-154-G
19088586	50	4 P-43-G + 3 S-144-G + 6 S-154-G	19088319	129	4 P-44-G + 4 S-144-G + 8 S-154-G	19088381	208	4 P-45-G + 5 S-144-G + 10 S-154-G
19088597	51	4 P-43-G + 9 S-154-G	19088321	130	4 P-44-G + 12 S-154-G	19088382	209	4 P-45-G + 15 S-154-G
19088608	52	4 P-43-G + 6 S-154-G + 3 S-164-G	19088322	131	4 P-44-G + 8 S-154-G + 4 S-164-G	19088384	210	4 P-45-G + 10 S-154-G + 5 S-164-G
19088619	53	4 P-43-G + 3 S-154-G + 6 S-164-G	19088323	132	4 P-44-G + 4 S-154-G + 8 S-164-G	19088385	211	4 P-45-G + 5 S-154-G + 10 S-164-G
19088630	54	4 P-43-G + 9 S-164-G	19088324	133	4 P-44-G + 12 S-164-G	19088386	212	4 P-45-G + 15 S-164-G
19088641	55	5 P-43-G + 12 S-124-G	19088325	134	5 P-44-G + 16 S-124-G	19088387	213	5 P-45-G + 20 S-124-G
19088646	56	5 P-43-G + 9 S-124-G + 3 S-134-G	19088326	135	5 P-44-G + 12 S-124-G + 4 S-134-G	19088388	214	5 P-45-G + 15 S-124-G + 5 S-134-G
19088647	57	5 P-43-G + 6 S-124-G + 6 S-134-G	19088327	136	5 P-44-G + 8 S-124-G + 8 S-134-G	19088389	215	5 P-45-G + 10 S-124-G + 10 S-134-G
19088649	58	5 P-43-G + 3 S-124-G + 9 S-134-G	19088328	137	5 P-44-G + 4 S-124-G + 12 S-134-G	19088390	216	5 P-45-G + 5 S-124-G + 15 S-134-G
19088660	59	5 P-43-G + 12 S-134-G	19088329	138	5 P-44-G + 16 S-134-G	19088391	217	5 P-45-G + 20 S-134-G
19088671	60	5 P-43-G + 9 S-134-G + 3 S-144-G	19088330	139	5 P-44-G + 12 S-134-G + 4 S-144-G	19088392	218	5 P-45-G + 15 S-134-G + 5 S-144-G
19088682	61	5 P-43-G + 6 S-134-G + 6 S-144-G	19088332	140	5 P-44-G + 8 S-134-G + 8 S-144-G	19088393	219	5 P-45-G + 10 S-134-G + 10 S-144-G
19088693	62	5 P-43-G + 3 S-134-G + 9 S-144-G	19088333	141	5 P-44-G + 4 S-134-G + 12 S-144-G	19088395	220	5 P-45-G + 5 S-134-G + 15 S-144-G
19088704	63	5 P-43-G + 12 S-144-G	19088334	142	5 P-44-G + 16 S-144-G	19088396	221	5 P-45-G + 20 S-144-G



REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 MM

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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19088399	247	2 P-53-G + 3 S-65-G	19088461	326	2 P-54-G + 4 S-65-G	19088523	405	2 P-55-G + 5 S-65-G
19088400	248	2 P-53-G + 3 S-75-G	19088462	327	2 P-54-G + 4 S-75-G	19088524	406	2 P-55-G + 5 S-75-G
19088401	249	2 P-53-G + 3 S-85-G	19088463	328	2 P-54-G + 4 S-85-G	19088525	407	2 P-55-G + 5 S-85-G
19088403	250	2 P-53-G + 3 S-95-G	19088464	329	2 P-54-G + 4 S-95-G	19088526	408	2 P-55-G + 5 S-95-G
19088404	251	2 P-53-G + 3 S-105-G	19088466	330	2 P-54-G + 4 S-105-G	19088527	409	2 P-55-G + 5 S-105-G
19088405	252	2 P-53-G + 3 S-115-G	19088467	331	2 P-54-G + 4 S-115-G	19088529	410	2 P-55-G + 5 S-115-G
19088406	253	2 P-53-G + 3 S-125-G	19088468	332	2 P-54-G + 4 S-125-G	19088530	411	2 P-55-G + 5 S-125-G
19088407	254	2 P-53-G + 3 S-135-G	19088469	333	2 P-54-G + 4 S-135-G	19088531	412	2 P-55-G + 5 S-135-G
19088408	255	2 P-53-G + 3 S-145-G	19088470	334	2 P-54-G + 4 S-145-G	19088532	413	2 P-55-G + 5 S-145-G
19088409	256	2 P-53-G + 3 S-155-G	19088471	335	2 P-54-G + 4 S-155-G	19088533	414	2 P-55-G + 5 S-155-G
19088410	257	2 P-53-G + 3 S-165-G	19088472	336	2 P-54-G + 4 S-165-G	19088534	415	2 P-55-G + 5 S-165-G
19088411	258	3 P-53-G + 6 S-85-G	19088473	337	3 P-54-G + 8 S-85-G	19088535	416	3 P-55-G + 10 S-85-G
19088412	259	3 P-53-G + 3 S-95-G + 3 S-85-G	19088474	338	3 P-54-G + 4 S-95-G + 4 S-85-G	19088536	417	3 P-55-G + 5 S-95-G + 5 S-85-G
19088414	260	3 P-53-G + 6 S-95-G	19088475	339	3 P-54-G + 8 S-95-G	19088537	418	3 P-55-G + 10 S-95-G
19088415	261	3 P-53-G + 3 S-95-G + 3 S-105-G	19088477	340	3 P-54-G + 4 S-95-G + 4 S-105-G	19088538	419	3 P-55-G + 5 S-95-G + 5 S-105-G
19088416	262	3 P-53-G + 6 S-105-G	19088478	341	3 P-54-G + 8 S-105-G	19088540	420	3 P-55-G + 10 S-105-G
19088417	263	3 P-53-G + 3 S-105-G + 3 S-115-G	19088479	342	3 P-54-G + 4 S-105-G + 4 S-115-G	19088541	421	3 P-55-G + 5 S-105-G + 5 S-115-G
19088418	264	3 P-53-G + 6 S-115-G	19088480	343	3 P-54-G + 8 S-115-G	19088542	422	3 P-55-G + 10 S-115-G
19088419	265	3 P-53-G + 3 S-115-G + 3 S-125-G	19088481	344	3 P-54-G + 4 S-115-G + 4 S-125-G	19088543	423	3 P-55-G + 5 S-115-G + 5 S-125-G
19088420	266	3 P-53-G + 6 S-125-G	19088482	345	3 P-54-G + 8 S-125-G	19088544	424	3 P-55-G + 10 S-125-G
19088421	267	3 P-53-G + 3 S-125-G + 3 S-135-G	19088483	346	3 P-54-G + 4 S-125-G + 4 S-135-G	19088545	425	3 P-55-G + 5 S-125-G + 5 S-135-G
19088422	268	3 P-53-G + 6 S-135-G	19088484	347	3 P-54-G + 8 S-135-G	19088546	426	3 P-55-G + 10 S-135-G
19088423	269	3 P-53-G + 3 S-135-G + 3 S-145-G	19088485	348	3 P-54-G + 4 S-135-G + 4 S-145-G	19088547	427	3 P-55-G + 5 S-135-G + 5 S-145-G
19088425	270	3 P-53-G + 6 S-145-G	19088486	349	3 P-54-G + 8 S-145-G	19088548	428	3 P-55-G + 10 S-145-G
19088426	271	3 P-53-G + 3 S-145-G + 3 S-155-G	19088488	350	3 P-54-G + 4 S-145-G + 4 S-155-G	19088549	429	3 P-55-G + 5 S-145-G + 5 S-155-G
19088427	272	3 P-53-G + 6 S-155-G	19088489	351	3 P-54-G + 8 S-155-G	19088551	430	3 P-55-G + 10 S-155-G
19088428	273	3 P-53-G + 3 S-145-G + 3 S-165-G	19088490	352	3 P-54-G + 4 S-145-G + 4 S-165-G	19088552	431	3 P-55-G + 5 S-145-G + 5 S-165-G
19088429	274	3 P-53-G + 6 S-165-G	19088491	353	3 P-54-G + 8 S-165-G	19088553	432	3 P-55-G + 10 S-165-G
19088430	275	4 P-53-G + 3 S-105-G + 6 S-115-G	19088492	354	4 P-54-G + 4 S-105-G + 8 S-115-G	19088554	433	4 P-55-G + 5 S-105-G + 10 S-115-G
19088431	276	4 P-53-G + 9 S-115-G	19088493	355	4 P-54-G + 12 S-115-G	19088555	434	4 P-55-G + 15 S-115-G
19088432	277	4 P-53-G + 6 S-115-G + 3 S-125-G	19088494	356	4 P-54-G + 8 S-115-G + 4 S-125-G	19088556	435	4 P-55-G + 10 S-115-G + 5 S-125-G
19088433	278	4 P-53-G + 3 S-115-G + 6 S-125-G	19088495	357	4 P-54-G + 4 S-115-G + 8 S-125-G	19088557	436	4 P-55-G + 5 S-115-G + 10 S-125-G
19088434	279	4 P-53-G + 9 S-125-G	19088496	358	4 P-54-G + 12 S-125-G	19088558	437	4 P-55-G + 15 S-125-G
19088436	280	4 P-53-G + 6 S-125-G + 3 S-135-G	19088497	359	4 P-54-G + 8 S-125-G + 4 S-135-G	19088559	438	4 P-55-G + 10 S-125-G + 5 S-135-G
19088437	281	4 P-53-G + 3 S-125-G + 6 S-135-G	19088499	360	4 P-54-G + 4 S-125-G + 8 S-135-G	19088560	439	4 P-55-G + 5 S-125-G + 10 S-135-G
19088438	282	4 P-53-G + 9 S-135-G	19088500	361	4 P-54-G + 12 S-135-G	19088562	440	4 P-55-G + 15 S-135-G
19088439	283	4 P-53-G + 6 S-135-G + 3 S-145-G	19088501	362	4 P-54-G + 8 S-135-G + 4 S-145-G	19088563	441	4 P-55-G + 10 S-135-G + 5 S-145-G
19088440	284	4 P-53-G + 3 S-135-G + 6 S-145-G	19088502	363	4 P-54-G + 4 S-135-G + 8 S-145-G	19088564	442	4 P-55-G + 5 S-135-G + 10 S-145-G
19088441	285	4 P-53-G + 9 S-145-G	19088503	364	4 P-54-G + 12 S-145-G	19088565	443	4 P-55-G + 15 S-145-G
19088442	286	4 P-53-G + 6 S-145-G + 3 S-155-G	19088504	365	4 P-54-G + 8 S-145-G + 4 S-155-G	19088566	444	4 P-55-G + 10 S-145-G + 5 S-155-G
19088443	287	4 P-53-G + 3 S-145-G + 6 S-155-G	19088505	366	4 P-54-G + 4 S-145-G + 8 S-155-G	19088567	445	4 P-55-G + 5 S-145-G + 10 S-155-G
19088444	288	4 P-53-G + 9 S-155-G	19088506	367	4 P-54-G + 12 S-155-G	19088568	446	4 P-55-G + 15 S-155-G
19088445	289	4 P-53-G + 6 S-145-G + 3 S-165-G	19088507	368	4 P-54-G + 8 S-145-G + 4 S-165-G	19088569	447	4 P-55-G + 10 S-145-G + 5 S-165-G
19088447	290	4 P-53-G + 3 S-145-G + 6 S-165-G	19088508	369	4 P-54-G + 4 S-145-G + 8 S-165-G	19088570	448	4 P-55-G + 5 S-145-G + 10 S-165-G
19088448	291	4 P-53-G + 9 S-165-G	19088510	370	4 P-54-G + 12 S-165-G	19088571	449	4 P-55-G + 15 S-165-G
19088449	292	5 P-53-G + 12 S-125-G	19088511	371	5 P-54-G + 16 S-125-G	19088573	450	5 P-55-G + 20 S-125-G
19088450	293	5 P-53-G + 9 S-125-G + 3 S-135-G	19088512	372	5 P-54-G + 12 S-125-G + 4 S-135-G	19088574	451	5 P-55-G + 15 S-125-G + 5 S-135-G
19088451	294	5 P-53-G + 6 S-125-G + 6 S-135-G	19088513	373	5 P-54-G + 8 S-125-G + 8 S-135-G	19088575	452	5 P-55-G + 10 S-125-G + 10 S-135-G
19088452	295	5 P-53-G + 3 S-125-G + 9 S-135-G	19088514	374	5 P-54-G + 4 S-125-G + 12 S-135-G	19088576	453	5 P-55-G + 5 S-125-G + 15 S-135-G
19088453	296	5 P-53-G + 12 S-135-G	19088515	375	5 P-54-G + 16 S-135-G	19088577	454	5 P-55-G + 20 S-135-G
19088454	297	5 P-53-G + 9 S-135-G + 3 S-145-G	19088516	376	5 P-54-G + 12 S-135-G + 4 S-145-G	19088578	455	5 P-55-G + 15 S-135-G + 5 S-145-G
19088455	298	5 P-53-G + 6 S-135-G + 6 S-145-G	19088517	377	5 P-54-G + 8 S-135-G + 8 S-145-G	19088579	456	5 P-55-G + 10 S-135-G + 10 S-145-G
19088456	299	5 P-53-G + 3 S-135-G + 9 S-145-G	19088518	378	5 P-54-G + 4 S-135-G + 12 S-145-G	19088580	457	5 P-55-G + 5 S-135-G + 15 S-145-G
19088458	300	5 P-53-G + 12 S-145-G	19088519	379	5 P-54-G + 16 S-145-G	19088581	458	5 P-55-G + 20 S-145-G

