

 asber

KATALOG

2021



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWcze



DYSTRYBUCJA
I EKSPOZYCJA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



 asber



Dzięki ponad 15-letniemu doświadczeniu na polskim rynku, ONNERA Poland posiada w swojej ofercie pełną gamę urządzeń gastronomicznych.

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

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



ONNERA POLAND

Committed to Quality

NASZYM WZOREM JEST DOSKONAŁOŚĆ



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.



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWcze



DYSTRYBUCJA
I EKSPozyCJA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE

GLOBALNA MARKA

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia naszej firmy.

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

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

ONNERA GROUP

ONNERA jest częścią **Mondragon Corporation**.

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

Finanse, Przemysł, Sprzedaż detaliczna i Strategia. Obecnie ma ponad **12 miliardów** obrotów, ponad **80,000** pracowników i 15 ośrodków badawczo-rozwojowych i uniwersyteckich.



Onnera Group (Central)

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



Onnera Poland Sp.z o.o

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



Onnera France

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



Onnera Mexico

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



Onnera Huesca

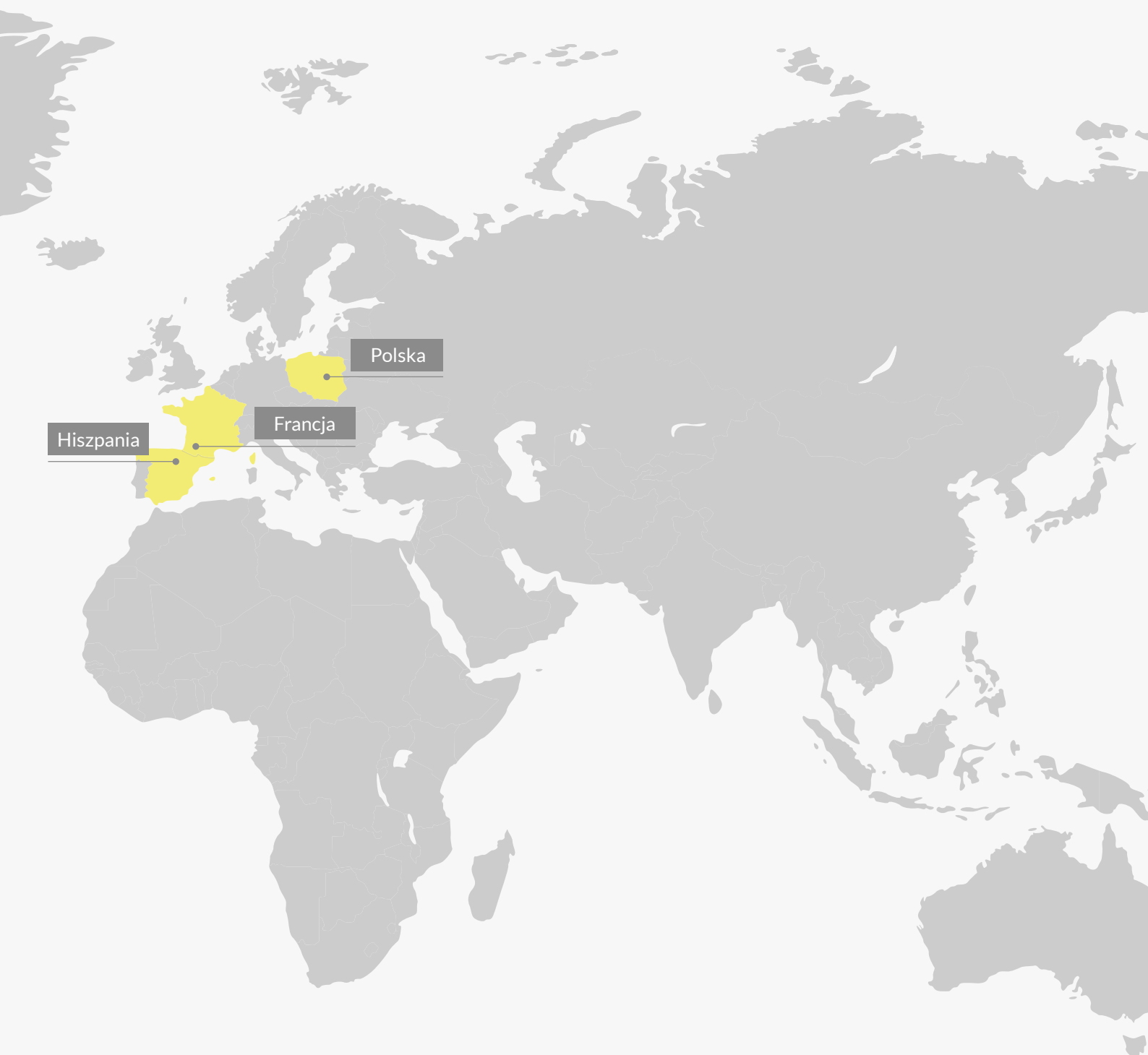
Ctra. Artasona s/n,
22270 Almudévar,
(Huesca)
Phone: +34 974 25 09 09



Onnera Cordoba

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

Meksyk



Polska

Francja

Hiszpania

SPIS PRODUKTÓW

 Chłodnictwo	12
Avantis Line	16
Green Line	24
Szybkoschładzarki.....	78
Kostkarki	84
Akcesoria	88
 Zmywarki	93
Grand Series	95
Easy Line.....	99
Mitte Line.....	111
Tech Line	123
Akcesoria	135
 Urządzenia Grzewcze	139
Eco-Cook	141
 Dystrybucja i Ekspozycja	148
Urządzenia do zabudowy Drop-in.....	153
Witryny ekspozycyjne	167
Wózki.....	171
Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe.....	191
 Sprzęt Dynamiczny	209
Baterie i prysznicze gastronomiczne.....	213
Pakowarki próżniowe.....	223
Miksery ręczne.....	231
Krajalnice do wędlin i maszynki do mięsa.....	239



CHŁODNICTWO





CHŁODNICTWO

Opłaca się być EKOLOGICZNYM

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 eko logicznym.



EFEKTYWNOŚĆ

ZMNIEJSZ RACHUNKI ZA ENERGIĘ ELEKTRYCZNA, DZIĘKI EKOLOGICZNYM ROZWIĄZANIOM!



WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ CHŁODNICZA PROWADZI DO NAJLEPSZEJ OCHRONY ŻYWNOŚCI!



FUNKCJONALNOŚĆ

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



CHŁODNICTWO



AVANTIS LINE
Szafy chłodnicze



GREEN LINE
Szafy chłodnicze
Stoły chłodnicze



SZYBKOSCHŁADZARKI



KOSTKARKI



**OPCJE I
AKCESORIA**

1-20
10/10/10





CHŁODNICTWO

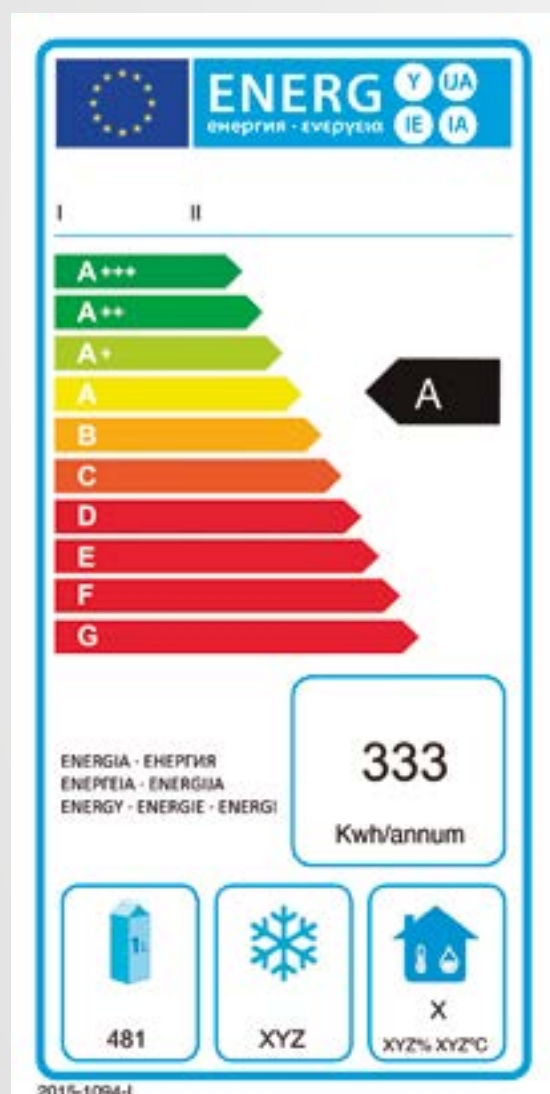
SZAFY CHŁODNICZE

AVANTIS LINE

Szafy chłodnicze i mroźne	18
Szafy chłodnicze 700L GN 2/1	20
Szafy chłodnicze 1400L GN 2/1	21
Szafy mroźne 700L GN 2/1	22
Szafy mroźne 1400L GN 2/1	23

SZAFY AVANTIS

Funkcje



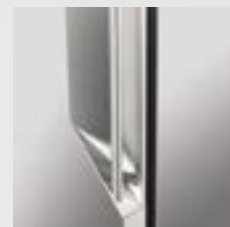
Kompaktowy sterownik z opcjonalnym sterowaniem zdalnym.

Kontroler z dużym ekranem dotykowym i strategią oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP umożliwiają łatwą regulację parametrów temperatury, zapewniając najlepszą konserwację żywności.



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 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/m³.



Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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

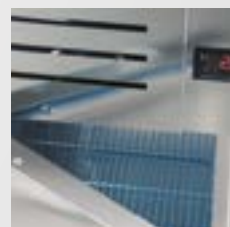


Wewnętrzne światło LED

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



LED



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°.



**A**

Szafy chłodnicze

Szafy chłodnicze 700L GN 2/1

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe**ACP-701 L**

SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, 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 z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją 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 pedał 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 oraz mają maksymalną ładowność 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 -2°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	158	693 x 875 x 2119	7 105,00 zł
ACP-701 L	19086493	1	5	A	333	610	158	693 x 875 x 2119	7 105,00 zł



ACP-1402

SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, 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 z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją 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.
- Automatem 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 pedały 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 oraz mają maksymalną ładowność 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 -2 °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	160	1.358x 875 x 2119	10 120,00 zł
ACP-1402 V	19086496	2	5	C	829	1332	192	1.358x 875 x 2119	10 520,00 zł

**A**

Szafy mroźne

Szafy mroźne 700L GN 2/1



LED

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

ACN-701 L

SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, 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 z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją 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 pedał 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 oraz mają maksymalną ładowność 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	2231	610	678	693 x 875 x 2119	8 775,00 zł
ACN-701 L	19086497	1	5	D	2231	610	678	693 x 875 x 2119	8 775,00 zł



ACN-1402

SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, 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 z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją 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.
- Automatem odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyfłaczane 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 oraz mają maksymalną ładowność 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	749	1.358x 875 x 2119	12 040,00 zł
ACN-1402 V	19070322	2	5	D	4258	1332	825	1.358x 875 x 2119	12 525,00 zł





CHŁODNICTWO

SZAFY CHŁODNICZE

GREEN LINE

Szafy chłodnicze i mroźne	28
Szafy chłodnicze 700L GN 2/1	28
Szafy chłodnicze 1400L GN 2/1	29
Szafy mroźne 700L GN 2/1	30
Szafy mroźne 1400L GN 2/1	31
Szafy galwanizowane chłodnicze i mroźne	32
Szafy galwanizowane chłodnicze 700L GN 2/1	32
Szafy galwanizowane chłodnicze 1400L GN 2/1	33
Szafy galwanizowane mroźne 700L GN 2/1	34
Szafy galwanizowane mroźne 1400L GN 2/1	35
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi	36
Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L	36
Szafy galwanizowane chłodnicze z drzwiami szklanymi 700 - 1400L	37
Szafy dwutemperaturowe	38
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 700L GN 2/1	38
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / chłodnicze 1400L GN 2/1	39
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 700L GN 2/1	40
Szafy dwutemperaturowe chłodniczo / mroźne 1400L GN 2/1	41
Szafy chłodnicze na tace piekarnicze euronorm (400x600)	42
Szafy chłodnicze na ryby euronorm (400x600)	43
Białe chłodnictwo	44
Białe szafy chłodnicze	44
Szafy chłodnicze i mroźne z obudową ze stali nierdzewnej	45
Białe szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi	46
Szafy ekspozycyjne chłodnicze i mroźne z podświetlanym panelem	47

SZAFY

GREEN LINE

Funkcje

	2/1 GASTRONORM		PIEKARNICZE	NARYBY
Wymiary	653 x 842 x 2040	693 x 826 x 2008	760 x 729 x 2005	760 x 729 x 2005
Ilość regulacji ustawień półek (liczba na 1 drzwi)	23 x GN2/1	18 x GN2/1	17 x Euronorm 60x40	7 pojemników
* Klasa energetyczna	C	D	D	-
Izolacja	60	50	50	50
Czynnik chłodniczy	R600a/R290	R290	R290	R290
Klasa klimatyczna	4	4	4	4
Jednostka chłodnicza	Wewnętrzna	Wewnętrzna	Wewnętrzna	Wewnętrzna
Zamek	Tak	Nie	Tak	Tak
Tylna ściana ze stali nierdzewnej	Tak	Nie	Tak	Tak
** Zestaw kółek	Tak	Tak	Tak	Tak
** System otwierania drzwi	Tak	Nie	Tak	Tak
** Oświetlenie LED	Tak	Tak	Tak	Tak
Wkładka perforowana ze stali nierdzewnej	Tak	Nie	Nie	Nie

* Dotyczy szaf chłodniczych 1-drzwiowych

** Opcja



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.



Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach.

Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.



Samoczynnie zamykane drzwi

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





GCPZ-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPZ-702 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg. Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 R	19047056	1	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	5 345,00 zł
GCPZ-701 L	19047053	1	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	5 345,00 zł
GCPZ-702 R	19059511	2 x 1/2	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 025,00 zł
GCPZ-702 L	19059512	2 x 1/2	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 025,00 zł



GCPZ-1402



GCPZ-1403



GCPZ-1404

SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi 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.
- Automatem 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402	19048027	2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	7 605,00 zł
GCPZ-1403	19059513	1 + 2 x 1/2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	8 125,00 zł
GCPZ-1404	19038595	4 x 1/2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	8 645,00 zł



GCNZ-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCNZ-702 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 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	2179	543	700	653 x 842 x 2040	6 440,00 zł
GCNZ-701 L	19059521	1	D	2179	543	700	653 x 842 x 2040	6 440,00 zł
GCNZ-702 R	19059522	2 x 1/2	D	2179	543	706	653 x 842 x 2040	6 980,00 zł
GCNZ-702 L	19059523	2 x 1/2	D	2179	543	706	653 x 842 x 2040	6 980,00 zł



GCNZ-1402



GCNZ-1403



GCNZ-1404

SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 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	4855	1186	1251	1318 x 842 x 2040	9 055,00 zł
GCNZ-1403	19059527	1 + 2 x 1/2	E	4855	1186	1257	1318 x 842 x 2040	9 185,00 zł
GCNZ-1404	19059530	4 x 1/2	E	4855	1186	1263	1318 x 842 x 2040	9 700,00 zł



ECP-G-701 HCL

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-G-702 HCL

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych przewodnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną 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 -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 HCL R	19076209	1	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	4 625,00 zł
ECP-G-701 HCL L	19074626	1	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	4 625,00 zł
ECP-G-702 HCL R	19076221	2 x 1/2	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 170,00 zł
ECP-G-702 HCL L	19076220	2 x 1/2	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 170,00 zł



ECP-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 1400L 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych przewodnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną 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 -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-1402 HC	19074627	2	E	1674	1301	286	1388 x 826 x 2008	6 370,00 zł



ECN-G-701 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECN-G-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY GALWANIZOWANE MROŹNE 700 L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 30 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną 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	2179	596	700	693 x 826 x 2008	5 745,00 zł
ECN-G-701 HC L	19074628	1	D	2179	596	700	693 x 826 x 2008	5 745,00 zł
ECN-G-702 HC R	19076223	2 x 1/2	D	2179	596	706	693 x 826 x 2008	6 335,00 zł
ECN-G-702 HC L	19076224	2 x 1/2	D	2179	596	706	693 x 826 x 2008	6 335,00 zł



ECN-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE MROŻNE 1400 L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych przewodnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną 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 -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-1402 HC	19074629	2	E	4855	1301	1251	1388 x 826 x 2008	8 525,00 zł



GCPZ-1402 GLASS



GCPZ-701 GLASS



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatem odparowanie skroplin. 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 GLASS R	19059532	1	610	182	653 x 842 x 2040	6 025,00 zł
GCPZ-701 GLASS L	19059534	1	610	182	653 x 842 x 2040	6 025,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	19059535	2	1332	207	1318 x 842 x 2040	8 960,00 zł



ECP-G-701 HC GLASS L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-G-1402 HC GLASS

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

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną 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.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 GLASS HC R	19079172	1	596	251	693 x 826 x 2008	5 330,00 zł
ECP-G-701 GLASS HC L	19079171	1	596	251	693 x 826 x 2008	5 330,00 zł
ECP-G-1402 GLASS HC	19079173	2	1301	286	1388 x 826 x 2008	7 545,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPZ-702/2R

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- 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 125 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 oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu (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 -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-702/2 R	19059717	2 x 1/2	D	679	261 + 232	350 + 350	653 x 842 x 2040	7 690,00 zł
GCPZ-702/2 L	19059719	2 x 1/2	D	679	261 + 232	350 + 350	653 x 842 x 2040	7 690,00 zł



GCPZ-1402/2



GCPZ-1403/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- 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.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu (tylko dolna komora).
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 9 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- 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 komory I od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402/2	19059720	2	D	905	543 + 543	183 + 183	1318 x 842 x 2040	10 030,00 zł
GCPZ-1403/2	19059721	1 + 2 x 1/2	D	905	543 + 543	183 + 183	1318 x 842 x 2040	10 535,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPMZ-702/2 R

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- 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 125 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 oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- 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 oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŻNA:

- 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 R	19059711	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	7 925,00 zł
GCPMZ-702 L	19059715	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	7 925,00 zł



GCPNZ-1402/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- 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 oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

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

KOMORA MROŹNA:

- 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 oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 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	19059716	2	1192	182 + 700	1318 x 842 x 2040	10 490,00 zł



GCPB-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPB-1402 1X PASTRY

SZAFY CHŁODNICZE NA TACE PIEKARNICZE EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

NA TACE PIEKARNICZE:

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

MIESZANE (GN + TACE PIEKARNICZE):

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

1x PASTRY - 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)
GCPB-701 R	19038262	1	D	927	574	251	760 x 729 x 2005	5 565,00 zł
GCPB-701 L	19038261	1	D	927	574	251	760 x 729 x 2005	5 565,00 zł
GCPB-1402 1X PASTRY	19038193	2	D	1549	1253	286	1388 x 826 x 2008	7 645,00 zł
GCPB-1402 2X PASTRY	19071637	2	E	1549	1253	286	1388 x 826 x 2008	7 645,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCF-601 R

SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- 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.
- Automagiczne 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 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności 600x400x120 mm, wykonane z PVC, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- System odprowadzania wody i odcieków z ryb z poszczególnych pojemników, z możliwością demontażu podczas czyszczenia.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -4°C do -1°C w IV klasie klimatycznej, specjalnie dopasowane do przechowywania zamrożonych ryb lub owoców morza.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCF-601 R	19038264	1	574	618	760 x 729 x 2005	7 480,00 zł
GCF-601 L	19038263	1	574	618	760 x 729 x 2005	7 480,00 zł



WLP-150
WLN-150



WLP-450
WLN-450



WLP-600
WLN-600



Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.



Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwytu.

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- 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 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 MROŻNE:

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

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150	19069899	Epoksydowe białe	A	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	2 970,00 zł
WLP-450	19069920	Epoksydowe białe	D	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	3 395,00 zł
WLP-600	19069921	Epoksydowe białe	D	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	4 015,00 zł
WLN-150	19069922	Epoksydowe białe	-	150	-22°C to -15°C	142	630x580x850	3 395,00 zł
WLN-450	19069923	Epoksydowe białe	-	450	-22°C to -15°C	143	600x670x1880	3 600,00 zł
WLN-600	19069925	Epoksydowe białe	-	600	-22°C to -15°C	145	780x690x1880	4 475,00 zł

WLP-150 SS
WLN-150 SSWLP-450 SS
WLN-450 SSWLP-600 SS
WLN-600 SS

Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.

Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwyty.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE 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 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 MROŻNE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 SS	19069926	Stal nierdzewna	A	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	3 290,00 zł
WLP-450 SS	19069927	Stal nierdzewna	D	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	3 825,00 zł
WLP-600 SS	19069928	Stal nierdzewna	D	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	4 485,00 zł
WLN-150 SS	19069929	Stal nierdzewna	-	150	-22°C to -15°C	142	630x580x850	3 715,00 zł
WLN-450 SS	19069930	Stal nierdzewna	-	450	-22°C to -15°C	143	600x670x1880	4 145,00 zł
WLN-600 SS	19069931	Stal nierdzewna	-	600	-22°C to -15°C	145	780x690x1880	5 035,00 zł



WLP-150 GLASS



WLP-450 GLASS



WLP-600 GLASS



Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wyposażone w oświetlenie wewnętrzne.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Cyfrowy termometr kontroli temperatury.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- W wyposażeniu 3 półki rusztowe i jeden ruszt na dole.
- Wytłaczane prowadnice półek, łatwe w utrzymaniu czystości.
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Odpływ wewnątrz komory chłodzenia.
- Parownik wbudowany w tylną ścianę szafy.
- Gaz chłodniczy: R600a (HC) w modelach WLP.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.
- W szafach chłodniczych WLP możliwość użycia plastikowych koszy, które ułatwiają przechowywanie produktów.

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 GLASS	19069932	Epoksydowe białe	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	3 200,00 zł
WLP-450 GLASS	19069933	Epoksydowe białe	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	3 660,00 zł
WLP-600 GLASS	19069934	Epoksydowe białe	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	4 325,00 zł



RVC-110 P



APE-952 C



APE-952 CC



RVC-110P Oferuje większą pojemność przy minimalnej przestrzeni.

SZAFY EKSPOZYCYJNE CHŁODNICZE I MROŻNE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Przeznaczone do ekspozycji potraw i napojów.
- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową
- Wymuszony obieg powietrza w komorze utrzymuje jednorodną temperaturę w urządzeniu.
- Podwójne szklane drzwi ze integrowanym uchwytem w ramie.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Oświetlenie wnętrza komory uatrakcyjnia ekspozycję towarów.
- Podświetlany plafon.
- Wyposażony w 4 kółka obrotowe.
- Odplyw wewnątrz komory chłodzenia.
- Możliwość regulacji odstępów między półkami.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Czynnik chłodniczy R-290 wolny od CFC.
- Modele RVC-110 P i APE-952 C wyposażone w drzwi skrzydłowe.
- Model APE-952-CC jest wyposażony w drzwi przesuwne z automatycznym zamykaniem. Front szafy w kolorze czarnym.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.

Model	Nr Ref.	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
RVC-110 P	19045356	100	0°C to 7°C	140	370x360x1865	3 355,00 zł
APE-952 C	19042971	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	7 350,00 zł
APE-952 CC	19042969	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	8 060,00 zł

   asber





CHŁODNICTWO

STOŁY CHŁODNICZE

GREEN LINE

Stoły chłodnicze i mroźne	52
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1	52
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 ze zlewem	53
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami	54
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 - wysokość 600 mm	55
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu	56
Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 z szufladami bez agregatu	57
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1	58
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 ze zlewem	59
Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 bez agregatu	60
Stoły chłodnicze 600 mm	61
Stoły chłodnicze 600 mm ze zlewem	62
Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami	63
Stoły chłodnicze 600 mm bez agregatu	64
Stoły chłodnicze 600 mm z szufladami bez agregatu	65
Stoły mroźne 600 mm	66
Stoły mroźne 600 mm ze zlewem	67
Stoły mroźne 600 mm bez agregatu	68
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami	69
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 700 mm GN 1/1	69
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 600 mm	70
Stoły do pizzy i stoły sałatkowe	71
Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm euronorm (400x600)	71
Zespolone stoły do pizzy gn 1/1	72
Sałatkowe stoły chłodnicze gn 1/1	74
Nadstawki chłodnicze	75
ERM	76

STOŁY GREEN LINE

Funkcje

	GASTRONORM 700	SNACK 600	STOŁY DO PIZZY
Wymiary *	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
Ilość regulacji ustawień półek (liczba na 1 drzwi)	6	3	10
Klasa energetyczna	C	C	C
Izolacja	50	50	50
Klasa klimatyczna	4	4	4
Czynnik chłodniczy	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290
Jednostka chłodnicza	Wewnętrzna	Wewnętrzna	Wewnętrzna
Tył ze stali nierdzewnej jako opcja	Tak	Tak	Tak
Zamek jako opcja	Tak	Tak	Tak

* Dotyczy stołów trzydrzwiowych





Nadstawki chłodzone z przystosowanym miejscem na pojemniki GN

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



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



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.



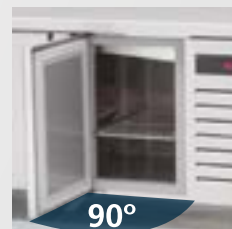
Izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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

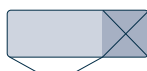


Szuflady ze stali nierdzewnej Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.