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 600 MM



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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19106592	**1010**	2 P-63-G + 3 S-66-G	**19106656**	**1089**	2 P-64-G + 4 S-66-G	**19106710**	1168	2 P-65-G + 5 S-66-G
19106593	**1011**	2 P-63-G + 3 S-76-G	**19106657**	**1090**	2 P-64-G + 4 S-76-G	**19106711**	1169	2 P-65-G + 5 S-76-G
19106594	**1012**	2 P-63-G + 3 S-86-G	**19106658**	**1091**	2 P-64-G + 4 S-86-G	**19106712**	1170	2 P-65-G + 5 S-86-G
19106595	**1013**	2 P-63-G + 3 S-96-G	**19106659**	**1092**	2 P-64-G + 4 S-96-G	**19106713**	1171	2 P-65-G + 5 S-96-G
19106596	**1014**	2 P-63-G + 3 S-106-G	**19106660**	**1093**	2 P-64-G + 4 S-106-G	**19106714**	1172	2 P-65-G + 5 S-106-G
19106597	**1015**	2 P-63-G + 3 S-116-G	**19106661**	**1094**	2 P-64-G + 4 S-116-G	**19106715**	1173	2 P-65-G + 5 S-116-G
19106598	**1016**	2 P-63-G + 3 S-126-G	**19106662**	**1095**	2 P-64-G + 4 S-126-G	**19106716**	1174	2 P-65-G + 5 S-126-G
19106599	**1017**	2 P-63-G + 3 S-136-G	**19106663**	**1096**	2 P-64-G + 4 S-136-G	**19106717**	1175	2 P-65-G + 5 S-136-G
19106610	**1018**	2 P-63-G + 3 S-146-G	**19106664**	**1097**	2 P-64-G + 4 S-146-G	**19106718**	1176	2 P-65-G + 5 S-146-G
19106611	**1019**	2 P-63-G + 3 S-156-G	**19106665**	**1098**	2 P-64-G + 4 S-156-G	**19106719**	1177	2 P-65-G + 5 S-156-G
19106612	**1020**	2 P-63-G + 3 S-166-G	**19106666**	**1099**	2 P-64-G + 4 S-166-G	**19106720**	1178	2 P-65-G + 5 S-166-G
19106613	**1021**	3 P-63-G + 6 S-86-G	**19106667**	**1100**	3 P-64-G + 8 S-86-G	**19106721**	1179	3 P-65-G + 10 S-86-G
19106614	**1022**	3 P-63-G + 3 S-96-G + 3 S-86-G	**19106668**	**1101**	3 P-64-G + 4 S-96-G + 4 S-86-G	**19106722**	1180	3 P-65-G + 5 S-96-G + 5 S-86-G
19106615	**1023**	3 P-63-G + 6 S-96-G	**19106669**	**1102**	3 P-64-G + 8 S-96-G	**19106723**	1181	3 P-65-G + 10 S-96-G
19106616	**1024**	3 P-63-G + 3 S-96-G + 3 S-106-G	**19106670**	**1103**	3 P-64-G + 4 S-96-G + 4 S-106-G	**19106724**	1182	3 P-65-G + 5 S-96-G + 5 S-106-G
19106617	**1025**	3 P-63-G + 6 S-106-G	**19106671**	**1104**	3 P-64-G + 8 S-106-G	**19106725**	1183	3 P-65-G + 10 S-106-G
19106618	**1026**	3 P-63-G + 3 S-106-G + 3 S-116-G	**19106672**	**1105**	3 P-64-G + 4 S-106-G + 4 S-116-G	**19106726**	1184	3 P-65-G + 5 S-106-G + 5 S-116-G
19106619	**1027**	3 P-63-G + 6 S-116-G	**19106673**	**1106**	3 P-64-G + 8 S-116-G	**19106727**	1185	3 P-65-G + 10 S-116-G
19106620	**1028**	3 P-63-G + 3 S-116-G + 3 S-126-G	**19106674**	**1107**	3 P-64-G + 4 S-116-G + 4 S-126-G	**19106728**	1186	3 P-65-G + 5 S-116-G + 5 S-126-G
19106621	**1029**	3 P-63-G + 6 S-126-G	**19106675**	**1108**	3 P-64-G + 8 S-126-G	**19106729**	1187	3 P-65-G + 10 S-126-G
19106622	**1030**	3 P-63-G + 3 S-126-G + 3 S-136-G	**19106676**	**1109**	3 P-64-G + 4 S-126-G + 4 S-136-G	**19106730**	1188	3 P-65-G + 5 S-126-G + 5 S-136-G
19106623	**1031**	3 P-63-G + 6 S-136-G	**19106677**	**1110**	3 P-64-G + 8 S-136-G	**19106731**	1189	3 P-65-G + 10 S-136-G
19106624	**1032**	3 P-63-G + 3 S-136-G + 3 S-146-G	**19106678**	**1111**	3 P-64-G + 4 S-136-G + 4 S-146-G	**19106732**	1190	3 P-65-G + 5 S-136-G + 5 S-146-G
19106625	**1033**	3 P-63-G + 6 S-146-G	**19106679**	**1112**	3 P-64-G + 8 S-146-G	**19106733**	1191	3 P-65-G + 10 S-146-G
19106626	**1034**	3 P-63-G + 3 S-146-G + 3 S-156-G	**19106680**	**1113**	3 P-64-G + 4 S-146-G + 4 S-156-G	**19106734**	1192	3 P-65-G + 5 S-146-G + 5 S-156-G
19106627	**1035**	3 P-63-G + 6 S-156-G	**19106681**	**1114**	3 P-64-G + 8 S-156-G	**19106735**	1193	3 P-65-G + 10 S-156-G
19106628	**1036**	3 P-63-G + 3 S-156-G + 3 S-166-G	**19106682**	**1115**	3 P-64-G + 4 S-156-G + 4 S-166-G	**19106736**	1194	3 P-65-G + 5 S-156-G + 5 S-166-G
19106629	**1037**	3 P-63-G + 6 S-166-G	**19106683**	**1116**	3 P-64-G + 8 S-166-G	**19106737**	1195	3 P-65-G + 10 S-166-G
19106630	**1038**	4 P-63-G + 3 S-106-G + 6 S-116-G	**19106684**	**1117**	4 P-64-G + 4 S-106-G + 8 S-116-G	**19106738**	1196	4 P-65-G + 5 S-106-G + 10 S-116-G
19106631	**1039**	4 P-63-G + 9 S-116-G	**19106685**	**1118**	4 P-64-G + 12 S-116-G	**19106739**	1197	4 P-65-G + 15 S-116-G
19106632	**1040**	4 P-63-G + 6 S-116-G + 3 S-126-G	**19106686**	**1119**	4 P-64-G + 8 S-116-G + 4 S-126-G	**19106740**	1198	4 P-65-G + 10 S-116-G + 5 S-126-G
19106633	**1041**	4 P-63-G + 3 S-116-G + 6 S-126-G	**19106687**	**1120**	4 P-64-G + 4 S-116-G + 8 S-126-G	**19106741**	1199	4 P-65-G + 5 S-116-G + 10 S-126-G
19106634	**1042**	4 P-63-G + 9 S-126-G	**19106688**	**1121**	4 P-64-G + 12 S-126-G	**19106742**	1200	4 P-65-G + 15 S-126-G
19106635	**1043**	4 P-63-G + 6 S-126-G + 3 S-136-G	**19106689**	**1122**	4 P-64-G + 8 S-126-G + 4 S-136-G	**19106743**	1201	4 P-65-G + 10 S-126-G + 5 S-136-G
19106636	**1044**	4 P-63-G + 3 S-126-G + 6 S-136-G	**19106690**	**1123**	4 P-64-G + 4 S-126-G + 8 S-136-G	**19106744**	1202	4 P-65-G + 5 S-126-G + 10 S-136-G
19106637	**1045**	4 P-63-G + 9 S-136-G	**19106691**	**1124**	4 P-64-G + 12 S-136-G	**19106745**	1203	4 P-65-G + 15 S-136-G
19106638	**1046**	4 P-63-G + 6 S-136-G + 3 S-146-G	**19106692**	**1125**	4 P-64-G + 8 S-136-G + 4 S-146-G	**19106746**	1204	4 P-65-G + 10 S-136-G + 5 S-146-G
19106639	**1047**	4 P-63-G + 3 S-136-G + 6 S-146-G	**19106693**	**1126**	4 P-64-G + 4 S-136-G + 8 S-146-G	**19106747**	1205	4 P-65-G + 5 S-136-G + 10 S-146-G
19106640	**1048**	4 P-63-G + 9 S-146-G	**19106694**	**1127**	4 P-64-G + 12 S-146-G	**19106748**	1206	4 P-65-G + 15 S-146-G
19106641	**1049**	4 P-63-G + 6 S-146-G + 3 S-156-G	**19106695**	**1128**	4 P-64-G + 8 S-146-G + 4 S-156-G	**19106749**	1207	4 P-65-G + 10 S-146-G + 5 S-156-G
19106642	**1050**	4 P-63-G + 3 S-146-G + 6 S-156-G	**19106696**	**1129**	4 P-64-G + 4 S-146-G + 8 S-156-G	**19106750**	1208	4 P-65-G + 5 S-146-G + 10 S-156-G
19106643	**1051**	4 P-63-G + 9 S-156-G	**19106697**	**1130**	4 P-64-G + 12 S-156-G	**19106751**	1209	4 P-65-G + 15 S-156-G
19106644	**1052**	4 P-63-G + 6 S-156-G + 3 S-166-G	**19106698**	**1131**	4 P-64-G + 8 S-156-G + 4 S-166-G	**19106752**	1210	4 P-65-G + 10 S-156-G + 5 S-166-G
19106645	**1053**	4 P-63-G + 3 S-156-G + 6 S-166-G	**19106699**	**1132**	4 P-64-G + 4 S-156-G + 8 S-166-G	**19106753**	1211	4 P-65-G + 5 S-156-G + 10 S-166-G
19106646	**1054**	4 P-63-G + 9 S-166-G	**19106700**	**1133**	4 P-64-G + 12 S-166-G	**19106754**	1212	4 P-65-G + 15 S-166-G
19106647	**1055**	5 P-63-G + 12 S-126-G	**19106701**	**1134**	5 P-64-G + 16 S-126-G	**19106755**	1213	5 P-65-G + 20 S-126-G
19106648	**1056**	5 P-63-G + 9 S-126-G + 3 S-136-G	**19106702**	**1135**	5 P-64-G + 12 S-126-G + 4 S-136-G	**19106756**	1214	5 P-65-G + 15 S-126-G + 5 S-136-G
19106649	**1057**	5 P-63-G + 6 S-126-G + 6 S-136-G	**19106703**	**1136**	5 P-64-G + 8 S-126-G + 8 S-136-G	**19106757**	1215	5 P-65-G + 10 S-126-G + 10 S-136-G
19106650	**1058**	5 P-63-G + 3 S-126-G + 9 S-136-G	**19106704**	**1137**	5 P-64-G + 4 S-126-G + 12 S-136-G	**19106758**	1216	5 P-65-G + 5 S-126-G + 15 S-136-G
19106651	**1059**	5 P-63-G + 12 S-136-G	**19106705**	**1138**	5 P-64-G + 16 S-136-G	**19106759**	1217	5 P-65-G + 20 S-136-G
19106652	**1060**	5 P-63-G + 9 S-136-G + 3 S-146-G	**19106706**	**1139**	5 P-64-G + 12 S-136-G + 4 S-146-G	**19106760**	1218	5 P-65-G + 15 S-136-G + 5 S-146-G
19106653	**1061**	5 P-63-G + 6 S-136-G + 6 S-146-G	**19106707**	**1140**	5 P-64-G + 8 S-136-G + 8 S-146-G	**19106761**	1219	5 P-65-G + 10 S-136-G + 10 S-146-G
19106654	**1062**	5 P-63-G + 3 S-136-G + 9 S-146-G	**19106708**	**1141**	5 P-64-G + 4 S-136-G + 12 S-146-G	**19106762**	1220	5 P-65-G + 5 S-136-G + 15 S-146-G
19106655	**1063**	5 P-63-G + 12 S-146-G	**19106709**	**1142**	5 P-64-G + 16 S-146-G	**19106763**	1221	5 P-65-G + 20 S-146-G