GTP-7-135-20 D



GTP-7-135-20 D LR



GTP-7-180-30 D



GTP-7-180-30 D LLR



GTP-7-225-40 D



GTP-7-225-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D	19038022	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	5 720,00 zł
GTP-7-135-20 D LR	19059519	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	5 835,00 zł
GTP-7-180-30 D	19038058	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	6 825,00 zł
GTP-7-180-30 D LLR	19059524	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	6 935,00 zł
GTP-7-225-40 D	19038098	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	9 340,00 zł
GTP-7-225-40 D LRLR	19059526	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	9 565,00 zł



GTP-7-135-20 D S



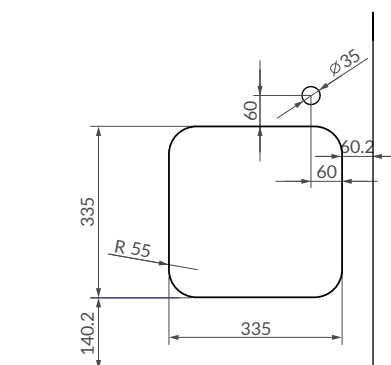
GTP-7-180-30 D S



GTP-7-225-40 D S

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatem odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- 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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D S	19038025	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	6 720,00 zł
GTP-7-180-30 D S	19038064	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	7 870,00 zł
GTP-7-225-40 D S	19038102	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	10 880,00 zł



GTP-7-180-06 D



GTP-7-135-12 D



GTP-7-180-22 D



GTP-7-225-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z SZUFLADAMI GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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.
- Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi - szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-12 D	19047099	1 - 2 x 1/2	C	752	274	202	1342 x 700 x 850	6 720,00 zł
GTP-7-135-04 D	19038017	0 - 4 x 1/2	C	752	274	202	1342 x 700 x 850	7 755,00 zł
GTP-7-180-22 D	19038051	2 - 2 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	7 870,00 zł
GTP-7-180-14 D	19038042	1 - 4 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	8 925,00 zł
GTP-7-180-06 D	19038030	0 - 6 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	9 820,00 zł
GTP-7-225-32 D	19038076	3 - 2 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	10 395,00 zł
GTP-7-225-24 D	19038088	2 - 4 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	11 375,00 zł
GTP-7-225-16 D	19038083	1 - 6 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	12 280,00 zł
GTP-7-225-08 D	19038077	0 - 8 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	13 505,00 zł



GTPB-180 D



GTPB-135 D

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o wysokości 600mm z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szufłady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szufłady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szufłady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szufłady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- 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 90o 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.
- 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 -10 mm do +10 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Szufłada przy komorze kompresora ma głębokość 190mm, natomiast pozostałe głębokości 290 mm.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi - szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTPB-135 D	19040179	2 x 2/3	C	752	177	204	1342 x 700 x 584	5 385,00 zł
GTPB-180 D	19040180	3 x 2/3	C	931	277	224	1792 x 700 x 584	6 475,00 zł
GTPB-225 D	19038154	4 x 2/3	C	1096	377	224	2242 x 700 x 584	8 350,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1 bez agregatu



GTP-7-102-20 R D



GTP-7-147-30 R D



GTP-7-192-40 R D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego 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.
- 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 -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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-102-20 R D	19040863	2	274	29	1042 x 700 x 850	4 910,00 zł
GTP-7-147-30 R D	19040864	3	428	29	1492 x 700 x 850	6 015,00 zł
GTP-7-192-40 R D	19040865	4	581	29	1942 x 700 x 850	8 325,00 zł



GTP-7-147-06 R



GTP-7-102-12 R



GTP-7-147-14 R



GTP-7-192-16 R

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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 -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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

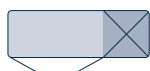
Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-102-12 RD	19040609	1 - 2 x 1/2	274	29	1042 x 700 x 850	5 905,00 zł
GTP-7-102-04 RD	19040618	0 - 4 x 1/2	274	29	1042 x 700 x 850	6 945,00 zł
GTP-7-147-22 RD	19040631	2 - 2 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	7 060,00 zł
GTP-7-147-14 RD	19040632	1 - 4 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	8 115,00 zł
GTP-7-147-06 RD	19040633	0 - 6 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	9 015,00 zł
GTP-7-192-08 RD	19040651	0 - 8 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	9 380,00 zł
GTP-7-192-16 RD	19040650	1 - 6 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	10 360,00 zł
GTP-7-192-24 RD	19040649	2 - 4 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	11 265,00 zł
GTP-7-192-32 RD	19040648	3 - 2 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	12 490,00 zł



GTN-7-135-20 D



GTN-7-180-30 D



GTN-7-135-20 D LR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTN-7-180-30 D LLR

STOŁY MROŻNE 700 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17oC do -21oC w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-135-20 D	19037998	2	D	2212	274	667	1342 x 700 x 850	6 795,00 zł
GTN-7-135-20 D LR	19059528	2	D	2212	274	667	1342 x 700 x 850	6 900,00 zł
GTN-7-180-30 D	19038001	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	8 605,00 zł
GTN-7-180-30 D LLR	19059529	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	8 720,00 zł



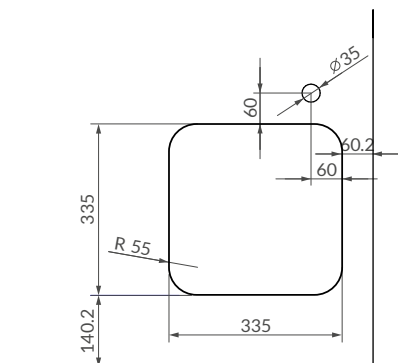
GTN-7-135-20 D S



GTN-7-180-30 D S

STOŁY MROŹNE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 5Nóżki 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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- 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 mroźne, 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)
GTN-7-135-20 D S	19038087	2	D	2212	274	676	1342 x 700 x 850	7 775,00 zł
GTN-7-180-30 D S	19038094	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	10 780,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 bez agregatu

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTN-7-102-20 R D



GTN-7-147-30 R D

STOŁY MROŻNE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 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.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-102-20 R D	19040656	2	274	414	1042 x 700 x 850	5 985,00 zł
GTN-7-147-30 R D	19040657	3	428	423	1492 x 700 x 850	7 795,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTP-6-150-20 D



GTP-6-150-20 D LR



GTP-6-200-30 D



GTP-6-200-30 D LLR



GTP-6-250-40 D



GTP-6-250-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- 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.
- Bezobstęgowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziała osiadaniu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i skutecznie oszczędza energię.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia. Wyłącznik oświetlenia wnętrza stołu.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wymowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji półek w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D	19038119	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	5 355,00 zł
GTP-6-150-20 D LR	19059531	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	5 465,00 zł
GTP-6-200-30 D	19038237	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	6 465,00 zł
GTP-6-200-30 D LLR	19059536	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	6 570,00 zł
GTP-6-250-40 D	19038131	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	8 795,00 zł
GTP-6-250-40 D LRLR	19059537	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	9 020,00 zł



GTP-6-150-20 DS



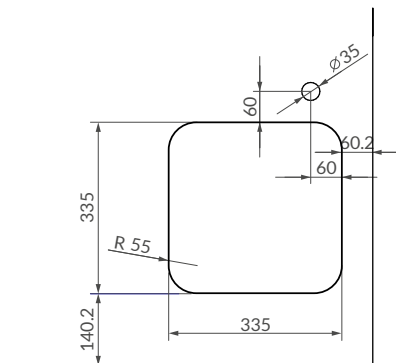
GTP-6-200-30 DS



GTP-6-250-40 DS

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 DS	19038120	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	6 220,00 zł
GTP-6-200-30 DS	19038127	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	7 200,00 zł
GTP-6-250-40 DS	19038132	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	9 575,00 zł



GTP-6-200-06 D



GTP-6-150-12 D



GTP-6-200-22 D



GTP-6-250-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza

temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.

- Automatyczne odparowanie kroplin. 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 półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-12 D	19038118	1 - 2 x 1/2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	6 400,00 zł
GTP-6-150-04 D	19038117	0 - 4 x 1/2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	8 605,00 zł
GTP-6-200-22 D	19038122	2 - 2 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	7 520,00 zł
GTP-6-200-14 D	19038123	1 - 4 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	8 540,00 zł
GTP-6-200-06 D	19038125	0 - 6 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	9 595,00 zł
GTP-6-250-32 D	19038124	3 - 2 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	9 840,00 zł
GTP-6-250-24 D	19038129	2 - 4 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	10 820,00 zł
GTP-6-250-16 D	19038130	1 - 6 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	11 875,00 zł
GTP-6-250-08 D	19038139	0 - 8 x 1/2	C	1096	564	202	2542 x 600 x 850	12 920,00 zł



GTP-6-117-20 D R



GTP-6-169-30 D R



GTP-6-222-40 D R

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- 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 -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wymowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-117-20 R D	19040659	2	268	29	1192 x 600 x 850	4 540,00 zł
GTP-6-169-30 R D	19040660	3	416	29	1717 x 600 x 850	5 655,00 zł
GTP-6-222-40 R D	19040661	4	564	29	2242 x 600 x 850	7 780,00 zł



GTP-6-169-06 RD



GTP-6-117-12 RD



GTP-6-222-16 RD

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- 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 -15 mm do +55 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 prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-117-12 RD	19040662	1 - 2 x 1/2	268	29	1192 x 600 x 850	5 590,00 zł
GTP-6-117-04 RD	19040663	0 - 4 x 1/2	268	29	1192 x 600 x 850	7 795,00 zł
GTP-6-169-22 RD	19040664	2 - 2 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	6 710,00 zł
GTP-6-169-14 RD	19040665	1 - 4 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	7 730,00 zł
GTP-6-169-06 RD	19040666	0 - 6 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	8 785,00 zł
GTP-6-222-08 RD	19040667	0 - 8 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	8 820,00 zł
GTP-6-222-16 RD	19040668	1 - 6 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	9 805,00 zł
GTP-6-222-24 RD	19040669	2 - 4 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	10 860,00 zł
GTP-6-222-32 RD	19040670	3 - 2 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	11 900,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTN-6-150-20 D



GTN-6-200-30 D



GTN-6-150-20 D LR



GTN-6-200-30 D LLR

STOŁY MROŻNE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- 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 mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-150-20 D	19038135	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	6 605,00 zł
GTN-6-150-20 D LR	19059538	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	6 710,00 zł
GTN-6-200-30 D	19038138	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	8 275,00 zł
GTN-6-200-30 D LLR	19059539	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	8 380,00 zł



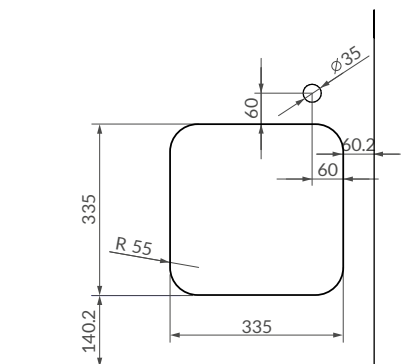
GTN-6-150-20 D S



GTN-6-200-30 D S

STOŁY MROŹNE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- 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 półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- 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 mroźne, 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)
GTN-6-150-20 D S	19038136	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	7 475,00 zł
GTN-6-200-30 D S	19038140	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	9 105,00 zł



GTN-6-117-20 DR



GTN-6-169-30 DR

STOŁY MROŻNE 600 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wymowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- 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.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-117-20 R D	19040842	2	268	414	1192 x 600 x 850	5 790,00 zł
GTN-6-169-30 R D	19040843	3	416	423	1717 x 600 x 850	7 465,00 zł



GTP-7-135-20 D GLASS



GTP-7-180-30 D GLASS



GTP-7-225-40 D GLASS



STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Bezobsługowy skraplacz, o specjalnej konstrukcji, przeciwdziałaniu osiadanemu kurzu i brudu, nie wymaga szczególnej konserwacji i skutecznie oszczędza energię.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia. Wyłącznik oświetlenia wnętrza stołu.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie, 3 półki z możliwością zamontowania na 23 poziomach. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- 6 pozycji półek w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; wyposażone w kompatybilne prowadnice.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D GLASS	19038082	2	274	202	1342 x 700 x 850	6 550,00 zł
GTP-7-180-30 D GLASS	19038063	3	428	202	1792 x 700 x 850	8 060,00 zł
GTP-7-225-40 D GLASS	19038100	4	581	224	2242 x 700 x 850	10 980,00 zł



GTP-6-150-20 GLASS



GTP-6-200-30 GLASS



GTP-6-250-40 GLASS



STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- 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.
- 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.
- Wymowalne półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

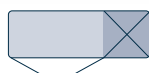
Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D GLASS	19040877	2	268	202	1492 x 600 x 850	6 190,00 zł
GTP-6-200-30 D GLASS	19040878	3	416	202	2017 x 600 x 850	7 700,00 zł
GTP-6-250-40 D GLASS	19040879	4	564	224	2542 x 600 x 850	10 435,00 zł

Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe

Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm Euronorm (400x600)



GTP-8-150-20



GTP-8-150-20 LR



GTP-8-200-24



GTP-8-200-30 LLR



GTP-8-200-27



GTP-8-300-40 LRLR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTP-8-200-27 + GV-200

STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY 800 MM EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Przystosowane do zestawienia z witryną chłodniczą, tworząc stół do pizzy z nadstawką na dodatki.
- Bardzo wytrzymały blat roboczy, wykonany z granitu, o grubości 30 mm. Ranty o wysokości 250 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniami 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 rozprzodza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatykne 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.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 400x600 mm i 1 komplet prowadnic na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-8-150-20	19068920	2 - 0	C	940	376	202	1492 x 800 x 850	8 550,00 zł
GTP-8-150-20 LR	19068922	2 - 0	C	940	376	202	1492 x 800 x 850	8 660,00 zł
GTP-8-200-27	19068950	2 - 7	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	11 105,00 zł
GTP-8-200-27 LR	19068951	2 - 7	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	11 215,00 zł
GTP-8-200-24	19068926	2 - 4	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	10 480,00 zł
GTP-8-200-24 LR	19068929	2 - 4	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	10 590,00 zł
GTP-8-200-30	19068923	3 - 0	C	1164	584	202	2017 x 800 x 850	9 735,00 zł
GTP-8-200-30 LLR	19068925	3 - 0	C	1164	584	202	2017 x 800 x 850	9 840,00 zł
GTP-8-250-37	19068959	3 - 7	C	1164	584	202	2542 x 800 x 850	12 345,00 zł
GTP-8-250-37 LLR	19068960	3 - 7	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	12 570,00 zł
GTP-8-250-34	19068957	3 - 4	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	11 720,00 zł
GTP-8-250-34 LLR	19068958	3 - 4	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	11 945,00 zł
GTP-8-250-40	19068954	4 - 0	C	1370	792	224	2542 x 800 x 850	10 915,00 zł
GTP-8-250-40 LRLR	19068955	4 - 0	C	1370	792	224	2542 x 800 x 850	11 130,00 zł