REGAŁY NAROŻNE 400 MM

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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19088587	500	1 P-43-G + 3 S-64-G + 6 GA	19088648	579	1 P-44-G + 4 S-64-G + 8 GA	19088708	658	1 P-45-G + 5 S-64-G + 10 GA
19088588	501	1 P-43-G + 3 S-74-G + 6 GA	19088650	580	1 P-44-G + 4 S-74-G + 8 GA	19088709	659	1 P-45-G + 5 S-74-G + 10 GA
19088589	502	1 P-43-G + 3 S-84-G + 6 GA	19088651	581	1 P-44-G + 4 S-84-G + 8 GA	19088710	660	1 P-45-G + 5 S-84-G + 10 GA
19088590	503	1 P-43-G + 3 S-94-G + 6 GA	19088652	582	1 P-44-G + 4 S-94-G + 8 GA	19088711	661	1 P-45-G + 5 S-94-G + 10 GA
19088591	504	1 P-43-G + 3 S-104-G + 6 GA	19088653	583	1 P-44-G + 4 S-104-G + 8 GA	19088712	662	1 P-45-G + 5 S-104-G + 10 GA
19088592	505	1 P-43-G + 3 S-114-G + 6 GA	19088654	584	1 P-44-G + 4 S-114-G + 8 GA	19088713	663	1 P-45-G + 5 S-114-G + 10 GA
19088593	506	1 P-43-G + 3 S-124-G + 6 GA	19088655	585	1 P-44-G + 4 S-124-G + 8 GA	19088714	664	1 P-45-G + 5 S-124-G + 10 GA
19088594	507	1 P-43-G + 3 S-134-G + 6 GA	19088656	586	1 P-44-G + 4 S-134-G + 8 GA	19088715	665	1 P-45-G + 5 S-134-G + 10 GA
19088595	508	1 P-43-G + 3 S-144-G + 6 GA	19088657	587	1 P-44-G + 4 S-144-G + 8 GA	19088716	666	1 P-45-G + 5 S-144-G + 10 GA
19088596	509	1 P-43-G + 3 S-154-G + 6 GA	19088658	588	1 P-44-G + 4 S-154-G + 8 GA	19088717	667	1 P-45-G + 5 S-154-G + 10 GA
19088598	510	1 P-43-G + 3 S-164-G + 6 GA	19088659	589	1 P-44-G + 4 S-164-G + 8 GA	19088718	668	1 P-45-G + 5 S-164-G + 10 GA
19088599	511	2 P-43-G + 6 S-84-G + 6 GA	19088661	590	2 P-44-G + 8 S-84-G + 8 GA	19088719	669	2 P-45-G + 10 S-84-G + 10 GA
19088600	512	2 P-43-G + 3 S-94-G + 3 S-84-G + 6 GA	19088662	591	2 P-44-G + 4 S-94-G + 4 S-84-G + 8 GA	19088720	670	2 P-45-G + 5 S-94-G + 5 S-84-G + 10 GA
19088601	513	2 P-43-G + 6 S-94-G + 6 GA	19088663	592	2 P-44-G + 8 S-94-G + 8 GA	19088721	671	2 P-45-G + 10 S-94-G + 10 GA
19088602	514	2 P-43-G + 3 S-94-G + 3 S-104-G + 6 GA	19088664	593	2 P-44-G + 4 S-94-G + 4 S-104-G + 8 GA	19088722	672	2 P-45-G + 5 S-94-G + 5 S-104-G + 10 GA
19088603	515	2 P-43-G + 6 S-104-G + 6 GA	19088665	594	2 P-44-G + 8 S-104-G + 8 GA	19088723	673	2 P-45-G + 10 S-104-G + 10 GA
19088604	516	2 P-43-G + 3 S-104-G + 3 S-114-G + 6 GA	19088666	595	2 P-44-G + 4 S-104-G + 4 S-114-G + 8 GA	19088724	674	2 P-45-G + 5 S-104-G + 5 S-114-G + 10 GA
19088605	517	2 P-43-G + 6 S-114-G + 6 GA	19088667	596	2 P-44-G + 8 S-114-G + 8 GA	19088725	675	2 P-45-G + 10 S-114-G + 10 GA
19088606	518	2 P-43-G + 3 S-114-G + 3 S-124-G + 6 GA	19088668	597	2 P-44-G + 4 S-114-G + 4 S-124-G + 8 GA	19088726	676	2 P-45-G + 5 S-114-G + 5 S-124-G + 10 GA
19088607	519	2 P-43-G + 6 S-124-G + 6 GA	19088669	598	2 P-44-G + 8 S-124-G + 8 GA	19088727	677	2 P-45-G + 10 S-124-G + 10 GA
19088609	520	2 P-43-G + 3 S-124-G + 3 S-134-G + 6 GA	19088670	599	2 P-44-G + 4 S-124-G + 4 S-134-G + 8 GA	19088728	678	2 P-45-G + 5 S-124-G + 5 S-134-G + 10 GA
19088610	521	2 P-43-G + 6 S-134-G + 6 GA	19088672	600	2 P-44-G + 8 S-134-G + 8 GA	19088729	679	2 P-45-G + 10 S-134-G + 10 GA
19088611	522	2 P-43-G + 3 S-134-G + 3 S-144-G + 6 GA	19088673	601	2 P-44-G + 4 S-134-G + 4 S-144-G + 8 GA	19088730	680	2 P-45-G + 5 S-134-G + 5 S-144-G + 10 GA
19088612	523	2 P-43-G + 6 S-144-G + 6 GA	19088674	602	2 P-44-G + 8 S-144-G + 8 GA	19088731	681	2 P-45-G + 10 S-144-G + 10 GA
19088613	524	2 P-43-G + 3 S-144-G + 3 S-154-G + 6 GA	19088675	603	2 P-44-G + 4 S-144-G + 4 S-154-G + 8 GA	19088732	682	2 P-45-G + 5 S-144-G + 5 S-154-G + 10 GA
19088614	525	2 P-43-G + 6 S-154-G + 6 GA	19088676	604	2 P-44-G + 8 S-154-G + 8 GA	19088733	683	2 P-45-G + 10 S-154-G + 10 GA
19088615	526	2 P-43-G + 3 S-154-G + 3 S-164-G + 6 GA	19088677	605	2 P-44-G + 4 S-154-G + 4 S-164-G + 8 GA	19088734	684	2 P-45-G + 5 S-154-G + 5 S-164-G + 10 GA
19088616	527	2 P-43-G + 6 S-164-G + 6 GA	19088678	606	2 P-44-G + 8 S-164-G + 8 GA	19088735	685	2 P-45-G + 10 S-164-G + 10 GA
19088617	528	3 P-43-G + 3 S-104-G + 6 S-114-G + 6 GA	19088679	607	3 P-44-G + 4 S-104-G + 8 S-114-G + 8 GA	19088736	686	3 P-45-G + 5 S-104-G + 10 S-114-G + 10 GA
19088618	529	3 P-43-G + 9 S-114-G + 6 GA	19088680	608	3 P-44-G + 12 S-114-G + 8 GA	19088737	687	3 P-45-G + 15 S-114-G + 10 GA
19088620	530	3 P-43-G + 6 S-114-G + 3 S-124-G + 6 GA	19088681	609	3 P-44-G + 8 S-114-G + 4 S-124-G + 8 GA	19088738	688	3 P-45-G + 10 S-114-G + 5 S-124-G + 10 GA
19088621	531	3 P-43-G + 3 S-114-G + 6 S-124-G + 6 GA	19088683	610	3 P-44-G + 4 S-114-G + 8 S-124-G + 8 GA	19088739	689	3 P-45-G + 5 S-114-G + 10 S-124-G + 10 GA
19088622	532	3 P-43-G + 9 S-124-G + 6 GA	19088684	611	3 P-44-G + 12 S-124-G + 8 GA	19088740	690	3 P-45-G + 15 S-124-G + 10 GA
19088623	533	3 P-43-G + 6 S-124-G + 3 S-134-G + 6 GA	19088685	612	3 P-44-G + 8 S-124-G + 4 S-134-G + 8 GA	19088741	691	3 P-45-G + 10 S-124-G + 5 S-134-G + 10 GA
19088624	534	3 P-43-G + 3 S-124-G + 6 S-134-G + 6 GA	19088686	613	3 P-44-G + 4 S-124-G + 8 S-134-G + 8 GA	19088742	692	3 P-45-G + 5 S-124-G + 10 S-134-G + 10 GA
19088625	535	3 P-43-G + 9 S-134-G + 6 GA	19088687	614	3 P-44-G + 12 S-134-G + 8 GA	19088743	693	3 P-45-G + 15 S-134-G + 10 GA
19088626	536	3 P-43-G + 6 S-134-G + 3 S-144-G + 6 GA	19088688	615	3 P-44-G + 8 S-134-G + 4 S-144-G + 8 GA	19088744	694	3 P-45-G + 10 S-134-G + 5 S-144-G + 10 GA
19088627	537	3 P-43-G + 3 S-134-G + 6 S-144-G + 6 GA	19088689	616	3 P-44-G + 4 S-134-G + 8 S-144-G + 8 GA	19088745	695	3 P-45-G + 5 S-134-G + 10 S-144-G + 10 GA
19088628	538	3 P-43-G + 9 S-144-G + 6 GA	19088690	617	3 P-44-G + 12 S-144-G + 8 GA	19088746	696	3 P-45-G + 15 S-144-G + 10 GA
19088629	539	3 P-43-G + 6 S-144-G + 3 S-154-G + 6 GA	19088691	618	3 P-44-G + 8 S-144-G + 4 S-154-G + 8 GA	19088747	697	3 P-45-G + 10 S-144-G + 5 S-154-G + 10 GA
19088631	540	3 P-43-G + 3 S-144-G + 6 S-154-G + 6 GA	19088692	619	3 P-44-G + 4 S-144-G + 8 S-154-G + 8 GA	19088748	698	3 P-45-G + 5 S-144-G + 10 S-154-G + 10 GA
19088632	541	3 P-43-G + 9 S-154-G + 6 GA	19088694	620	3 P-44-G + 12 S-154-G + 8 GA	19088749	699	3 P-45-G + 15 S-154-G + 10 GA
19088633	542	3 P-43-G + 6 S-154-G + 3 S-164-G + 6 GA	19088695	621	3 P-44-G + 8 S-154-G + 4 S-164-G + 8 GA	19088750	700	3 P-45-G + 10 S-154-G + 5 S-164-G + 10 GA
19088634	543	3 P-43-G + 3 S-154-G + 6 S-164-G + 6 GA	19088696	622	3 P-44-G + 4 S-154-G + 8 S-164-G + 8 GA	19088751	701	3 P-45-G + 5 S-154-G + 10 S-164-G + 10 GA
19088635	544	3 P-43-G + 9 S-164-G + 6 GA	19088697	623	3 P-44-G + 12 S-164-G + 8 GA	19088752	702	3 P-45-G + 15 S-164-G + 10 GA
19088636	545	4 P-43-G + 12 S-124-G + 6 GA	19088698	624	4 P-44-G + 16 S-124-G + 8 GA	19088753	703	4 P-45-G + 20 S-124-G + 10 GA
19088637	546	4 P-43-G + 9 S-124-G + 3 S-134-G + 6 GA	19088699	625	4 P-44-G + 12 S-124-G + 4 S-134-G + 8 GA	19088754	704	4 P-45-G + 15 S-124-G + 5 S-134-G + 10 GA
19088638	547	4 P-43-G + 6 S-124-G + 6 S-134-G + 6 GA	19088700	626	4 P-44-G + 8 S-124-G + 8 S-134-G + 8 GA	19088755	705	4 P-45-G + 10 S-124-G + 10 S-134-G + 10 GA
19088639	548	4 P-43-G + 3 S-124-G + 9 S-134-G + 6 GA	19088701	627	4 P-44-G + 4 S-124-G + 12 S-134-G + 8 GA	19088756	706	4 P-45-G + 5 S-124-G + 15 S-134-G + 10 GA
19088640	549	4 P-43-G + 12 S-134-G + 6 GA	19088702	628	4 P-44-G + 16 S-134-G + 8 GA	19088757	707	4 P-45-G + 20 S-134-G + 10 GA
19088642	550	4 P-43-G + 9 S-134-G + 3 S-144-G + 6 GA	19088703	629	4 P-44-G + 12 S-134-G + 4 S-144-G + 8 GA	19088758	708	4 P-45-G + 15 S-134-G + 5 S-144-G + 10 GA
19088643	551	4 P-43-G + 6 S-134-G + 6 S-144-G + 6 GA	19088705	630	4 P-44-G + 8 S-134-G + 8 S-144-G + 8 GA	19088759	709	4 P-45-G + 10 S-134-G + 10 S-144-G + 10 GA
19088644	552	4 P-43-G + 3 S-134-G + 9 S-144-G + 6 GA	19088706	631	4 P-44-G + 4 S-134-G + 12 S-144-G + 8 GA	19088760	710	4 P-45-G + 5 S-134-G + 15 S-144-G + 10 GA
19088645	553	4 P-43-G + 12 S-144-G + 6 GA	19088707	632	4 P-44-G + 16 S-144-G + 8 GA	19088761	711	4 P-45-G + 20 S-144-G + 10 GA