GTPZ-180 D



GTPZ-180 D LLR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



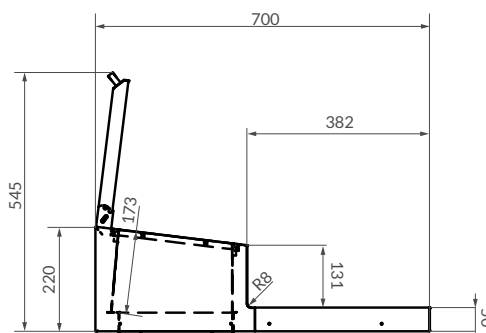
GTPZ-135-12 D



GTPZ-135 D LR

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

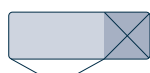
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonale wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50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



Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szufład	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTPZ-135 D	19040200	2	274	223	1342 x 700 x 1050	5 825,00 zł
GTPZ-135 D LR	19076566	2	274	223	1342 x 700 x 1050	5 940,00 zł
GTPZ-135-12 D	19078519	1-2	274	223	1342 x 700 x 1050	6 835,00 zł
GTPZ-135-04 D	19078530	0-4	274	223	1342 x 700 x 1050	7 845,00 zł
GTPZ-180 D	19040201	3	428	414	1792 x 700 x 1050	7 595,00 zł
GTPZ-180 D LLR	19076568	3	428	414	1792 x 700 x 1050	7 705,00 zł
GTPZ-180-22 D	19078531	2-2	428	414	1792 x 700 x 1050	8 605,00 zł
GTPZ-180-14 D	19078532	1-4	428	414	1792 x 700 x 1050	9 615,00 zł
GTPZ-180-06 D	19078533	0-6	428	414	1792 x 700 x 1050	10 630,00 zł



GTS-135 D

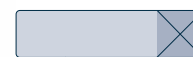


GTS-135 D LR

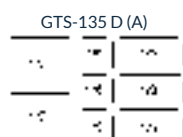


GTS-180 D

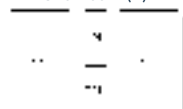
R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



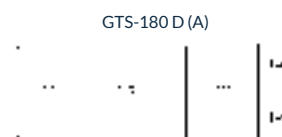
GTS-180 D LLR



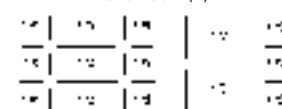
GTS-135 D (A)



GTS-135 D (B)



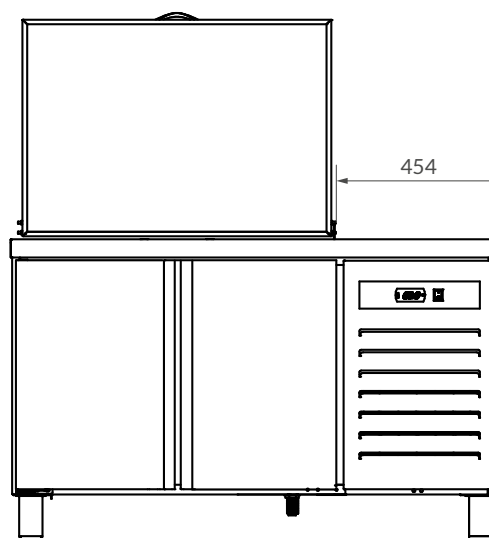
GTS-180 D (A)



GTS-180 D (B)

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

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



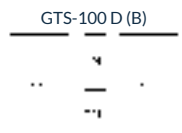
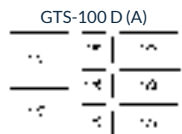
Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTS-135 D	19040202	2	274	223	1342 x 700 x 900	7 080,00 zł
GTS-135 D LR	19076569	2	274	223	1342 x 700 x 900	7 190,00 zł
GTS-180 D	19040203	3	428	414	1792 x 700 x 900	8 285,00 zł
GTS-180 D LLR	19076600	3	428	414	1792 x 700 x 900	8 390,00 zł



GTS-100 D SP



GTS-100 D



GTS-100 D GR



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE GN 1/1

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

- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

MODEL GTS-100 D SP:

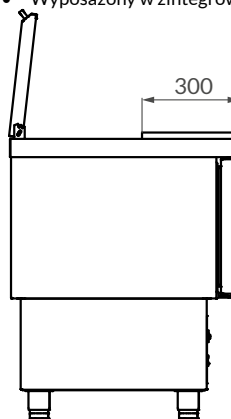
- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez rantu tylnego.

MODEL GTS-100 D:

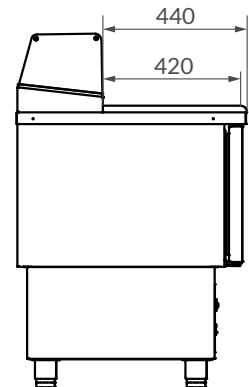
- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez tylnego rantu.
- Zdejmowana i wysuwana polietylenowa płyta do krojenia.
- Dostosowany do 2 pojemników GN 1/1 o głębokości 200 mm i 2 pojemników GN 1/4 o głębokości 100 mm (nie są dostarczone w komplecie).
- Nierdzewna pokrywa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

MODEL GTS-100 D GR:

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



GTS-100 D



GTS-100 D GR

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTS-100 D SP	19040193	2	130	223	912 x 700 x 894	4 820,00 zł
GTS-100 D	19040190	2	177	223	912 x 700 x 894	5 490,00 zł
GTS-100 GR	19040191	2	177	223	912 x 700 x 1116	6 745,00 zł



GVL-180



GV-180

WITRYNY CHŁODNICZE DO PIZZY

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

Model	Nr. Ref	Liczba pojemników GN	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GV-135	19068940	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 450	2 550,00 zł
GV-150	19068941	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 450	2 605,00 zł
GV-154	19068942	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 450	2 785,00 zł
GV-180	19068943	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 450	2 785,00 zł
GV-200	19068944	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 450	2 865,00 zł
GV-204	19068945	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 450	3 030,00 zł
GV-225	19068946	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 450	3 200,00 zł
GV-250	19068948	12 x GN 1/4	102	2542 x 336 x 450	3 445,00 zł
GV-254	19068949	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 450	3 390,00 zł
GVL-135	19068970	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 290	2 260,00 zł
GVL-150	19069308	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 290	2 310,00 zł
GVL-154	19069309	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 290	2 420,00 zł
GVL-180	19069310	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 290	2 430,00 zł
GVL-200	19069311	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 290	2 535,00 zł
GVL-204	19069312	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 290	2 850,00 zł
GVL-225/2	19088093	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 290	3 115,00 zł
GVL-250/2	19088094	12 x GN 1/4	168	2542 x 336 x 290	3 230,00 zł
GVL-254/2	19088095	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 290	3 295,00 zł



ERMA-150



ERMA-250



ERMA-350

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE

- Obudowa aluminiowa lakierowana w kolorze czarnym.
- Wnętrze wykonane z galwanizowanej stali nierdzewnej w kolorze jasnoszarym.
- Oświetlenie wewnętrzne.
- Wyposażone w zamek do drzwi
- 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: R290Hydrocarbon (HC).
- Temperatura pracy od +4 °C do +8 °C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150	19087116	1	142	49	142	625 x 565 x 900	2 915,00 zł
ERMA-250	19087117	2	214	77	214	925 x 565 x 900	3 915,00 zł
ERMA-350	19087118	3	327	119	327	1375 x 565 x 900	4 695,00 zł
ERMAU-250	19087119	2	214	77	214	925 x 565 x 800	4 585,00 zł
ERMAU-350	19087150	3	327	119	327	1375 x 565 x 800	5 925,00 zł



ERMA-150 SS



ERMA-250 SS



ERMA-350 SS

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150 SS	19087151	1	142	49	142	625 x 565 x 900	3 245,00 zł
ERMA-250 SS	19087152	2	214	77	214	925 x 565 x 900	4 585,00 zł
ERMA-350 SS	19087153	3	327	119	327	1375 x 565 x 900	5 255,00 zł
ERMAU-250 SS	19087154	2	214	77	214	925 x 565 x 800	5 255,00 zł
ERMAU-350 SS	19087155	3	327	119	327	1375 x 565 x 800	6 485,00 zł



14.0

asber





CHŁODNICTWO

SZYBKOSCHŁADZARKI

B-LINE

Szybkoschładzarki	80
Dlaczego warto używać szybkoschładzarki	80
B-Line	82

Szybkoschładzarki

DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ?

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 $+65^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$: w tym zakresie temperatury, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii.

Szybkoschładzarki obniżają temperaturę w środku produktu od $+90^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ tak szybko, jak to jest możliwe, maksymalnie w czasie 90 minut.

Tempo przejścia procesu schładzania przez krytyczny zakres temperatur od $+65^{\circ}\text{C}$ do $+10^{\circ}\text{C}$, w którym występuje najwyższa proliferacja bakterii jest tak duże, że nie występuje jakiegokolwiek 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.

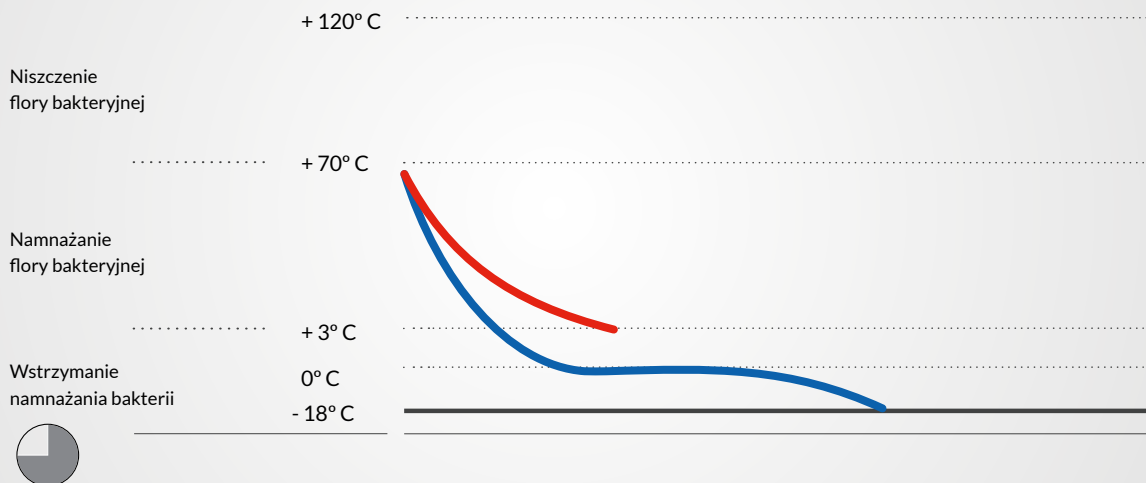
3. Oszczędność czasu

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.

TEMPERATURA Aktywności bakterii



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 wygląd i pełnię smaku.

5. Zastosowanie

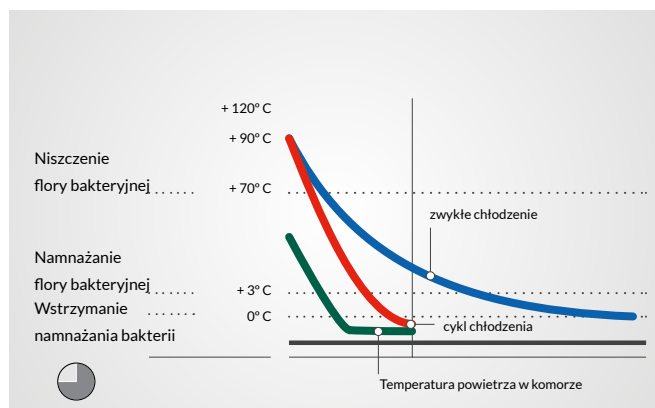
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju gastronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

OPIS CYKLU

Cykl chłodzenia

Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temperaturze $+90^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ w czasie krótszym niż 90 minut. Po zakończeniu tego procesu produkt można przechowywać w temperaturze od 0°C do $+5^{\circ}\text{C}$ w zależności od odpowiedniej wartości składowania.



Cykl chłodzenia

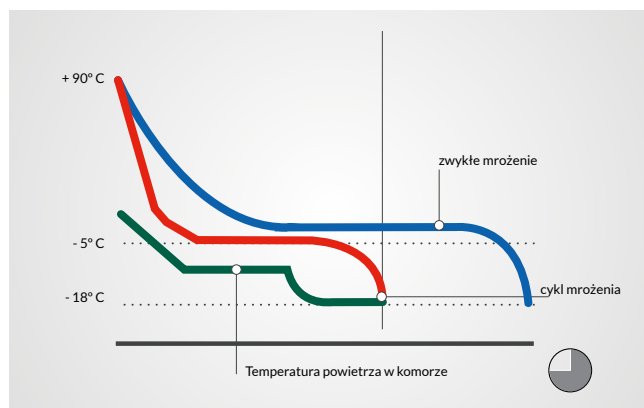
6. Inne zalety

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.