REGAŁY NAROŻNE 500 MM

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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19088762	737	1 P-53-G + 3 S-65-G + 6 GA	19088816	816	1 P-54-G + 4 S-65-G + 8 GA	19088871	895	1 P-55-G + 5 S-65-G + 10 GA
19088763	738	1 P-53-G + 3 S-75-G + 6 GA	19088817	817	1 P-54-G + 4 S-75-G + 8 GA	19088872	896	1 P-55-G + 5 S-75-G + 10 GA
19088764	739	1 P-53-G + 3 S-85-G + 6 GA	19088818	818	1 P-54-G + 4 S-85-G + 8 GA	19088873	897	1 P-55-G + 5 S-85-G + 10 GA
19088765	740	1 P-53-G + 3 S-95-G + 6 GA	19088819	819	1 P-54-G + 4 S-95-G + 8 GA	19088874	898	1 P-55-G + 5 S-95-G + 10 GA
19088766	741	1 P-53-G + 3 S-105-G + 6 GA	19088820	820	1 P-54-G + 4 S-105-G + 8 GA	19088875	899	1 P-55-G + 5 S-105-G + 10 GA
19088767	742	1 P-53-G + 3 S-115-G + 6 GA	19088821	821	1 P-54-G + 4 S-115-G + 8 GA	19088877	900	1 P-55-G + 5 S-115-G + 10 GA
19088768	743	1 P-53-G + 3 S-125-G + 6 GA	19088822	822	1 P-54-G + 4 S-125-G + 8 GA	19088878	901	1 P-55-G + 5 S-125-G + 10 GA
19088769	744	1 P-53-G + 3 S-135-G + 6 GA	19088823	823	1 P-54-G + 4 S-135-G + 8 GA	19088879	902	1 P-55-G + 5 S-135-G + 10 GA
19088770	745	1 P-53-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088824	824	1 P-54-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088880	903	1 P-55-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088771	746	1 P-53-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088825	825	1 P-54-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088881	904	1 P-55-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088772	747	1 P-53-G + 3 S-165-G + 6 GA	19088826	826	1 P-54-G + 4 S-165-G + 8 GA	19088882	905	1 P-55-G + 5 S-165-G + 10 GA
19088773	748	2 P-53-G + 6 S-85-G + 6 GA	19088827	827	2 P-54-G + 8 S-85-G + 8 GA	19088883	906	2 P-55-G + 10 S-85-G + 10 GA
19088774	749	2 P-53-G + 3 S-95-G + 3 S-85-G + 6 GA	19088828	828	2 P-54-G + 4 S-95-G + 4 S-85-G + 8 GA	19088884	907	2 P-55-G + 5 S-95-G + 5 S-85-G + 10 GA
19088775	750	2 P-53-G + 6 S-95-G + 6 GA	19088829	829	2 P-54-G + 8 S-95-G + 8 GA	19088885	908	2 P-55-G + 10 S-95-G + 10 GA
19088776	751	2 P-53-G + 3 S-95-G + 3 S-105-G + 6 GA	19088830	830	2 P-54-G + 4 S-95-G + 4 S-105-G + 8 GA	19088886	909	2 P-55-G + 5 S-95-G + 5 S-105-G + 10 GA
19088777	752	2 P-53-G + 6 S-105-G + 6 GA	19088831	831	2 P-54-G + 8 S-105-G + 8 GA	19088888	910	2 P-55-G + 10 S-105-G + 10 GA
19088778	753	2 P-53-G + 3 S-105-G + 3 S-115-G + 6 GA	19088832	832	2 P-54-G + 4 S-105-G + 4 S-115-G + 8 GA	19088889	911	2 P-55-G + 5 S-105-G + 5 S-115-G + 10 GA
19088779	754	2 P-53-G + 6 S-115-G + 6 GA	19088833	833	2 P-54-G + 8 S-115-G + 8 GA	19088890	912	2 P-55-G + 10 S-115-G + 10 GA
19088780	755	2 P-53-G + 3 S-115-G + 3 S-125-G + 6 GA	19088834	834	2 P-54-G + 4 S-115-G + 4 S-125-G + 8 GA	19088891	913	2 P-55-G + 5 S-115-G + 5 S-125-G + 10 GA
19088781	756	2 P-53-G + 6 S-125-G + 6 GA	19088835	835	2 P-54-G + 8 S-125-G + 8 GA	19088892	914	2 P-55-G + 10 S-125-G + 10 GA
19088782	757	2 P-53-G + 3 S-125-G + 3 S-135-G + 6 GA	19088836	836	2 P-54-G + 4 S-125-G + 4 S-135-G + 8 GA	19088893	915	2 P-55-G + 5 S-125-G + 5 S-135-G + 10 GA
19088783	758	2 P-53-G + 6 S-135-G + 6 GA	19088837	837	2 P-54-G + 8 S-135-G + 8 GA	19088894	916	2 P-55-G + 10 S-135-G + 10 GA
19088784	759	2 P-53-G + 3 S-135-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088838	838	2 P-54-G + 4 S-135-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088895	917	2 P-55-G + 5 S-135-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088785	760	2 P-53-G + 6 S-145-G + 6 GA	19088839	839	2 P-54-G + 8 S-145-G + 8 GA	19088896	918	2 P-55-G + 10 S-145-G + 10 GA
19088786	761	2 P-53-G + 3 S-145-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088840	840	2 P-54-G + 4 S-145-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088897	919	2 P-55-G + 5 S-145-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088787	762	2 P-53-G + 6 S-145-G + 6 GA	19088841	841	2 P-54-G + 8 S-145-G + 8 GA	19088898	920	2 P-55-G + 10 S-145-G + 10 GA
19088788	763	2 P-53-G + 3 S-145-G + 3 S-165-G + 6 GA	19088842	842	2 P-54-G + 4 S-145-G + 4 S-165-G + 8 GA	19088899	921	2 P-55-G + 5 S-145-G + 5 S-165-G + 10 GA
19088789	764	2 P-53-G + 6 S-165-G + 6 GA	19088843	843	2 P-54-G + 8 S-165-G + 8 GA	19088900	922	2 P-55-G + 10 S-165-G + 10 GA
19088790	765	3 P-53-G + 3 S-105-G + 6 S-115-G + 6 GA	19088844	844	3 P-54-G + 4 S-105-G + 8 S-115-G + 8 GA	19088901	923	3 P-55-G + 5 S-105-G + 10 S-115-G + 10 GA
19088791	766	3 P-53-G + 9 S-115-G + 6 GA	19088845	845	3 P-54-G + 12 S-115-G + 8 GA	19088902	924	3 P-55-G + 15 S-115-G + 10 GA
19088792	767	3 P-53-G + 6 S-115-G + 3 S-125-G + 6 GA	19088846	846	3 P-54-G + 8 S-115-G + 4 S-125-G + 8 GA	19088903	925	3 P-55-G + 10 S-115-G + 5 S-125-G + 10 GA
19088793	768	3 P-53-G + 3 S-115-G + 6 S-125-G + 6 GA	19088847	847	3 P-54-G + 4 S-115-G + 8 S-125-G + 8 GA	19088904	926	3 P-55-G + 5 S-115-G + 10 S-125-G + 10 GA
19088794	769	3 P-53-G + 9 S-125-G + 6 GA	19088848	848	3 P-54-G + 12 S-125-G + 8 GA	19088905	927	3 P-55-G + 15 S-125-G + 10 GA
19088795	770	3 P-53-G + 6 S-125-G + 3 S-135-G + 6 GA	19088849	849	3 P-54-G + 8 S-125-G + 4 S-135-G + 8 GA	19088906	928	3 P-55-G + 10 S-125-G + 5 S-135-G + 10 GA
19088796	771	3 P-53-G + 3 S-125-G + 6 S-135-G + 6 GA	19088850	850	3 P-54-G + 4 S-125-G + 8 S-135-G + 8 GA	19088907	929	3 P-55-G + 5 S-125-G + 10 S-135-G + 10 GA
19088797	772	3 P-53-G + 9 S-135-G + 6 GA	19088851	851	3 P-54-G + 12 S-135-G + 8 GA	19088909	930	3 P-55-G + 15 S-135-G + 10 GA
19088798	773	3 P-53-G + 6 S-135-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088852	852	3 P-54-G + 8 S-135-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088910	931	3 P-55-G + 10 S-135-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088799	774	3 P-53-G + 3 S-135-G + 6 S-145-G + 6 GA	19088853	853	3 P-54-G + 4 S-135-G + 8 S-145-G + 8 GA	19088911	932	3 P-55-G + 5 S-135-G + 10 S-145-G + 10 GA
19088800	775	3 P-53-G + 9 S-145-G + 6 GA	19088854	854	3 P-54-G + 12 S-145-G + 8 GA	19088912	933	3 P-55-G + 15 S-145-G + 10 GA
19088801	776	3 P-53-G + 6 S-145-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088855	855	3 P-54-G + 8 S-145-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088913	934	3 P-55-G + 10 S-145-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088802	777	3 P-53-G + 3 S-145-G + 6 S-145-G + 6 GA	19088856	856	3 P-54-G + 4 S-145-G + 8 S-145-G + 8 GA	19088914	935	3 P-55-G + 5 S-145-G + 10 S-145-G + 10 GA
19088803	778	3 P-53-G + 9 S-145-G + 6 GA	19088857	857	3 P-54-G + 12 S-145-G + 8 GA	19088915	936	3 P-55-G + 15 S-145-G + 10 GA
19088804	779	3 P-53-G + 6 S-145-G + 3 S-165-G + 6 GA	19088858	858	3 P-54-G + 8 S-145-G + 4 S-165-G + 8 GA	19088916	937	3 P-55-G + 10 S-145-G + 5 S-165-G + 10 GA
19088805	780	3 P-53-G + 3 S-145-G + 6 S-165-G + 6 GA	19088859	859	3 P-54-G + 4 S-145-G + 8 S-165-G + 8 GA	19088917	938	3 P-55-G + 5 S-145-G + 10 S-165-G + 10 GA
19088806	781	3 P-53-G + 9 S-165-G + 6 GA	19088860	860	3 P-54-G + 12 S-165-G + 8 GA	19088918	939	3 P-55-G + 15 S-165-G + 10 GA
19088807	782	4 P-53-G + 12 S-125-G + 6 GA	19088861	861	4 P-54-G + 16 S-125-G + 8 GA	19088920	940	4 P-55-G + 20 S-125-G + 10 GA
19088808	783	4 P-53-G + 9 S-125-G + 3 S-135-G + 6 GA	19088862	862	4 P-54-G + 12 S-125-G + 4 S-135-G + 8 GA	19088921	941	4 P-55-G + 15 S-125-G + 5 S-135-G + 10 GA
19088809	784	4 P-53-G + 6 S-125-G + 6 S-135-G + 6 GA	19088863	863	4 P-54-G + 8 S-125-G + 8 S-135-G + 8 GA	19088922	942	4 P-55-G + 10 S-125-G + 10 S-135-G + 10 GA
19088810	785	4 P-53-G + 3 S-125-G + 9 S-135-G + 6 GA	19088864	864	4 P-54-G + 4 S-125-G + 12 S-135-G + 8 GA	19088923	943	4 P-55-G + 5 S-125-G + 15 S-135-G + 10 GA
19088811	786	4 P-53-G + 12 S-135-G + 6 GA	19088865	865	4 P-54-G + 16 S-135-G + 8 GA	19088924	944	4 P-55-G + 20 S-135-G + 10 GA
19088812	787	4 P-53-G + 9 S-135-G + 3 S-145-G + 6 GA	19088866	866	4 P-54-G + 12 S-135-G + 4 S-145-G + 8 GA	19088925	945	4 P-55-G + 15 S -135-G + 5 S-145-G + 10 GA
19088813	788	4 P-53-G + 6 S-135-G + 6 S-145-G + 6 GA	19088867	867	4 P-54-G + 8 S-135-G + 8 S-145-G + 8 GA	19088926	946	4 P-55-G + 10 S-135-G + 10 S-145-G + 10 GA
19088814	789	4 P-53-G + 3 S-135-G + 9 S-145-G + 6 GA	19088868	868	4 P-54-G + 4 S-135-G + 12 S-145-G + 8 GA	19088927	947	4 P-55-G + 5 S-135-G + 15 S-145-G + 10 GA
19088815	790	4 P-53-G + 12 S-145-G + 6 GA	19088869	869	4 P-54-G + 16 S-145-G + 8 GA	19088928	948	4 P-55-G + 20 S-145-G + 10 GA