Cykl szybkiego mrożenia

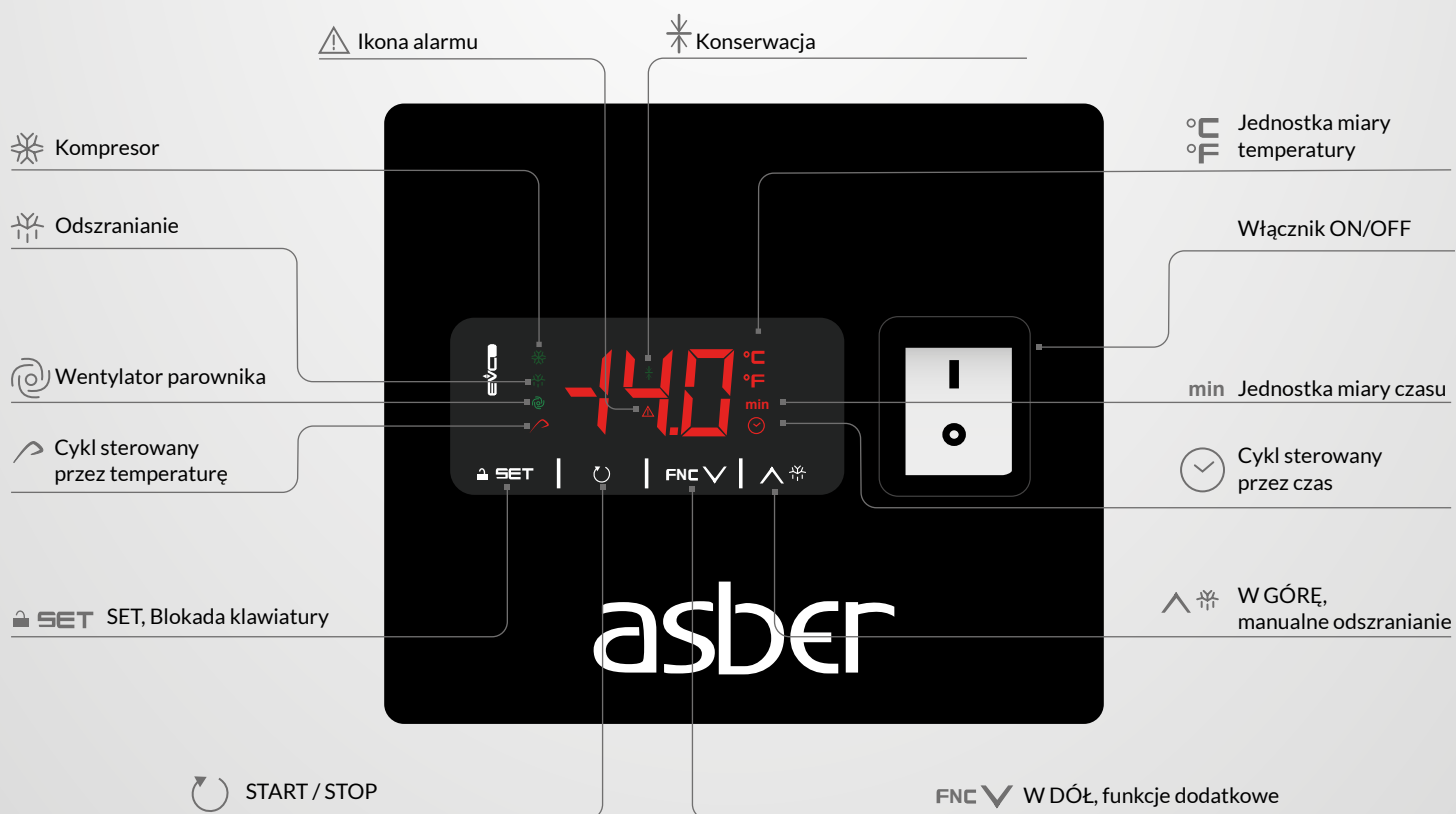
Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temperaturze $+90^{\circ}\text{C}$ do -18°C w czasie krótszym niż 4 godziny. Po tym procesie produkt można przechowywać w temperaturze od -18°C do -25°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania



Cykl szybkiego mrożenia

SZYBKOSCHŁADZARKI

B-LINE





EBC-03

EBC-05

EBC-08

EBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI B-LINE

- Intuicyjny cyfrowy dotykowy panel sterujący.
Cykl chłodzenia: +90° do +3 °C w czasie 90 minut.
Cykl mrożenia: +90° 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 temperaturę od + 2 ° do + 5 ° lub zamrażarka poniżej - 18 ° 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/m³, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja EBC-03 która ma grubość 35mm).
- 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.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulację wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. (Wyjątkiem jest wersja EBC-03 - brak regulacji i EBC-05 zakres regulacji 95-115 mm).
- Automatyczne odparowywanie skroplin. Gorący gaz z kompresora używany jest do odparowywania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii. W rezultacie minimalizuje się wpływ szkodliwego oddziaływania temperatury na przechowywaną żywność.
- 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 EBC-03).
- Zasilanie: 230 V 1+N - 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Wydajność (kg/cycle)		Wymiary (mm)	Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Cena netto (zł)
		Chłodnicza	Mroźnicza				
EBC-03	19069960	15	6	580x700x514	490	590	7 990,00 zł
EBC-05	19069961	23	13	790x700x850	650	1100	10 435,00 zł
EBC-08	19069962	40	24	790x800x1290	1300	2000	14 380,00 zł
EBC-10	19069963	50	30	790x800x1420	1300	2000	15 655,00 zł





CHŁODNICTWO

KOSTKARKI

KOSTKARKI

Kostkarki

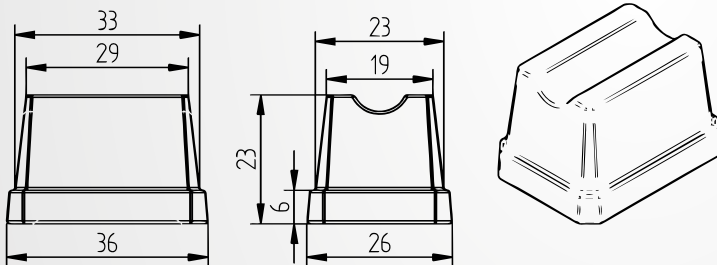
86

KOSTKARKI

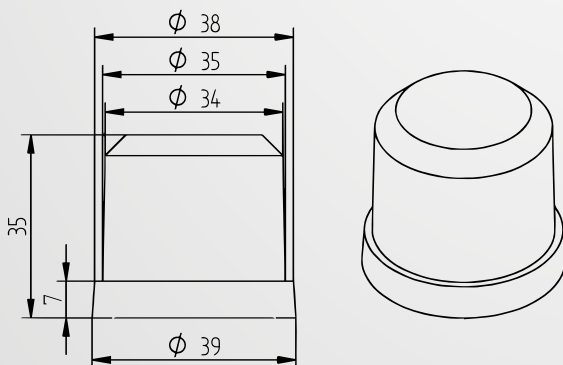
Asber prezentuje linię kostkarek do lodu przeznaczoną do zastosowań profesjonalnych w barach, restauracjach, hotelach, dyskotekach, klubach nocnych czy barach szybkiej obsługi. Ze względu na ich budowę ze stali nierdzewnej, kostkarki Asber są trwałe i spełniają najbardziej rygorystyczne wymagania branży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

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

KOSTKA LODU W AIM-20 A S



KOSTKA LODU W POZOSTAŁYCH MODELACH



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

Prosty dostęp do wszystkich elementów ułatwia montaż i konserwację urządzenia.



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



AIM-80 A M



KOSTKARKI Z ZASOBNIKIEM

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

Model	Nr Ref.	Wielkość kostki (gr)	Wydajność (kg/24h)	Pojemność zbiornika (kg)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
AIM-20 A S	19001022	17	22	6	355	350 x 470 x 592	3 215,00 zł
AIM-30 A M	19019065	25	32	13	425	435 x 600 x 695	3 950,00 zł
AIM-40 A M	19019053	25	40	13	450	435 x 600 x 695	4 240,00 zł
AIM-60 A M	19019054	25	54	26	550	515 x 640 x 830	5 315,00 zł
AIM-80 A M	19019055	25	76	32	790	645 x 640 x 860	6 100,00 zł
AIM-130 A M	19019056	25	130	55	1300	930 x 565 x 913	8 190,00 zł



CHŁODNICTWO

OPCJE I

AKCESORIA

Opcje	90
Opcje Szaf	90
Opcje Stołów	91
Aksesoria	92
Aksesoria Szaf	92
Aksesoria Stołów	93



Model	Opis modelu	Zamek (CR)	Oświetlenie LED (LED)	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	System otwierania drzwi (PD)	Zestaw kółek (R)
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE AVANTIS						
ACP-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	Standard	Standard	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
ACP-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	Standard	Standard	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
ACN-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	Standard	Standard	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
ACN-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	Standard	Standard	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE GREEN						
GCPZ-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	Standard	310,00 zł	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCPZ-702	Chłodnicza 700L, 2 drzwiowa	-	310,00 zł	280,00 zł	-	310,00 zł
GCPZ-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	Standard	470,00 zł	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
GCPZ-1403	Chłodnicza 1400L, 3 drzwiowa	-	470,00 zł	490,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCPZ-1404	Chłodnicza 1400L, 4 drzwiowa	-	470,00 zł	490,00 zł	-	310,00 zł
GCNZ-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	Standard	310,00 zł	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCNZ-702	Mroźna 700L, 2 drzwiowa	-	310,00 zł	280,00 zł	-	310,00 zł
GCNZ-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	Standard	470,00 zł	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
GCNZ-1403	Mroźna 1400L, 3 drzwiowa	-	470,00 zł	490,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCNZ-1404	Mroźna 1400L, 4 drzwiowa	-	470,00 zł	490,00 zł	-	310,00 zł
GALWANIZOWANE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE						
ECP-G-701	Galwanizowane chłodnicze 700L, 1 drzwiowe	55,00 zł	310,00 zł	-	205,00 zł	310,00 zł
ECP-G-702	Galwanizowane chłodnicze 700L, 2 drzwiowe	-	310,00 zł	-	-	310,00 zł
ECP-G-1402	Galwanizowane chłodnicze 1400L, 2 drzwiowe	110,00 zł	470,00 zł	-	410,00 zł	310,00 zł
ECN-G-701	Galwanizowane mroźne 700L, 1 drzwiowe	55,00 zł	310,00 zł	-	205,00 zł	310,00 zł
ECN-G-702	Galwanizowane mroźne 700L, 2 drzwiowe	-	310,00 zł	-	-	310,00 zł
ECN-G-1402	Galwanizowane mroźne 1400L, 2 drzwiowe	110,00 zł	470,00 zł	-	410,00 zł	310,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE						
GCPZ-702/2	Chłodniczo / chłodnicze 700 GN 2/1	-	-	280,00 zł	-	310,00 zł
GCPZ-1402/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa	Standard	-	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
GCPZ-1403/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 3 drzwiowa	-	-	490,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCPMZ-702	Chłodniczo / mroźne 700 GN 2/1	-	-	280,00 zł	-	310,00 zł
GCPNZ-1402/2	Chłodniczo / mroźne 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa	Standard	-	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI						
GCPZ-701 GLASS	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 700L	Standard	Standard	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 1400L	Standard	Standard	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
ECP-G-701 GLASS	Galwanizowane chłodnicze 700L, 1 drzwiowe	55,00 zł	310,00 zł	-	205,00 zł	310,00 zł
ECP-G-1402 GLASS	Galwanizowane chłodnicze 700L, 1 drzwiowe	110,00 zł	470,00 zł	-	410,00 zł	310,00 zł
SZAFY PIEKARNICZE I NA RYBY						
GCPB-701	Piekarnicze, 1 drzwiowe	Standard	310,00 zł	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł
GCPB-1402	Piekarnicze, 2 drzwiowe	Standard	470,00 zł	490,00 zł	410,00 zł	310,00 zł
GCF-601	Na ryby	Standard	310,00 zł	280,00 zł	205,00 zł	310,00 zł



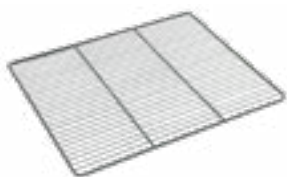
Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (RI)	Zestaw kótek (R)	Błat granitowy (GR)	Bez rantu tylniego (SP)	Bez blatu (SE)	Kompresor po lewej stronie (GI)	Zestaw szuflad (*)
STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE								
GTP-7-135 D	Chłodnicze 700mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	O
GTP-7-180 D	Chłodnicze 700mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	O
GTP-7-225 D	Chłodnicze 700mm, 4 drzwiowe	385,00 zł	470,00 zł	1 715,00 zł	-	-330,00 zł	290,00 zł	O
GTP-7-135 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	240,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTP-7-180 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	300,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTP-7-225 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 4 drzwiowe	385,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTPB-7-135	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 2 częściowe	240,00 zł	310,00 zł	-	Std.	-	290,00 zł	
GTPB-7-180	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 3 częściowe	300,00 zł	470,00 zł	-	Std.	-	290,00 zł	
GTPB-7-225	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 4 częściowe	385,00 zł	470,00 zł	-	Std.	-	290,00 zł	
GTN-7-135 D	Mroźnicze 700mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	
GTN-7-180 D	Mroźnicze 700mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	
GTN-7-135 D S	Mroźnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	240,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	
GTN-7-180 D S	Mroźnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	300,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	
GTP-6-150 D	Chłodnicze 600mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	O
GTP-6-200 D	Chłodnicze 600mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	O
GTP-6-250 D	Chłodnicze 600mm, 4 drzwiowe	385,00 zł	470,00 zł	1 715,00 zł	-	-330,00 zł	290,00 zł	O
GTP-6-150 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	240,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTP-6-200 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	300,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTP-6-250 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 4 drzwiowe	385,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	O
GTN-6-150 D	Mroźnicze 600mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	
GTN-6-200 D	Mroźnicze 600mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	
GTN-6-150 D S	Mroźnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	240,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	
GTN-6-200 D S	Mroźnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	300,00 zł	-	-	-	-	290,00 zł	
CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI								
GTP-7-135 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	
GTP-7-180 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	
GTP-7-225 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 4 drzwiowe	385,00 zł	470,00 zł	1 715,00 zł	-	-330,00 zł	290,00 zł	
GTP-6-150 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	990,00 zł	-	-200,00 zł	290,00 zł	
GTP-6-200 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	1 250,00 zł	-	-260,00 zł	290,00 zł	
GTP-6-250 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 4 drzwiowe	385,00 zł	470,00 zł	1 715,00 zł	-	-330,00 zł	290,00 zł	
STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY I STOŁY SAŁATKOWE								
GTP-8-150	Do pizzy 800mm, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-540,00 zł	290,00 zł	
GTP-8-200	Do pizzy 800mm, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	-	-	-760,00 zł	290,00 zł	
GTP-8-250	Do pizzy 800mm, 4 drzwiowe	385,00 zł	470,00 zł	-	-	-980,00 zł	290,00 zł	
GTPZ-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTPZ-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTS-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 2 drzwiowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTS-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 3 drzwiowe	300,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D SP	Chłodnicze sałatkowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D	Chłodnicze sałatkowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D G	Chłodnicze sałatkowe	240,00 zł	310,00 zł	-	-	-	-	

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



GREEN SZAFY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
SHC700	12181547	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1	64,00 zł
SHC-G-700	12259578	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1 do galwanizowanej szafy	76,00 zł
SHC700 SS	12181821	650 x 530	700L, 1400L	Półka ze stali nierdzewnej GN 2/1	195,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	Piekarnicze	Powłoka epoksydowa	74,00 zł
FC600	12033784	530 x 540 x 100	700L, 1400L	Kosz PVC do szaf mroźniczych	160,00 zł
ACPP600	12033925	600X400X120	Na Ryby	Kosz PVC do szaf na ryby	235,00 zł
PB550	12174581	550X350	Na Ryby	Dolna ze stali nierdzewnej	128,00 zł
P251	12219704	493x392	WL-150	Półka do Białych Szaf o pojemności 150 l	115,00 zł
PS451	12134053	497x510	WL-450	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	115,00 zł
PI451	12139169	497x380	WL-450	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	115,00 zł
PS651	12134059	651x510	WL-600	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	115,00 zł
PI651	12139228	651x380	WL-600	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	115,00 zł

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
SGT700	12175547	662	700L, 1400L	Prowadnica GN 1/1 L	20,00 zł
AGP485	12174688	496	Szafy piekarnicze 700	Prowadnica 600 x 400	22,00 zł
PK700	12174689	662	Szafy piekarnicze 1400	Prowadnica 600 x 400	22,00 zł

ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW

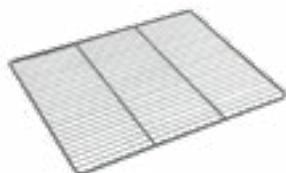


Model	Nr. Ref.	Opis	Cena netto (zł)
S4R-AV	19070245	4 kółka o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami (AVANTIS)	385,00 zł
S6R-AV	19070249	6 kółka o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami (AVANTIS)	575,00 zł
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	385,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	576,00 zł
PK700	19078107	Zestaw do szaf piekarniczych	600,00 zł
CDOC01	19041018	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	50,00 zł
CDOC02	19052864	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	50,00 zł
	12176179	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP	215,00 zł
	12185003	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP	215,00 zł
	12188786	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP-1402	430,00 zł
	12215873	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO ECP--1402	430,00 zł



GREEN STOŁY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
SHT700	12181624	530 x 325	700mm	Półka epoksydowa GN 1/1	40,00 zł
SHT600S	12181630	405 x 460	600mm	Półka epoksydowa-boczna	40,00 zł
SHT600C	12181631	405 x 525	600mm z 3 drzwiami lub więcej	Półka epoksydowa-centralna	40,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	800mm	Półka epoksydowa, do stołów piekarniczych	74,00 zł
MP400	12033939	600x400x75	800mm	Pojemnik do stołów do pizzy	95,00 zł

PROWADNICE



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

SZUFLADY

- Szufłady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prowadnicami umożliwiającymi



Model	Nr. Ref.	Opis	Cena netto (zł)
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	385,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	485,00 zł
CDOC03	19041038	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	130,00 zł
CDOC04	19087070	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	130,00 zł
DFEK	12183157	Zestaw do zmiany kierunku otwierania drzwi	170,00 zł



GREEN LINE SZUFLADY

- Szuflady wykonane ze stali nierdzewnej z perforowaną dolną płytą, teleskopowymi prowadnicami umożliwiającymi całkowite wysunięcie szuflady które ułatwia pracę.
- System samodomykania, stopery które uniemożliwiają wysunięcie szuflady.
- Ergonomiczny, solidny, doskonale zintegrowany uchwyt ułatwiający otwieranie szuflad.
- 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)
	GDK-7-12	19041019	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		960,00 zł
	GDKC-7-12	19041020	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) strona kompresora		915,00 zł
	GDK-7-23	19041021	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		960,00 zł
	GDK-7-13	19041022	700mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 385,00 zł
	GDK-6-12	19041023	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		960,00 zł
	GDKR-6-12	19041024	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) prawa		915,00 zł
	GDKL-6-12	19041025	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) lewa		915,00 zł
	GDK-6-23	19041026	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		960,00 zł
	GDK-6-13	19041027	600mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 385,00 zł



ZMYWARKI





GRAND SERIES

Design jakiego potrzebujesz

Przy zwiększającej się konkurencji, ciągły rozwój jest podstawą. Kierując się wysoką wydajnością, użytecznością i ergonomią cechami podstawowymi dla klienta, Asber wprowadza na rynek nową linię zmywarek: do szkła, naczyń i kapturowych...



WYDAJNOŚĆ



PLUG AND PLAY



ERGONOMIA



WYTRZYMAŁOŚĆ

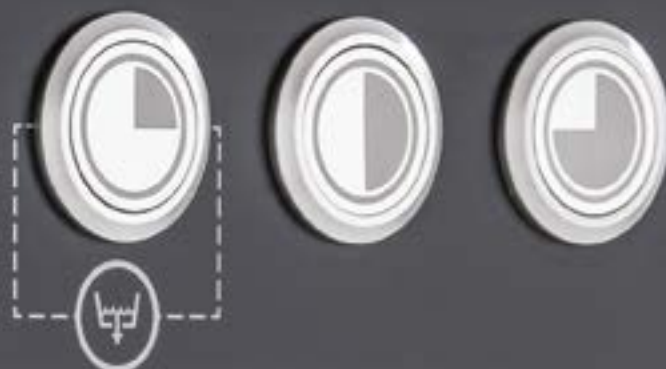
Tech Line



85



60



ZMYWARKI

GRAND SERIES



EASY LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



MITTE LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



TECH LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



AKCESORIA

GRAND SERIES

Wydajność i ergonomia

Cechy



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



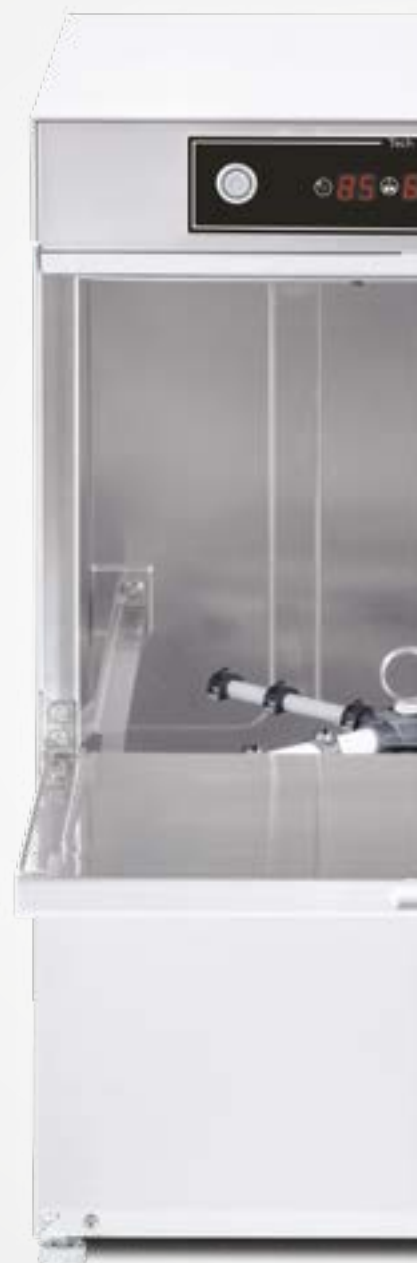
Wysuwany panel sterowania: Wysuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty operacyjne.



Solidna konstrukcja Wysokiej jakości konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej zapewnia optymalną wydolność.



Regulowana wysokość nóżek.





Powiększona wysokość wsadu : nowy zbiornik do mycia zapewnia większą pojemność komory. Do 220 mm w modelach 350, 270mm w modelach 400, 320mm w zmywarkach do naczyń oraz 400mm w kapturowych.



Nowy zintegrowany zmiękcacz wody, specjalnie zaprojektowany, aby ułatwić konserwację, poprawić wydajność mycia i wydłużyć żywotność urządzeń przewidzianych do pracy w środowisku twardej wody. Dostępny w wersji TECH jako opcja.



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



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



Ergonomia: Zmywarki kapturowe z nowym ergonomicznym uchwytem do łatwiejszej obsługi.



Multi-Power: Możliwość wyboru mocy grzania bojlera w instalacji ,
1.9 / 2.8 / 3.7/ 5.6 kW w zmywarkach do naczyń - model 510
w zmywarkach H500 2/3/4/6kW, w H510 4/6/8/12 kW



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







ZMYWARKI

GRAND SERIES

EASY LINE

Zmywarki do szkła	106
Na kosze 350x350	106
Na kosze 400x400	107
Zmywarki do naczyń	108
Na kosze 500x500	108
Zmywarki kapturowe	110
Na kosze 500x500	110
Dane techniczne	112

Easy Line



EASY-LINE

FUNKCJE

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

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



GŁÓWNE CECHY

- Posiada nową 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 potrzeb klienta.
- Wsuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty operacyjne.
- 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.



Uruchomienie
i wybór cyklu

Wskaźnik załączenie
urządzenia

Wskaźnik
temperatury

Początek
cyklu



Easy Line

**E**

Zmywarki do szkła

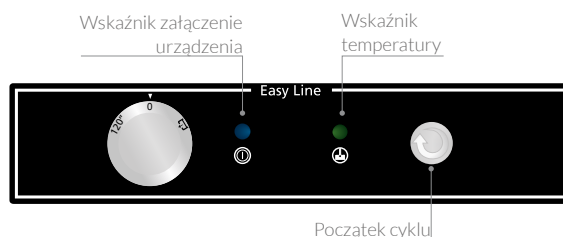
350x350

**GE-350**

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 kontrolny

GE-350

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzanie 85°C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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 475 x 650	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	3 900,00 zł
GE-350 DD	19047936	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	4 170,00 zł
GE-350 B	19059570	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	4 210,00 zł
GE-350 B DD	19059571	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	4 480,00 zł



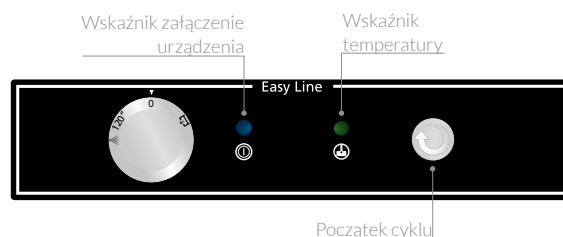
GE-400



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 kontrolny

GE-400

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85°C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm, 1 stojak na talerze i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	4 545,00 zł
GE-400 DD	19047937	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	4 805,00 zł
GE-400 B	19059572	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	4 845,00 zł
GE-400 B DD	19059573	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	5 125,00 zł

**E**

Zmywarki do naczyń

500x500

**GE-500**

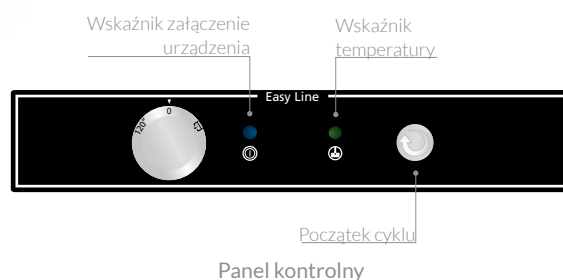
Górne ramiona do mycia i płukania

* Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej są opcją



Dolne ramiona do mycia i płukania

* Ramiona i filtry płuczące ze stali nierdzewnej są opcją.