REGAŁY NAROŻNE 600 MM

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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu	Nr ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19106764	1500	1 P-63-G + 3 S-66-G + 6 GA	**19106818**	1579	1 P-64-G + 4 S-66-G + 8 GA	**19106872**	1658	1 P-65-G + 5 S-66-G + 10 GA
19106765	1501	1 P-63-G + 3 S-76-G + 6 GA	**19106819**	1580	1 P-64-G + 4 S-76-G + 8 GA	**19106873**	1659	1 P-65-G + 5 S-76-G + 10 GA
19106766	1502	1 P-63-G + 3 S-86-G + 6 GA	**19106820**	1581	1 P-64-G + 4 S-86-G + 8 GA	**19106874**	1660	1 P-65-G + 5 S-86-G + 10 GA
19106767	1503	1 P-63-G + 3 S-96-G + 6 GA	**19106821**	1582	1 P-64-G + 4 S-96-G + 8 GA	**19106875**	1661	1 P-65-G + 5 S-96-G + 10 GA
19106768	1504	1 P-63-G + 3 S-106-G + 6 GA	**19106822**	1583	1 P-64-G + 4 S-106-G + 8 GA	**19106876**	1662	1 P-65-G + 5 S-106-G + 10 GA
19106769	1505	1 P-63-G + 3 S-116-G + 6 GA	**19106823**	1584	1 P-64-G + 4 S-116-G + 8 GA	**19106877**	1663	1 P-65-G + 5 S-116-G + 10 GA
19106770	1506	1 P-63-G + 3 S-126-G + 6 GA	**19106824**	1585	1 P-64-G + 4 S-126-G + 8 GA	**19106878**	1664	1 P-65-G + 5 S-126-G + 10 GA
19106771	1507	1 P-63-G + 3 S-136-G + 6 GA	**19106825**	1586	1 P-64-G + 4 S-136-G + 8 GA	**19106879**	1665	1 P-65-G + 5 S-136-G + 10 GA
19106772	1508	1 P-63-G + 3 S-146-G + 6 GA	**19106826**	1587	1 P-64-G + 4 S-146-G + 8 GA	**19106880**	1666	1 P-65-G + 5 S-146-G + 10 GA
19106773	1509	1 P-63-G + 3 S-156-G + 6 GA	**19106827**	1588	1 P-64-G + 4 S-156-G + 8 GA	**19106881**	1667	1 P-65-G + 5 S-156-G + 10 GA
19106774	1510	1 P-63-G + 3 S-166-G + 6 GA	**19106828**	1589	1 P-64-G + 4 S-166-G + 8 GA	**19106882**	1668	1 P-65-G + 5 S-166-G + 10 GA
19106775	1511	2 P-63-G + 6 S-86-G + 6 GA	**19106829**	1590	2 P-64-G + 8 S-86-G + 8 GA	**19106883**	1669	2 P-65-G + 10 S-86-G + 10 GA
19106776	1512	2 P-63-G + 3 S-96-G + 3 S-86-G + 6 GA	**19106830**	1591	2 P-64-G + 4 S-96-G + 4 S-86-G + 8 GA	**19106884**	1670	2 P-65-G + 5 S-96-G + 5 S-86-G + 10 GA
19106777	1513	2 P-63-G + 6 S-96-G + 6 GA	**19106831**	1592	2 P-64-G + 8 S-96-G + 8 GA	**19106885**	1671	2 P-65-G + 10 S-96-G + 10 GA
19106778	1514	2 P-63-G + 3 S-96-G + 3 S-106-G + 6 GA	**19106832**	1593	2 P-64-G + 4 S-96-G + 4 S-106-G + 8 GA	**19106886**	1672	2 P-65-G + 5 S-96-G + 5 S-106-G + 10 GA
19106779	1515	2 P-63-G + 6 S-106-G + 6 GA	**19106833**	1594	2 P-64-G + 8 S-106-G + 8 GA	**19106887**	1673	2 P-65-G + 10 S-106-G + 10 GA
19106780	1516	2 P-63-G + 3 S-106-G + 3 S-116-G + 6 GA	**19106834**	1595	2 P-64-G + 4 S-106-G + 4 S-116-G + 8 GA	**19106888**	1674	2 P-65-G + 5 S-106-G + 5 S-116-G + 10 GA
19106781	1517	2 P-63-G + 6 S-116-G + 6 GA	**19106835**	1596	2 P-64-G + 8 S-116-G + 8 GA	**19106889**	1675	2 P-65-G + 10 S-116-G + 10 GA
19106782	1518	2 P-63-G + 3 S-116-G + 3 S-126-G + 6 GA	**19106836**	1597	2 P-64-G + 4 S-116-G + 4 S-126-G + 8 GA	**19106890**	1676	2 P-65-G + 5 S-116-G + 5 S-126-G + 10 GA
19106783	1519	2 P-63-G + 6 S-126-G + 6 GA	**19106837**	1598	2 P-64-G + 8 S-126-G + 8 GA	**19106891**	1677	2 P-65-G + 10 S-126-G + 10 GA
19106784	1520	2 P-63-G + 3 S-126-G + 3 S-136-G + 6 GA	**19106838**	1599	2 P-64-G + 4 S-126-G + 4 S-136-G + 8 GA	**19106892**	1678	2 P-65-G + 5 S-126-G + 5 S-136-G + 10 GA
19106785	1521	2 P-63-G + 6 S-136-G + 6 GA	**19106839**	1600	2 P-64-G + 8 S-136-G + 8 GA	**19106893**	1679	2 P-65-G + 10 S-136-G + 10 GA
19106786	1522	2 P-63-G + 3 S-136-G + 3 S-146-G + 6 GA	**19106840**	1601	2 P-64-G + 4 S-136-G + 4 S-146-G + 8 GA	**19106894**	1680	2 P-65-G + 5 S-136-G + 5 S-146-G + 10 GA
19106787	1523	2 P-63-G + 6 S-146-G + 6 GA	**19106841**	1602	2 P-64-G + 8 S-146-G + 8 GA	**19106895**	1681	2 P-65-G + 10 S-146-G + 10 GA
19106788	1524	2 P-63-G + 3 S-146-G + 3 S-156-G + 6 GA	**19106842**	1603	2 P-64-G + 4 S-146-G + 4 S-156-G + 8 GA	**19106896**	1682	2 P-65-G + 5 S-146-G + 5 S-156-G + 10 GA
19106789	1525	2 P-63-G + 6 S-156-G + 6 GA	**19106843**	1604	2 P-64-G + 8 S-156-G + 8 GA	**19106897**	1683	2 P-65-G + 10 S-156-G + 10 GA
19106790	1526	2 P-63-G + 3 S-156-G + 3 S-166-G + 6 GA	**19106844**	1605	2 P-64-G + 4 S-156-G + 4 S-166-G + 8 GA	**19106898**	1684	2 P-65-G + 5 S-156-G + 5 S-166-G + 10 GA
19106791	1527	2 P-63-G + 6 S-166-G + 6 GA	**19106845**	1606	2 P-64-G + 8 S-166-G + 8 GA	**19106899**	1685	2 P-65-G + 10 S-166-G + 10 GA
19106792	1528	3 P-63-G + 3 S-106-G + 6 S-116-G + 6 GA	**19106846**	1607	3 P-64-G + 4 S-106-G + 8 S-116-G + 8 GA	**19106900**	1686	3 P-65-G + 5 S-106-G + 10 S-116-G + 10 GA
19106793	1529	3 P-63-G + 9 S-116-G + 6 GA	**19106847**	1608	3 P-64-G + 12 S-116-G + 8 GA	**19106901**	1687	3 P-65-G + 15 S-116-G + 10 GA
19106794	1530	3 P-63-G + 6 S-116-G + 3 S-126-G + 6 GA	**19106848**	1609	3 P-64-G + 8 S-116-G + 4 S-126-G + 8 GA	**19106902**	1688	3 P-65-G + 10 S-116-G + 5 S-126-G + 10 GA
19106795	1531	3 P-63-G + 3 S-116-G + 6 S-126-G + 6 GA	**19106849**	1610	3 P-64-G + 4 S-116-G + 8 S-126-G + 8 GA	**19106903**	1689	3 P-65-G + 5 S-116-G + 10 S-126-G + 10 GA
19106796	1532	3 P-63-G + 9 S-126-G + 6 GA	**19106850**	1611	3 P-64-G + 12 S-126-G + 8 GA	**19106904**	1690	3 P-65-G + 15 S-126-G + 10 GA
19106797	1533	3 P-63-G + 6 S-126-G + 3 S-136-G + 6 GA	**19106851**	1612	3 P-64-G + 8 S-126-G + 4 S-136-G + 8 GA	**19106905**	1691	3 P-65-G + 10 S-126-G + 5 S-136-G + 10 GA
19106798	1534	3 P-63-G + 3 S-126-G + 6 S-136-G + 6 GA	**19106852**	1613	3 P-64-G + 4 S-126-G + 8 S-136-G + 8 GA	**19106906**	1692	3 P-65-G + 5 S-126-G + 10 S-136-G + 10 GA
19106799	1535	3 P-63-G + 9 S-136-G + 6 GA	**19106853**	1614	3 P-64-G + 12 S-136-G + 8 GA	**19106907**	1693	3 P-65-G + 15 S-136-G + 10 GA
19106800	1536	3 P-63-G + 6 S-136-G + 3 S-146-G + 6 GA	**19106854**	1615	3 P-64-G + 8 S-136-G + 4 S-146-G + 8 GA	**19106908**	1694	3 P-65-G + 10 S-136-G + 5 S-146-G + 10 GA
19106801	1537	3 P-63-G + 3 S-136-G + 6 S-146-G + 6 GA	**19106855**	1616	3 P-64-G + 4 S-136-G + 8 S-146-G + 8 GA	**19106909**	1695	3 P-65-G + 5 S-136-G + 10 S-146-G + 10 GA
19106802	1538	3 P-63-G + 9 S-146-G + 6 GA	**19106856**	1617	3 P-64-G + 12 S-146-G + 8 GA	**19106910**	1696	3 P-65-G + 15 S-146-G + 10 GA
19106803	1539	3 P-63-G + 6 S-146-G + 3 S-156-G + 6 GA	**19106857**	1618	3 P-64-G + 8 S-146-G + 4 S-156-G + 8 GA	**19106911**	1697	3 P-65-G + 10 S-146-G + 5 S-156-G + 10 GA
19106804	1540	3 P-63-G + 3 S-146-G + 6 S-156-G + 6 GA	**19106858**	1619	3 P-64-G + 4 S-146-G + 8 S-156-G + 8 GA	**19106912**	1698	3 P-65-G + 5 S-146-G + 10 S-156-G + 10 GA
19106805	1541	3 P-63-G + 9 S-156-G + 6 GA	**19106859**	1620	3 P-64-G + 12 S-156-G + 8 GA	**19106913**	1699	3 P-65-G + 15 S-156-G + 10 GA
19106806	1542	3 P-63-G + 6 S-156-G + 3 S-166-G + 6 GA	**19106860**	1621	3 P-64-G + 8 S-156-G + 4 S-166-G + 8 GA	**19106914**	1700	3 P-65-G + 10 S-156-G + 5 S-166-G + 10 GA
19106807	1543	3 P-63-G + 3 S-156-G + 6 S-166-G + 6 GA	**19106861**	1622	3 P-64-G + 4 S-156-G + 8 S-166-G + 8 GA	**19106915**	1701	3 P-65-G + 5 S-156-G + 10 S-166-G + 10 GA
19106808	1544	3 P-63-G + 9 S-166-G + 6 GA	**19106862**	1623	3 P-64-G + 12 S-166-G + 8 GA	**19106916**	1702	3 P-65-G + 15 S-166-G + 10 GA
19106809	1545	4 P-63-G + 12 S-126-G + 6 GA	**19106863**	1624	4 P-64-G + 16 S-126-G + 8 GA	**19106917**	1703	4 P-65-G + 20 S-126-G + 10 GA
19106810	1546	4 P-63-G + 9 S-126-G + 3 S-136-G + 6 GA	**19106864**	1625	4 P-64-G + 12 S-126-G + 4 S-136-G + 8 GA	**19106918**	1704	4 P-65-G + 15 S-126-G + 5 S-136-G + 10 GA
19106811	1547	4 P-63-G + 6 S-126-G + 6 S-136-G + 6 GA	**19106865**	1626	4 P-64-G + 8 S-126-G + 8 S-136-G + 8 GA	**19106919**	1705	4 P-65-G + 10 S-126-G + 10 S-136-G + 10 GA
19106812	1548	4 P-63-G + 3 S-126-G + 9 S-136-G + 6 GA	**19106866**	1627	4 P-64-G + 4 S-126-G + 12 S-136-G + 8 GA	**19106920**	1706	4 P-65-G + 5 S-126-G + 15 S-136-G + 10 GA
19106813	1549	4 P-63-G + 12 S-136-G + 6 GA	**19106867**	1628	4 P-64-G + 16 S-136-G + 8 GA	**19106921**	1707	4 P-65-G + 20 S-136-G + 10 GA
19106814	1550	4 P-63-G + 9 S-136-G + 3 S-146-G + 6 GA	**19106868**	1629	4 P-64-G + 12 S-136-G + 4 S-146-G + 8 GA	**19106922**	1708	4 P-65-G + 15 S-136-G + 5 S-146-G + 10 GA
19106815	1551	4 P-63-G + 6 S-136-G + 6 S-146-G + 6 GA	**19106869**	1630	4 P-64-G + 8 S-136-G + 8 S-146-G + 8 GA	**19106923**	1709	4 P-65-G + 10 S-136-G + 10 S-146-G + 10 GA
19106816	1552	4 P-63-G + 3 S-136-G + 9 S-146-G + 6 GA	**19106870**	1631	4 P-64-G + 4 S-136-G + 12 S-146-G + 8 GA	**19106924**	1710	4 P-65-G + 5 S-136-G + 15 S-146-G + 10 GA
19106817	1553	4 P-63-G + 12 S-146-G + 6 GA	**19106871**	1632	4 P-64-G + 16 S-146-G + 8 GA	**19106925**	1711	4 P-65-G + 20 S-146-G + 10 GA



Sprzęt Dynamiczny

Baterie i prysznice gastronomiczne
Pakowarki próżniowe
Miksery ręczne
Krajalnice do wędlin/maszynki do mięsa

Baterie i prysznice gastronomiczne *by Edenox

Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe 220
Węże ze spryskiwaczem 225



Baterie i prysznice gastronomiczne

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, niskie zużycie wody oraz wysoki komfort użytkowania.