GE-500

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 1 cykl mycia 120 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2.7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85°C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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-500	19047202	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	5 355,00 zł
GE-500 DD	19047938	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	5 615,00 zł
GE-500 B	19059577	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	5 655,00 zł
GE-500 B DD	19055860	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	5 935,00 zł



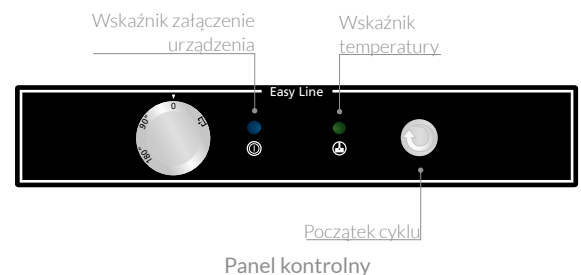
GE-510



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



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



Panel kontrolny

GE-510

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia: 90 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 25 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 5.6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2.7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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 600 x 820	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	5 530,00 zł
GE-510 DD	19059578	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	5 790,00 zł
GE-510 B	19059579	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	5 830,00 zł
GE-510 B DD	19059580	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	6 110,00 zł

**E**

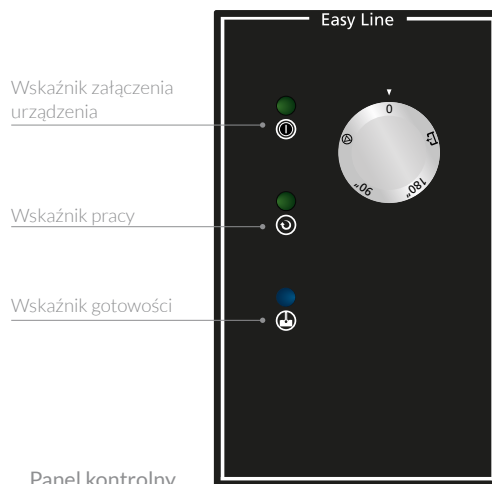
Zmywarki kapturowe 500x500

**GE-H500**

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



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

**GE-H500**

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 2 cykle mycia: 90 / 180 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85°C.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2 kW / 3 kW / 4 kW / 6 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.
- Regulacja nóżek

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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-H500	19053415	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	9 925,00 zł
GE-H500 DD	19052927	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 205,00 zł
GE-H500 B	19059587	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	10 265,00 zł
GE-H500 B DD	19056118	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	10 545,00 zł



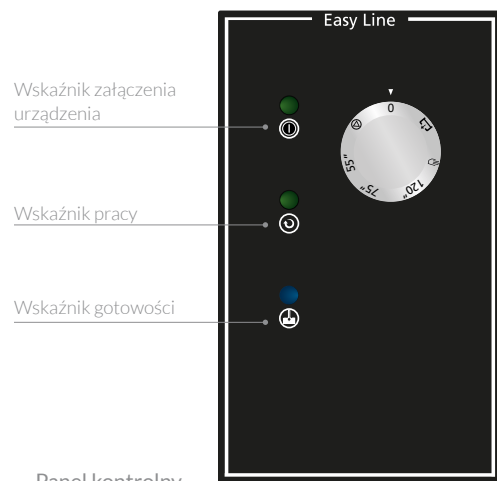
GE-H510



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



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



Wskaźnik załączenia urządzenia

Wskaźnik pracy

Wskaźnik gotowości

Panel kontrolny

GE-H510

- Sterowanie elektromechaniczne.
- 3 cykle mycia: 55 / 75 / 120 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 12 kW.
- Moc pompy myjącej: 1.2 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzanie 85 °C.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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-H510	19053416	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 465,00 zł
GE-H510 DD	19059588	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 750,00 zł
GE-H510 B	19059590	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	11 825,00 zł
GE-H510 B DD	19059591	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	12 105,00 zł

DANE TECHNICZNE - EASY LINE

	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GE-H500	GE-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	120 s	120 s	120 s	90 / 180 s	90 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2,5 L/cykl	2,7 L/cykl	2,7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	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	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

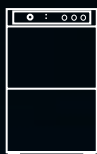
OPCJE - EASY LINE

	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GE-H500	GE-H510
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	280,00 zł	280,00 zł
Pompa spustowa (B)	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	340,00 zł	340,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	-	-	-	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	-	-	-	-
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	335,00 zł	335,00 zł	standard	standard
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	300,00 zł	300,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewne (SA)			195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym

Tech





ZMYWARKI

GRAND SERIES

MITTE LINE

Line



Zmywarki do szkła	118
Na kosze 350x350	118
Na kosze 400x400	119
Zmywarki do naczyń	120
Na kosze 500x500	120
Zmywarki kapturowe	122
Na kosze 500x500	122
Dane techniczne	124

MITTE-LINE

FUNKCJE

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, zmywarkach podblatowych 500x500 oraz zmywarkach kapturowych 500x500.



GŁÓWNE CECHY

- Posiada nową 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.
- Łatwy start cyklu mycia ustawiony domyślnie, zapobiegający wyciekom wody podczas programu poprzez kontrolowanie napięcia elektrycznego pompy myjącej.
- Funkcja Thermo-stop jest ustawiona jako domyślna we wszystkich produktach elektronicznych, zapewniając doskonałe rezultaty mycia.



Włącznik/
Wyłącznik

Wskaźnik LED
optymalnej
temperatury

Szybki cykl /
Opróżnianie
zbiornika

Średni
cykl

Długi
cykl

Mitte Line





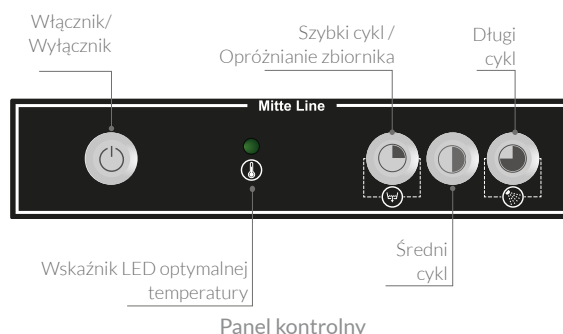
GM-350



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



GM-350

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Nie	2,65	230V-50/60Hz	4 415,00 zł
GM-350 DD	19068324	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Nie	2,65	230V-50/60Hz	4 685,00 zł
GM-350 B	19068325	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Tak	2,65	230V-50/60Hz	4 725,00 zł
GM-350 B DD	19068326	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Tak	2,65	230V-50/60Hz	5 015,00 zł



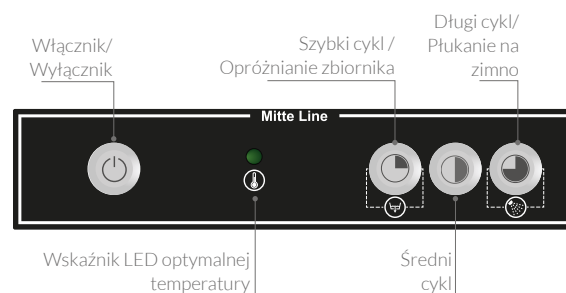
GM-400



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 kontrolny

GM-400

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2.5 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.

- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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	30	270	470 x 525 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50/60Hz	5 060,00 zł
GM-400 DD	19068327	30	270	470 x 525 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50/60Hz	5 330,00 zł
GM-400 B	19068328	30	270	470 x 525 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 370,00 zł
GM-400 B DD	19068329	30	270	470 x 525 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 660,00 zł



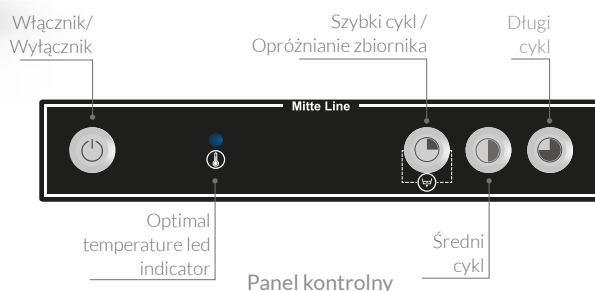
GM-500



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



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



GM-500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nabyliczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Filtr 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	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-500	19067323	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 060,00 zł
GM-500 DD	19068341	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 330,00 zł
GM-500 B	19068342	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 370,00 zł
GM-500 B DD	19068343	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 660,00 zł
GM-500 W DD	19068345	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	7 410,00 zł
GM-500 W B DD	19068347	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	7 720,00 zł



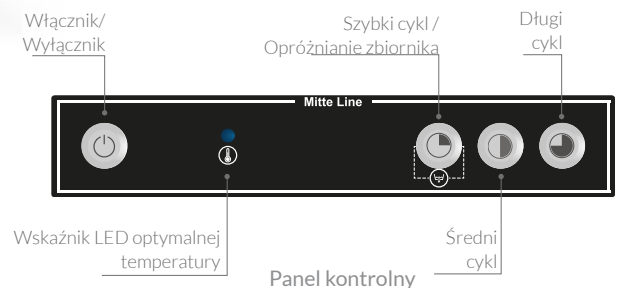
GM-510



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



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



GM-510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 5.6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW.

- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Filtr 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	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-510	19068350	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 220,00 zł
GM-510 DD	19068351	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 490,00 zł
GM-510 B	19068352	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 530,00 zł
GM-510 B DD	19061384	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 820,00 zł
GM-510 W DD	19068374	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	7 570,00 zł
GM-510 W B DD	19068376	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	7 880,00 zł



GM-H500



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



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

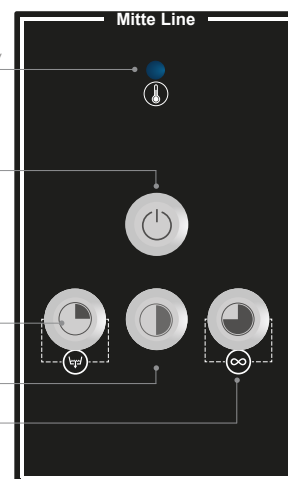
Wskaźnik LED optymalnej temperatury

Włącznik/Wyłącznik

Szybki cykl / Opróżnianie zbiornika

Średni cykl

Długi cykl



Panel kontrolny

GM-H500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 2 kW / 3 kW / 4 kW / 5.6 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 and 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-H500	19068354	40	420	675 x 675 x 1420	Nie	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 630,00 zł
GM-H500 DD	19068355	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 910,00 zł
GM-H500 B	19068356	40	420	675 x 675 x 1420	Nie	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	10 970,00 zł
GM-H500 B DD	19068357	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 250,00 zł
GM-H500 W DD	19068410	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	12 830,00 zł
GM-H500 W B DD	19068412	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	13 170,00 zł



GM-H510



Górne ramiona do mycia i płukania

* Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej są opcja



Dolne ramiona do mycia i płukania

* Ramiona i filtry płuczące ze stali nierdzewnej są opcja

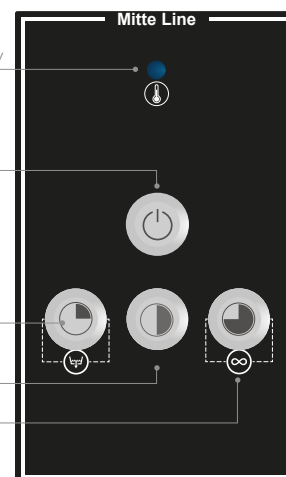
Wskaźnik LED optymalnej temperatury

Włącznik/Wyłącznik

Szybki cykl / Opróżnianie zbiornika

Średni cykl

Długi cykl



Panel kontrolny

GM-H510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 55 / 75 / 120 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 12 kW.
- Moc pompy myjącej: 1.2 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 and 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-H510	19068413	65	420	675 x 675 x 1420	Nie	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	11 950,00 zł
GM-H510 DD	19068414	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 230,00 zł
GM-H510 B	19068415	65	420	675 x 675 x 1420	Nie	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 290,00 zł
GM-H510 B DD	19068416	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 570,00 zł
GM-H510 W DD	19068418	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	14 150,00 zł
GM-H510 W B DD	19068420	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	14 490,00 zł

DANE TECHNICZNE - MITTE LINE

	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GM-H500	GM-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu (mm)	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2.5 L/cykl	2.7 L/cykl	2.7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	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	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

OPCJE - MITTE LINE

	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GM-H500	GM-H510
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	280,00 zł	280,00 zł
Pompa spustowa (B)	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	340,00 zł	340,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	600,00 zł	600,00 zł	600,00 zł	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	1 080,00 zł	1 080,00 zł	1 920,00 zł	1 920,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	335,00 zł	335,00 zł	standard	standard
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	300,00 zł	300,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej (SA)			195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym





ZMYWARKI

GRAND SERIES

TECH LINE

Tech Line



Zmywarki do szkła	130
Na kosze 350x350	130
Na kosze 400x400	131
Zmywarki do naczyń	132
Na kosze 500x500	132
Zmywarki kapturowe	134
Na kosze 500x500	134
Dane techniczne	136

TECH-LINE

FUNKCJE

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.

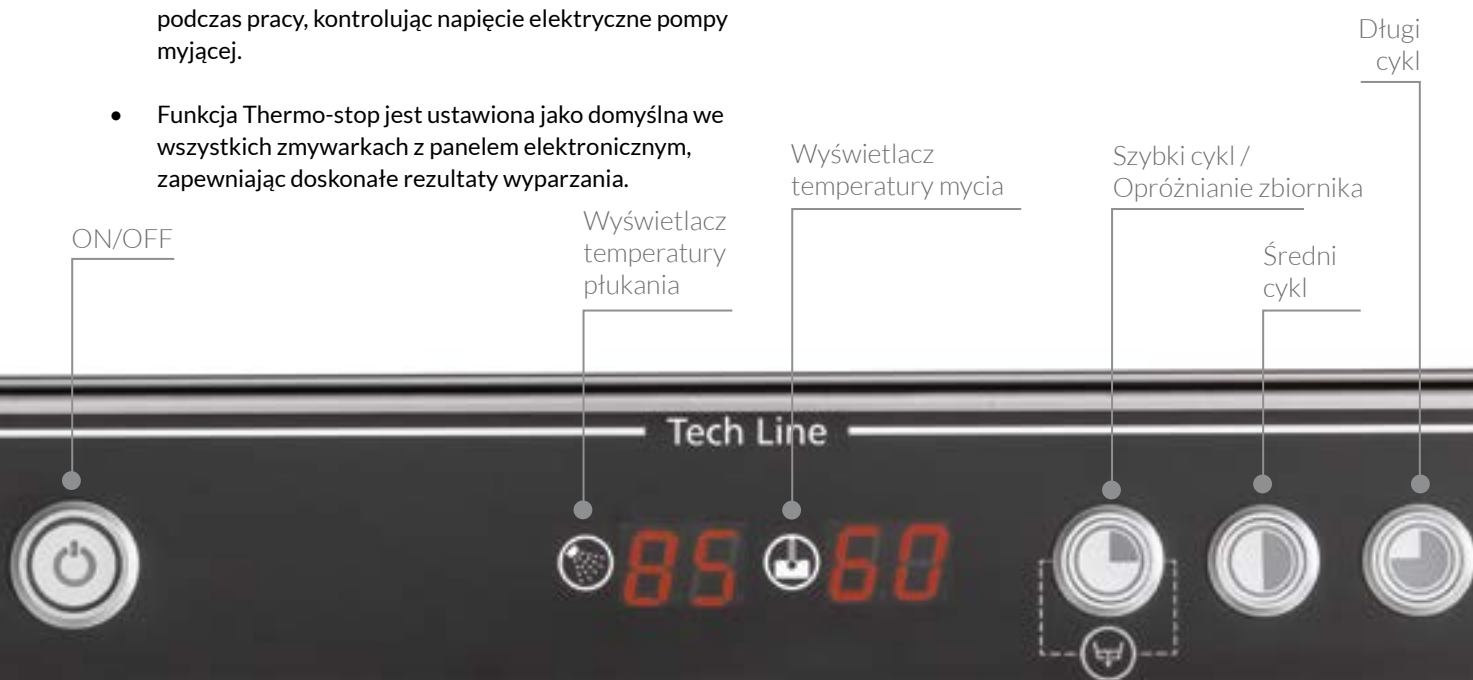
Tech Wash został opracowany w celu zapewnienia zaawansowanych funkcji i maksymalnej wydajności. 3 programy mycia pozwalają zoptymalizować proces pracy w zależności od potrzeb.