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 strumień wody.

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

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



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



Konstrukcja wylewki ułatwia konserwację i montaż baterii.



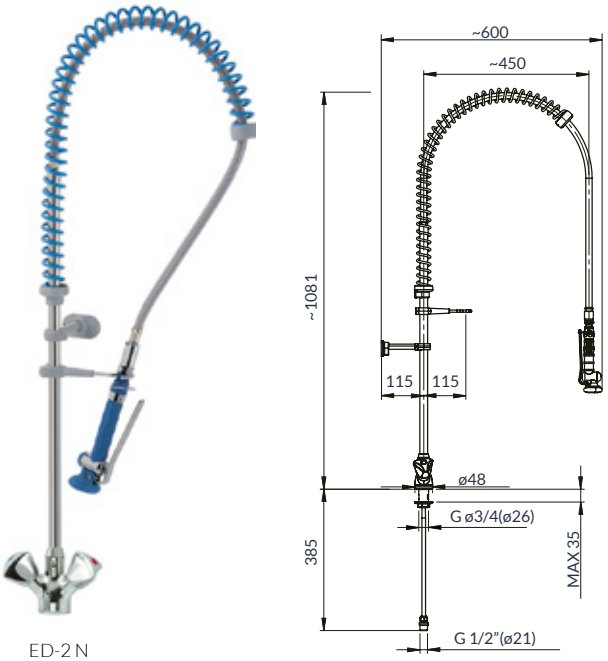
Podwójnie pleciony wąż powleczony przezroczystym tworzywem sztucznym, odporny na wysokie ciśnienie i temperatury.



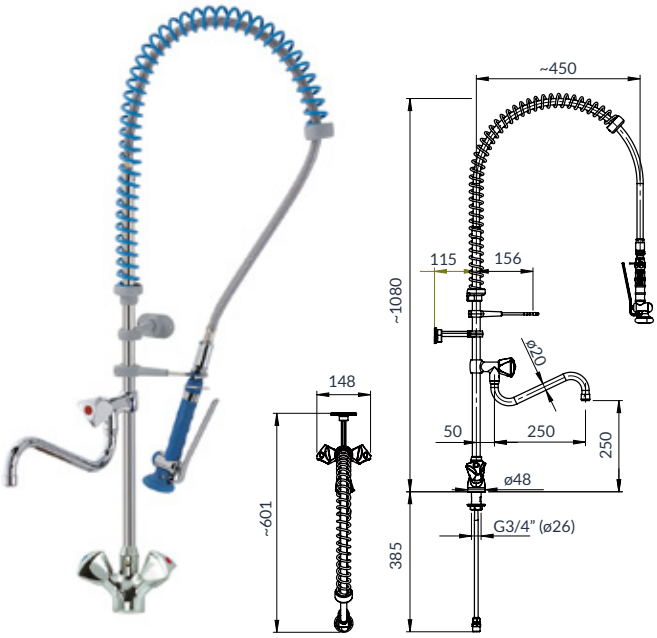
Kolumna ze stali nierdzewnej odporna na korozję.



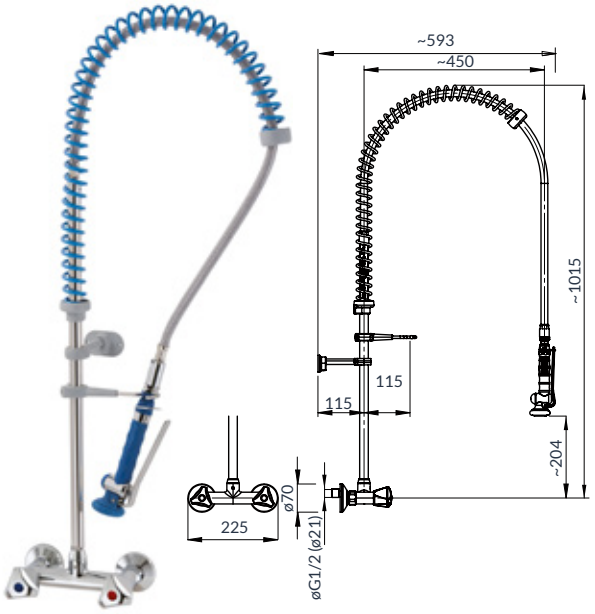
Dostępne modele z zintegrowaną wylewką.



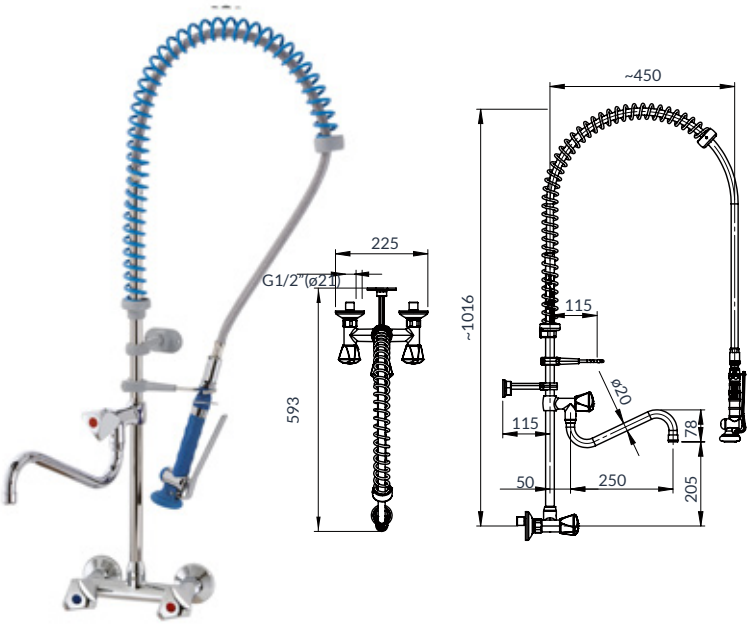
ED-2 N



ED-2C N



EG-2 N



EG-2C N

BATERIE PRYSZNICOWE I SZTORCOWE

- 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. Specjalnie zaprojektowane do profesjonalnych zastosowań.

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
ED-2 N	**19102972**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 077,00 zł
ED-2C N	**19102921**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 293,00 zł
EG-2 N	**19102926**	Bateria prysznicowa ścienna, dwuotworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 355,00 zł
EG-2C N	**19102923**	Bateria prysznicowa ścienna, dwuotworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 664,00 zł



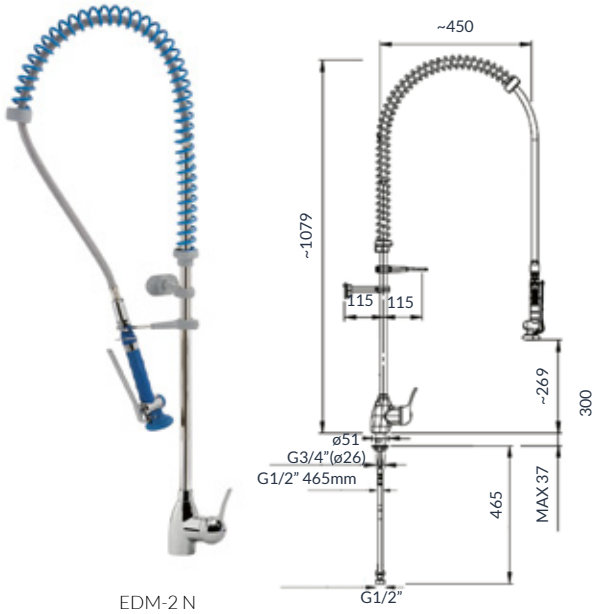
Wysokiej jakości głowice



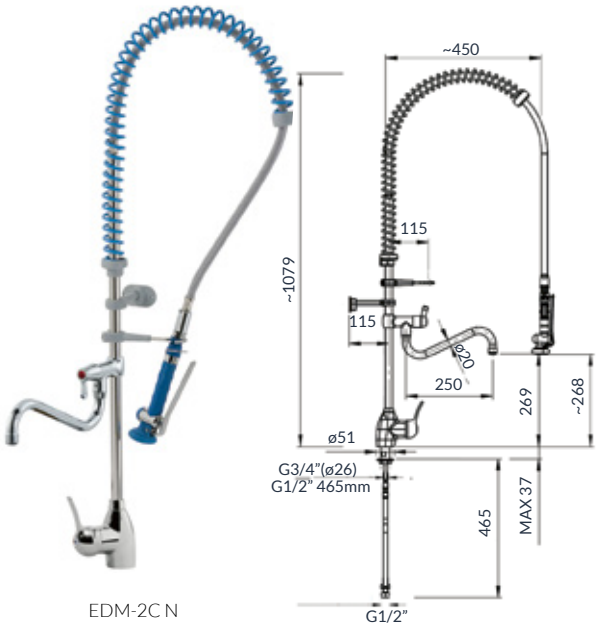
Obrotowa wylewka



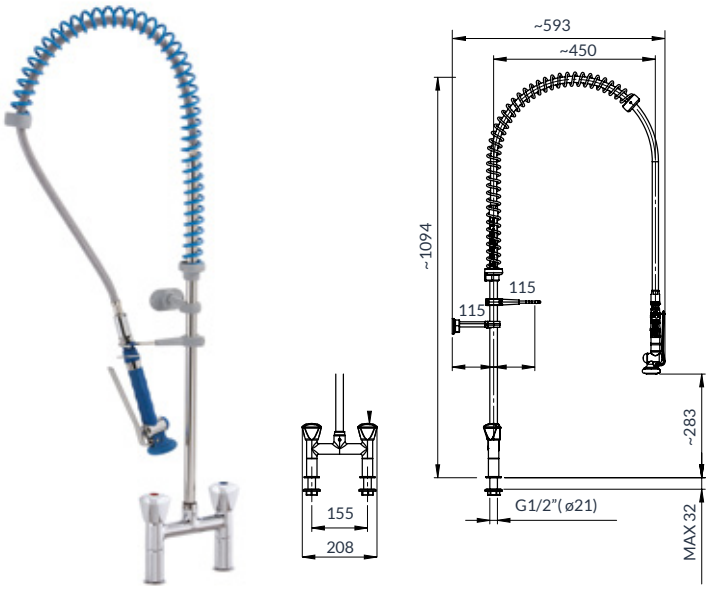
Ergonomiczne i wytrzymałe



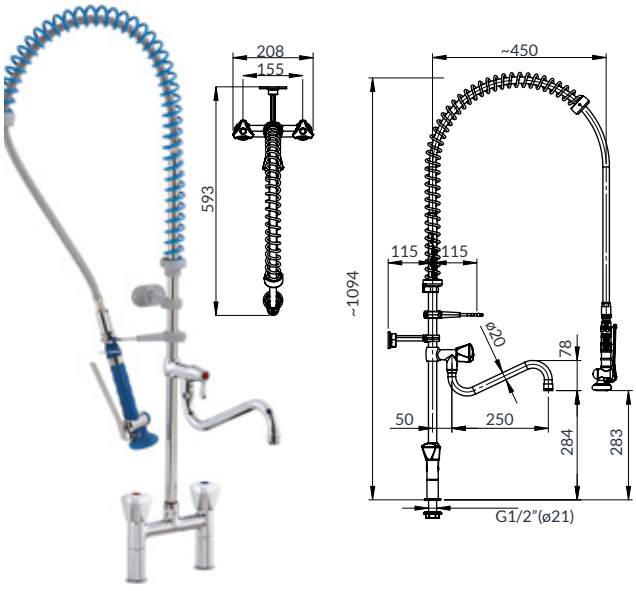
EDM-2 N



EDM-2C N



EC-2 N

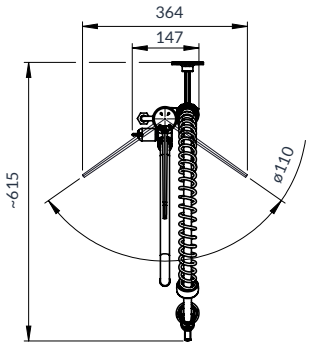


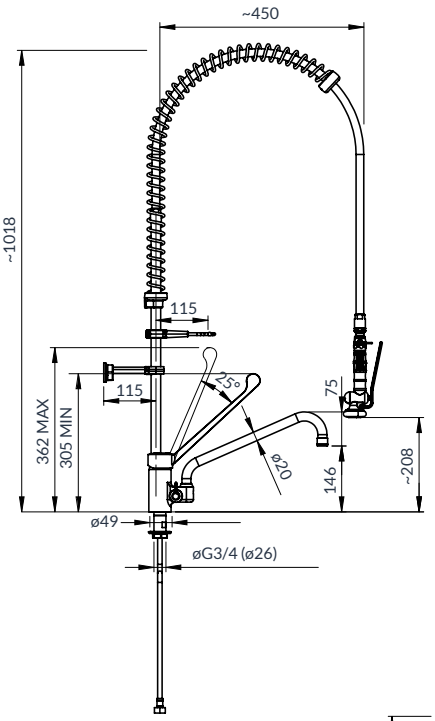
EC-2C N

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2 N	**19102951**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 602,00 zł
EDM-2C N	**19102952**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 937,00 zł
EC-2 N	**19102927**	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 291,00 zł
EC-2C N	**19102928**	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	1 658,00 zł



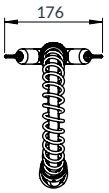
EDM-2C B N

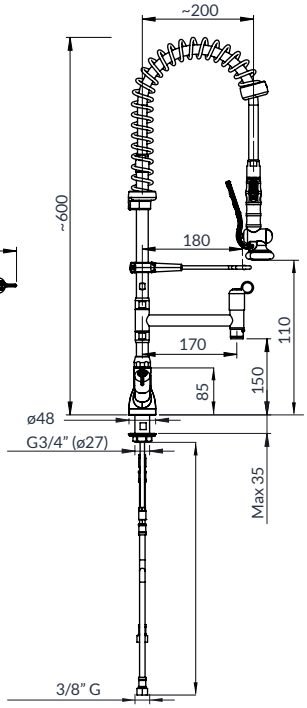






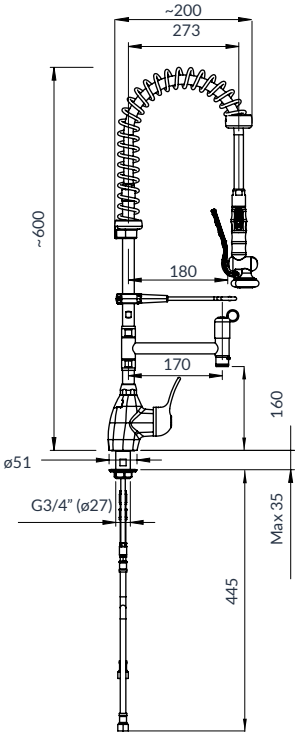
GD2C-60 E N







GDM2C-60 E N

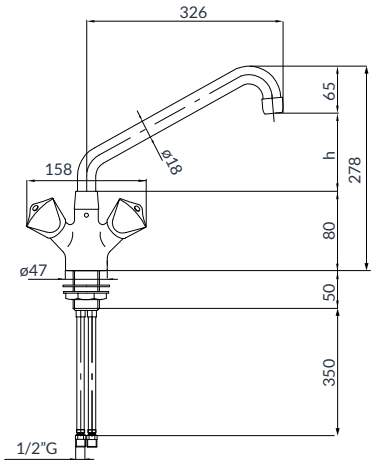


- Baterie prysznicowe o wysokości 600 mm przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach o małej powieszchni.

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2C B N	**19102929**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 726,00 zł
GD2C-60 E N	**19102973**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 762,00 zł
GDM2C-60 E N	**19102924**	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 679,00 zł

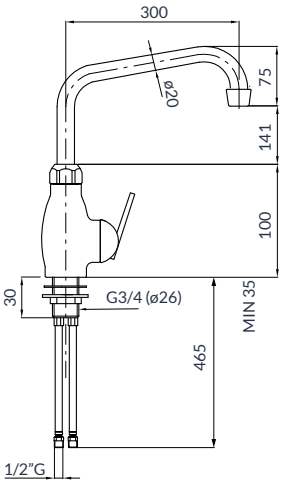


EB-30 B



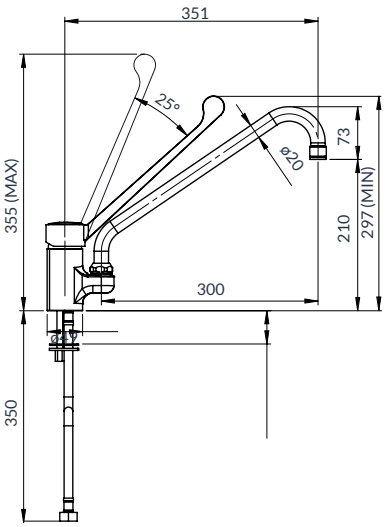


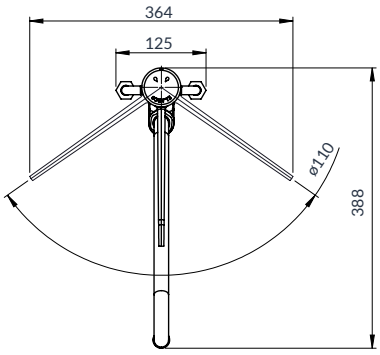
EFB-30 N





EM-30 B N

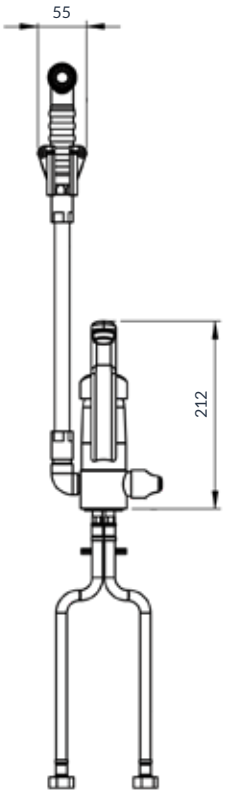


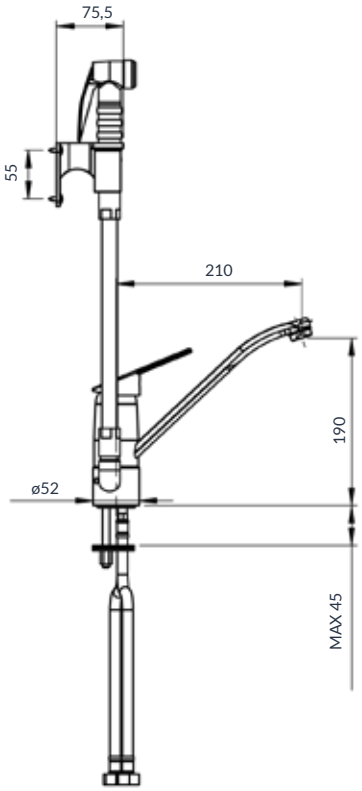


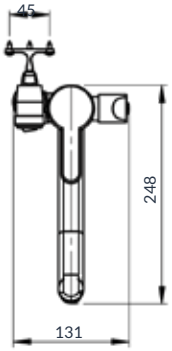
Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EB-30 B	**19048730**	Bateria sztorcowa jednootworowa, 2 rodzaje wody	357,00 zł
EFB-30 N	**19102953**	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	1 125,00 zł
EM-30 B N	**19102954**	Bateria sztorcowa jednootworowa, łokciowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	485,00 zł



EFM-2C B

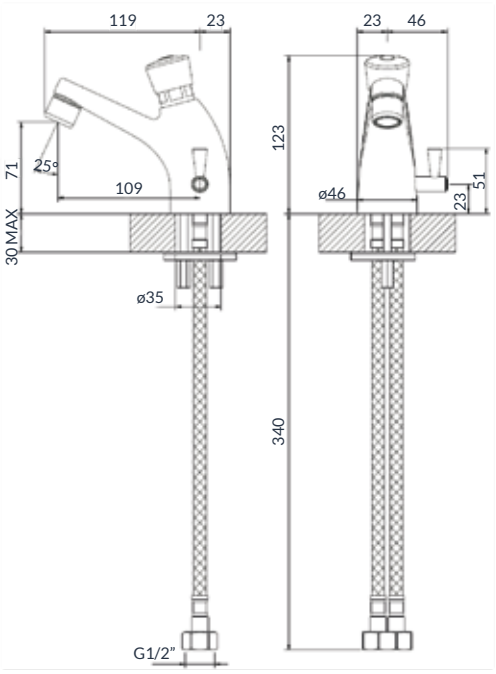








EP-30



BATERIE PRYSZNICOWE I SZTORCOWE

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EFM-2C B	**19084845**	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia i prysznicem	1 654,00 zł
EP-30	**19087148**	Samozamykająca się bateria umywalkowa stojąca, z bocznym mieszaczem wody zimnej i gorącej	830,00 zł



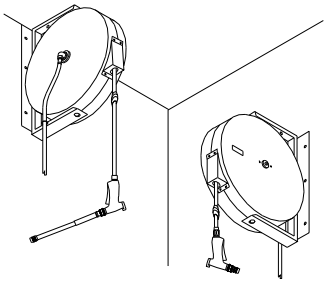
EF-10

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 użytej wody przy cisnieniu 4 bar max. 60°C, natomiast przy ciśnieniu 6 bar wynosi max. 40°C.



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



Możliwość montażu na ścianie i suficie



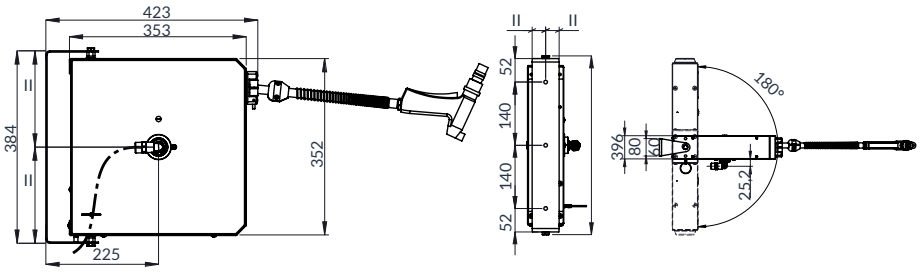
Pistolet z zamontowaną lancą



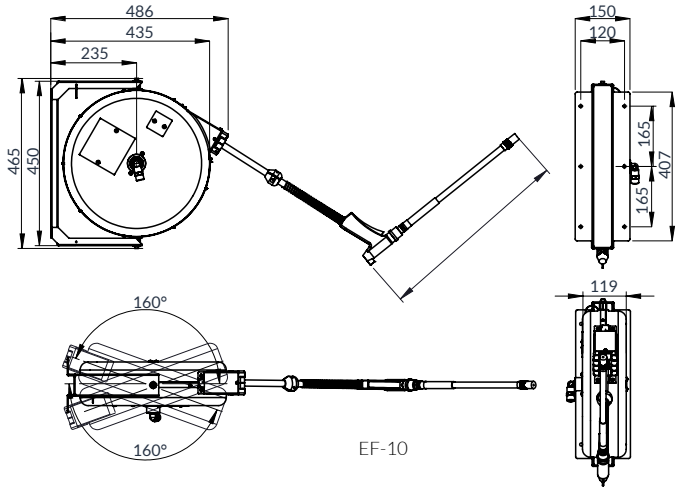
Pojedyncza regulacja przepływu



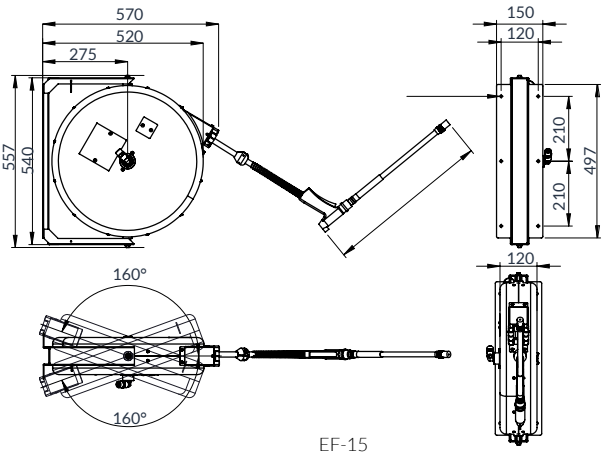
EF-6



EF-6



EF-10



EF-15

Model	Nr ref.	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EF-6	**19048743**	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	3 705,00 zł
EF-10	**19048742**	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	4 944,00 zł
EF-15	**19052933**	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	5 948,00 zł

Pakowarki próżniowe *by Edenox

Pakowarki próżniowe

Linia VAKSIC 174
Pakowarki czujnikowe i czasowe 175
Wózek do pakowarek próżniowych..... 174
Pakowarka z zewnętrznym zasysaniem 174



Pakowarki próżniowe

Próżnia, której potrzebujesz

To podstawa,

To ASBER *by 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 dostarczaniu 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.

VAKSIC E

W dzisiejszych czasach, nieustanna ewolucja technik kulinarnych wymaga zaawansowanych systemów przechowywania i przyrządzania 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 przyrządzania sous vide oraz potraw tradycyjnymi technikami kulinarnymi takimi jak marynowanie, itp.



VAKSIC-8 E



Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.



Panel kontrolny

SERIE 200 – VAKSIC-8 E

- Zgrzewarka próżniowa sterowana czasem z listwą zgrzewającą 200 mm.
- Pompa próżniowa 8 m³/h
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp do serwisu.
- Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-8 E	**19076524**	8	Czasowa	1	260	380 x 305 x 75	480 x 360 x 400	370	230V 1N 50/60Hz	3 828,00 zł



VAKSIC-10 E



Zawiera kompletny zestaw akcesoriów.



Kontrola zgrzewania w zależności od rodzaju worka.

SERIE 200 – VAKSIC-10 E

- Zgrzewarka próżniowa sterowana czasem z listwą zgrzewającą 300 mm.
- Pompa próżniowa 10 m³/h
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp do serwisu. Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-10 E	**19068523**	10	Czasowa	1	300	380 x 345 x 75	480 x 400x 440	350	230V 1N 50/60Hz	4 983,00 zł



VAKSIC-20 2A E



Idealny do zastosowań profesjonalnych.



Zgrzewarki próżniowe z kontrolą czasu z podwójną listwą zgrzewającą 400 mm.

SERIE 410 – VAKSIC-20 2A

- Zgrzewarki próżniowe z kontrolą czasu z podwójną listwą zgrzewającą 400 mm.
- Pompa próżniowa 20 m³/h.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp do serwisu.
- Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-20 2A E	**19068522**	20	Czasowa	2	400 + 400	445 x 440 x 75	570 x 510 x 490	750	230V 1N 50/60Hz	5 870,00 zł



VAKSIC-20 L 2A E



Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm.



Cyfrowy panel sterowania

SERIE 500 – VAKSIC-20 L 2A E

- Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm.
- Pompa próżniowa 20 m³/h.
- Wychylający się korpus, ułatwiający dostęp do serwisu.
- Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-20 L 2A E	**19076523**	20	Czasowa	2	500 + 500	500 x 525 x 180	680 x 580 x 442	750	230V 1N 50/60Hz	7 991,00 zł

SERIE 500 – VACE-35



VACE-35

- 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.

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m³/h)	Listwy zgrzew.	Torebka	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VACE-35	**19013915**	20	350	Tłoczona	375 x 265 130	300	230/1/N – 50Hz	1 938,00 zł



VAC-20 DT E





PAKOWARKI STACJONARNE Z CYFROWYMI PANELAMI STEROWANE CZASOWO – VAC-20 DT E

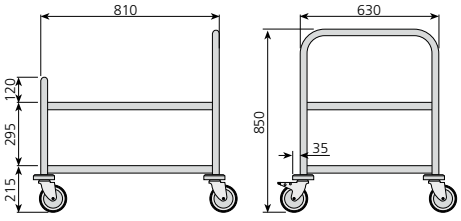
- Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm. Solidne podwozie w całości ze stali nierdzewnej.
- Pompa próżniowa 20 m^3/h.
- Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr ref.	Wydajność pompy (m^3/h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAC-20 DT E	**19076522**	20	2	500 + 500	550 x 525 x 180	680 x 580 x 960	900	230V 1N 50/60Hz	9 288,00 zł



CEV





WÓZEK 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	Cena netto (zł)
CEV	**19004832**	800 x 630 x 850	1 503,00 zł

Miksery ręczne *by Edenox

Miksery ręczne

Miksery ręczne ze stałą prędkością 235
Miksery ręczne ze zmienną prędkością 236



MIKSERY RĘCZNE O STAŁEJ PRĘDKOŚCI



Średnia wydajność

Wysoka wydajność



Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

- Miksery ręczne firmy Edenox zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom restauracji i zakładów zbiorowego żywienia, zapewniajac 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 w komplecie demontowane ramię rozdrabniające o długości 270 mm.
- W modelach TVF-350 i TVF-450 akcesoria w postaci ramion dopasowuje się indywidualnie wg wymagań Klienta.

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

MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ



Średnia wydajność	Wysoka wydajność

- 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 rózgami o długości 360 mm.



Ergonomiczny uchwyt

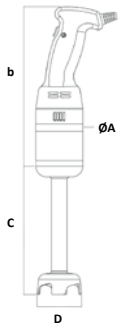
BLOK NAPĘDOWY	DŁUGOŚĆ RAMIENIA			
Model	BT-33 (300 mm)	BT-43 (400 mm)	BT-53 (500 mm)	BT-63 (600 mm)
TBVV-350	30 litrów	80 litrów	150 litrów	250 litrów
TBVV-450	50 litrów	100 litrów	200 litrów	300 litrów



TVF-250

MODEL TVF-250

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



Model	Nr ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B	C	D		
TVF-250	**19001631**	15000	75	250	270	75	250	1 051,00 zł

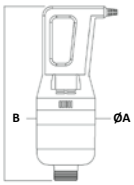


Łatwy demontaż ułatwiający czyszczenie



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.



Model	Nr ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B		
TVF-350	**19001632**	15000	130	360	350	1 115,00 zł
TVF-450	**19001633**	17000	130	360	450	1 339,00 zł

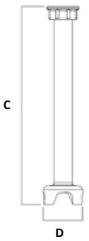


Ergonomiczny uchwyt



RAMIONA MIKSUJĄCE

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

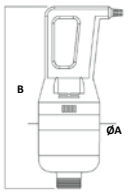


Model	Nr ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto (zł)
			C	D	
BT-33	**19001618**	Ramię miksujące 300 mm	330	95	553,00 zł
BT-43	**19001619**	Ramię miksujące 400 mm	430	95	605,00 zł
BT-53	**19001620**	Ramię miksujace 500 mm	530	95	666,00 zł
BT-63	**19001621**	Ramię miksujące 600 mm	630	95	720,00 zł



TBVV-350

MODELE TBVV-350/ 450

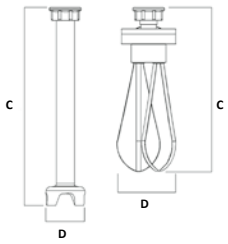


- Umożliwiają wykonanie w prosty i szybki sposób: zup, purée z jarzyn, musów, sosów itp., a przy pomocy ramienia BB-360: musu czekoladowego, bitej śmietany, lodów, majonezu itp. Wspomagają osiągnięcie bardzo dobrej jakości gotowych wyrobów.
- Łatwość czyszczenia i utrzymania higieny: demontowalne ramię, 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.

Model	Nr ref.	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B		
TBVV-350	**19001630**	2000/9000 (zmienna)/ 15000 (stała)	130	360	350	1 224,00 zł
TBVV-450	**19048725**	22000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	1 406,00 zł



MODELE TBVV-350/ 450



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

Model	Nr ref.	Opis	Wymiary (mm)		Cena netto (zł)
			C	D	
BT-33	**19001618**	Ramię miksujące 330 mm	330	95	553,00 zł
BT-43	**19001619**	Ramię miksujące 430 mm	430	95	605,00 zł
BT-53	**19001620**	Ramię miksujace 530 mm	530	95	666,00 zł
BT-63	**19001621**	Ramię miksujące 630 mm	630	95	720,00 zł
BB-360	**19001617**	Ramię ubijające	360	120	678,00 zł

Krajalnice do wędlin *by Edenox

Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin 239

Maszynki do mięsa

Maszynka do tarcia mozzarelli 240
Maszynki do mięsa PA 241





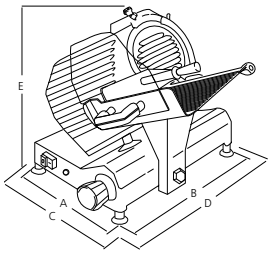
CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E





Osłony bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka
(za wyjątkiem CGSP-195 E)



Stały pierścień ochronny



Podstawa lakierowana na
czerwono CGSP-250-R E

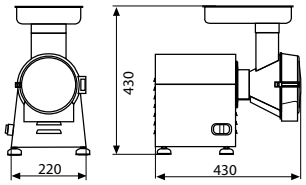
KRAJALNICE DO WĘDLIN

- Szeroka gama krajalnic do wędlin, które gwarantują pełną satysfakcję użytkowania we wszystkich aspektach, takich jak łatwość obsługi i konserwacji, bezpieczeństwo oraz jakość wykonania.
- Ze względu na kompaktową budowę i niewielką masę modele CGSP idealnie nadają się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Wszystkie krajalnice posiadają w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: osłona noża, przezroczysta osłona podajnika oraz ergonomiczny uchwyt.
- KRAJALNICA CGSP-250 E o kompaktowych rozmiarach. Zapewnia pełną funkcjonalność dzięki średnicy ostrza 250 mm i długości wózka, odpowiedniej dla większości produktów.
- 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 z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.
- Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej.
- Wszystkie modele (poza CGSP-195 E) posiadają wbudowaną w standardowym wyposażeniu prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonałe krojenie produktów. Model CGSP-195 E posiada zewnętrzny system ostrzący.
- Wszystkie krajalnice wyposażone są standardowo w osłonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skaleczeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przejrzystą osłonę. Spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go wzdłuż noża. Znacznie ułatwia to krojenie ciężkich wędlin, serów oraz pieczywa.

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.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
CGSP-195 E	**19013934**	195	200 x 130	0 – 15	210	110/ 0,15	230/1/N – 50 Hz	1 579,00 zł
CGSP-220 E	**19013935**	220	230 x 160	0 – 15	255	140/ 0,25	230/1/N – 50 Hz	1 990,00 zł
CGSP-250 E	**19012275**	250	230 x 180	0 – 15	255	140/ 0,25	230/1/N – 50 Hz	2 101,00 zł
CGSP-250-R E	**19013936**	250	230 x 180	0 – 15	255	140/ 0,25	230/1/N – 50 Hz	2 189,00 zł





CM



Stożek do ścierania mozzarelli
(otwory 7 mm)
CM

MASZYNKA 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 kąpieli 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)

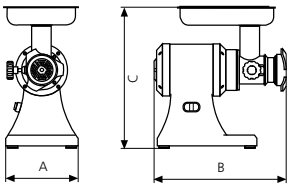
Model	Nr ref.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
CM	**19000567**	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1/N – 50 Hz	3 677,00 zł



PA-22



PA-12





W standardzie misa odbiera-jąca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki



Funkcjonalny i bezpieczny włącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

MASZYNKI DO MIĘSA PA

- Gama maszynek do mięsa przeznaczona do użytku profesjonalnego.
- Zaprojektowane i wykonane zgodnie z dyrektywami CE.
- Korpus wykonany z aluminium oraz stali nierdzewnej.
- Wszystkie modele posiadają tackę podawczą i odbiorczą wykonane ze stali nierdzewnej oraz popychacz ułatwiający wprowadzanie produktu do otworu wlotowego.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpieli olejowej.
- W modelach PA-12, PA-22 podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, nóż i misa natomiast wykonane są ze stali nierdzewnej.
- Siatki w standardzie:
  - PA-12 (6 mm)
  - PA-22 M(6 mm)
  - PA-22 T (6 mm)
  - PA-22 TUT (6 i 10)

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	60	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	60	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	60	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-TU-T	240 x 440 x 770	60/100	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Model	Nr ref.	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
PA-12	**19001534**	210	200	19	750/ 1,00	230/1N – 50 Hz	2 922,00 zł
PA-22-T	**19001536**	140	300	24	1100/ 1,50	400/3 – 50 Hz	4 003,00 zł
PA-22-M	**19001535**	140	300	24	1100/ 1,50	230/1N – 50 Hz	3 821,00 zł
PA-22-TU-T	**19048726**	140	300	24	1100/ 1,50	400/3 – 50 Hz	4 479,00 zł

Sprzęt dynamiczny
Maszynki do mięsa

- 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	Nr ref.	Średnica ostrza	Cena netto (zł)
OSTRZE NIERDZEWNE			
CGSP-195 E		195	265,00 zł
CGSP-220 E	**12219602**	220	345,00 zł
CGSP-250 E	**12183883**	250	455,00 zł
CGSP-250-R E	**12183883**	250	455,00 zł
OSTRZE TEFLONOWE			
CGSP-195 E		195	410,00 zł
CGSP-220 E	**12183879**	220	510,00 zł
CGSP-250 E	**12219600**	250	610,00 zł
CGSP-250-R E	**12219600**	250	610,00 zł

Model	Nr ref.	Opis	Cena netto (zł)
PA-12	**12089650**	Nóż	174,00 zł
	12188134	Sitko średnica otworów 2 mm	315,00 zł
	12029649	Sitko średnica otworów 3 mm	315,00 zł
	12183906	Sitko średnica otworów: 4,5 mm	240,00 zł
	12102379	Sitko średnica otworów: 6 mm	240,00 zł
	12029525	Sitko średnica otworów: 8 mm	300,00 zł
PA-22	**12030722**	Nóż	203,00 zł
	12029409	Sitko średnica otworów 2 mm	380,00 zł
	12028960	Sitko średnica otworów 3 mm	380,00 zł
	12029642	Sitko średnica otworów: 4,5 mm	371,00 zł
	12029411	Sitko średnica otworów: 6 mm	399,00 zł
	12029350	Sitko średnica otworów: 8 mm	399,00 zł

Model	Nr ref.	Opis	Cena netto (zł)
F2280	12173563	Stożek ścierny – otwory 2,5 mm	407,00 zł
F2281	12173564	Stożek ścierny – otwory 4 mm	407,00 zł
F2282	12173565	Stożek do krojenia w plastry – 2 mm	407,00 zł

ASBER

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

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

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

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

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

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

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

2. Wszelka dokumentacja pisemna, w tym rysunki, kosztorys, 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 jakiejkolwiek 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, na Nabywcę przechodzą wszelkie korzyści i ciężary związane z rzeczą oraz niebezpieczeństwo przypadkowej jej utraty lub uszkodzenia.

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

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

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

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

4. W przypadku opóźnienia się Kupującego z zapłatą jakiejkolwiek 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 jakiejkolwiek 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.

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

10. 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 błędu 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:
-niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
-napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
-nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
-braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
-niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
-przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.

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

7. 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..

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

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

10. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.

11. 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.).

NOTATKI

asber

www.asberprofessional.pl

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry
ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
Tel: +48 22 312 00 12
biuro@asberprofessional.com

ONNERA POLAND

www.onneragroup.com