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



GŁÓWNE CECHY

- Posiada nową 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.
- Opcjonalnie zmywarki podblatowe o wymiarach kosza 400x400 i 500x500 dostępne są z wbudowanym zmiękczaczem wody.
- Zmywarka wyposażona w termostat bezpieczeństwa, dzięki któremu się nie przegrzewa. Dodatkowo wyposażona jest zawór zwrotny.
- Łagodny start cyklu mycia jest ustawiony domyślnie w urządzeniach elektronicznych, unikając wycieków wody podczas pracy, kontrolując napięcie elektryczne pompy myjącej.
- Funkcja Thermo-stop jest ustawiona jako domyślna we wszystkich zmywarkach z panelem elektronicznym, zapewniając doskonałe rezultaty wyparzenia.





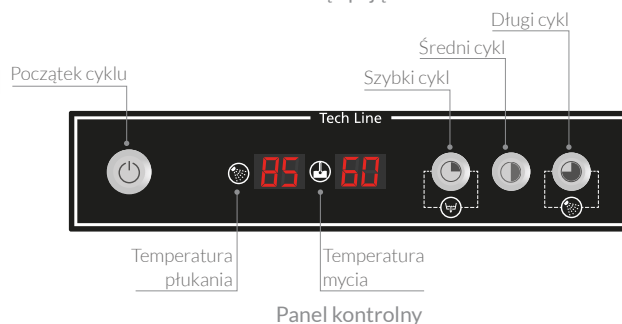
GT-350



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



GT-350

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 11 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.4 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 350 x 350 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	4 860,00 zł
GT-350 DD	19059700	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	5 130,00 zł
GT-350 B	19059574	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	5 170,00 zł
GT-350 B DD	19059575	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	5 460,00 zł



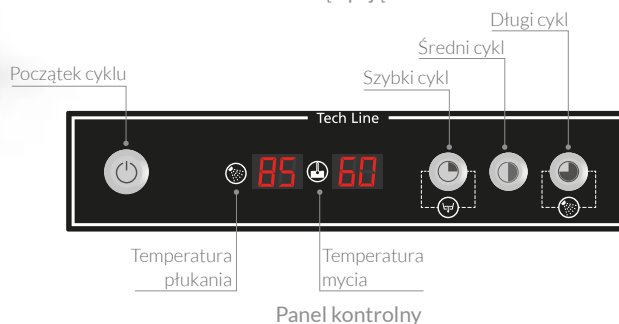
GT-400



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



GT-400

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.0 kW.
- Pojemność bojlera: 5 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.3 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2.5 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Niezależny cykl płukania zimną wodą.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Funkcja Thermo-stop.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 2 kosze 400 x 400 mm i 1 pojemnik na sztućce CU.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- 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	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	5 505,00 zł
GT-400 DD	19052903	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	5 775,00 zł
GT-400 B	19059576	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	5 815,00 zł
GT-400 B DD	19052904	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	6 105,00 zł



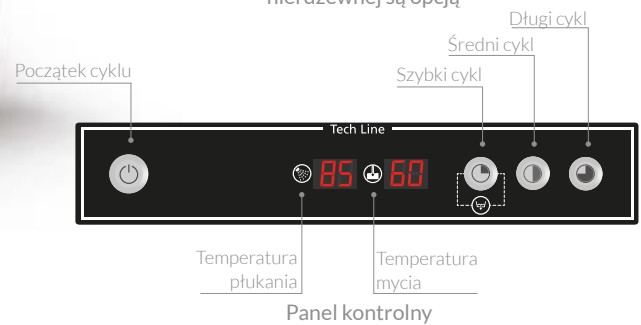
GT-500



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



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



GT-500

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Wbudowany dozownik płynu nabłyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzanie 85 °C.
- Zasilanie: 230V 1N- 50Hz.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Wersja SOFT z wbudowanym zmiękcaczem wody (SOFT).
- Filtr 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	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-500	19051420	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 470,00 zł
GT-500 DD	19052926	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 740,00 zł
GT-500 B	19057482	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 780,00 zł
GT-500 B DD	19059581	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	7 070,00 zł
GT-500 W DD	19059701	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	7 820,00 zł
GT-500 W B DD	19059703	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	8 130,00 zł



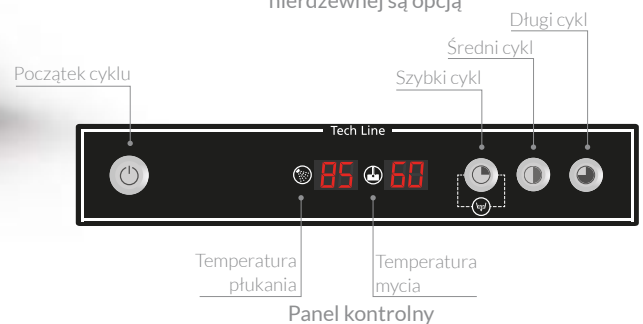
GT-510



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



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



Panel kontrolny

GT-510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Pojemność zbiornika wanny 15 l. / Moc grzałek: 2.8 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 5.6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 2,7 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Łagodny start.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Wbudowany dozownik płynu nabtyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Temperatury kontrolowane termostatem:
Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Multi-Voltage: 400V/3N, 230V/3, 230V/1N.
- Regulowana moc grzałki bojlera (Multi-Power) w 230V / 1+N: 1.9 kW / 2.8 kW / 3.7 kW / 5.6 kW.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 i 1 pojemnik na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Wersja SOFT (SOFT).
- Filtr 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	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-510	19053412	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 645,00 zł
GT-510 DD	19059582	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 915,00 zł
GT-510 B	19059583	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 955,00 zł
GT-510 B DD	19059584	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 245,00 zł
GT-510 W DD	19059585	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	7 995,00 zł
GT-510 W B DD	19059586	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	8 305,00 zł



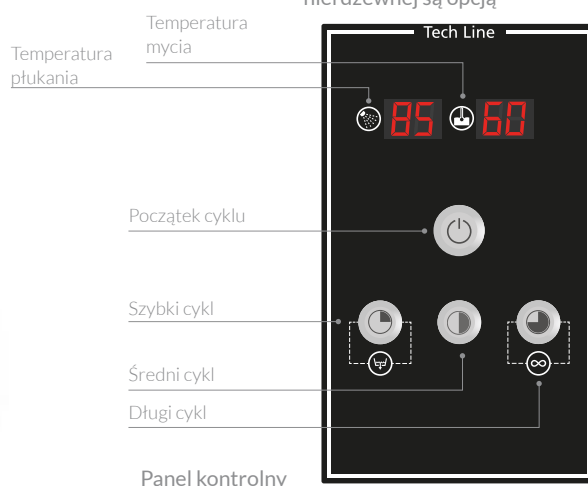
GT-H500



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



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



GT-H500

- GT-H500
- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 90 / 120 / 180 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 6 kW.
- Moc pompy myjącej: 0.6 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Wbudowany dozownik płynu nablyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 and 2 pojemniki na sztućce CU-7

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H500	19053421	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 140,00 zł
GT-H500 DD	19059592	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 420,00 zł
GT-H500 B	19059593	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 480,00 zł
GT-H500 B DD	19059594	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 760,00 zł
GT-H500 W DD	19059705	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	13 340,00 zł
GT-H500 W B DD	19059706	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	13 680,00 zł



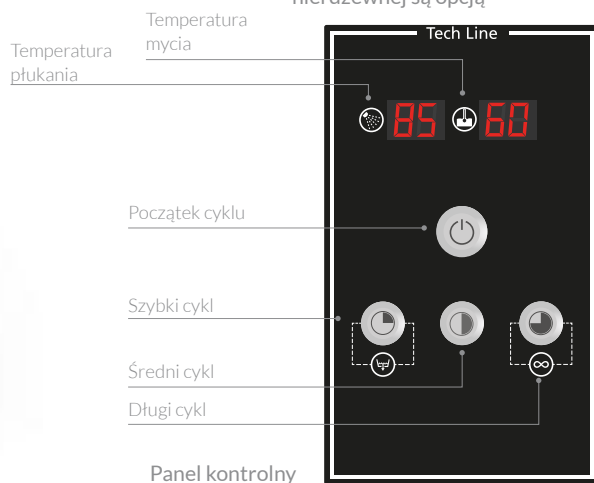
GT-H510



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



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



Temperatura mycia

Temperatura płukania

Początek cyklu

Szybki cykl

Średni cykl

Długi cykl

Panel kontrolny

GT-H510

- Sterowanie cyfrowe.
- 3 cykl mycia 55 / 75 / 120 sekund.
- Cykl mycia ciągłego zatrzymywany manualnie.
- Pojemność zbiornika wanny 45 l. / Moc grzałek: 4.5 kW.
- Pojemność bojlera: 7 l. / Moc grzałek: 12 kW.
- Moc pompy myjącej: 1.2 kW.
- Zużycie wody do płukania: 3 l/płukanie.
- Dolne i górne ramiona myjące i płuczące.
- Funkcja termostop.
- Wyświetlacz temperatury mycia i płukania.
- Wbudowany dozownik płynu nabytyszczającego.
- Zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się wody.
- System filtrowania ze stali nierdzewnej.
- Termostat bezpieczeństwa.

- Temperatury kontrolowane termostatem: Mycie 60 °C i wyparzenie 85 °C.
- Wyposażenie: 1 kosz CP-16/18, 1 kosz CT-10 and 2 pojemniki na sztućce CU-7.

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H510	19053422	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 680,00 zł
GT-H510 DD	19059596	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	12 960,00 zł
GT-H510 B	19059597	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	13 020,00 zł
GT-H510 B DD	19059598	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	13 300,00 zł
GT-H510 W DD	19059707	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	14 880,00 zł
GT-H510 W B DD	19059708	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	15 220,00 zł

DANE TECHNICZNE - TECH LINE

	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GT-H500	GT-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2,5 L/cykl	2,7 L/cykl	2,7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	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	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

OPCJE - TECH LINE

	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GT-H500	GT-H510
Dozownik płynu nabłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	270,00 zł	280,00 zł	280,00 zł
Pompa spustowa (B)	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	310,00 zł	340,00 zł	340,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	600,00 zł	600,00 zł	600,00 zł	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	1 080,00 zł	1 080,00 zł	1 920,00 zł	1 920,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	320,00 zł	320,00 zł	standard	standard
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	300,00 zł	300,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewne (SA)			195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł	195,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym

* System Air-Break (W) nie jest kompatybilny z wersjami zmiękcacza wody

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



ZMYWARKI

GRAND SERIES

AKCESORIA

Akcesoria	140
Kosze	140
Podstawy do zmywarek	141



KOSZE

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



CLV-35



CLV-40

KOSZE DO ZMYWAREK DO SZKŁA (350 X 350 MM I 400 X 400 MM)

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CLV-35	12024550	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele GE-350, GM-350 & GT-350	350 x 350 x 110	95,00 zł
CLV-40	12025069	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	400 x 400 x 140	100,00 zł
SP-40	12025030	Support for dishes	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	-	95,00 zł
CU-GW	12025242	Uniwersalny kosz na Sztućce	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	-	25,00 zł



CP-16/18



CT-10



CU-7

KOSZE DO ZMYWAREK DO NACZYŃ (500 X 500 MM)

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Pojemność	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CP-16/18	12024990	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	95,00 zł
CT-10	12025011	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	100,00 zł
CU-7	12023745	Uniwersalny kosz na Sztućce	Zmywarki do naczyń i kapturowe	105 x 105 x 130	95,00 zł



PODSTAWY POD 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.

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
PL-43	19003461	Podstawa zamknięta	Modele GE-350, GM-350 & GT-350	430 x 405 x 400	595,00 zł
PL-47	19003462	Podstawa zamknięta	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	695,00 zł
PLO-47	19050890	Podstawa otwarta	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	425,00 zł
PL-60	19017114	Podstawa zamknięta	Modele GE-500, GM-500 & GT-500	600 x 540 x 400	735,00 zł
PLO-60	19071308	Podstawa otwarta	Modele GE-500, GM-500 & GT-500	600 x 540 x 400	600,00 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	325,00 zł
B KIT GW-2	19056709	Zestaw B pompa GE-400	400x400 basket EASY zmywarki do szkła	325,00 zł
B KIT GW-3	19056720	Zestaw B pompa GT-GW	TECH & MITTE zmywarki do szkła	325,00 zł
B KIT UC-1	19056721	Zestaw B pompa GE-500	EASY-500 zmywarki do naczyń	325,00 zł
B KIT UC-2	19056722	Zestaw B pompa GE-510	EASY-510 zmywarki do naczyń	325,00 zł
B KIT UC-3	19056723	Zestaw B pompa GT-500	TECH & MITTE zmywarki do naczyń	325,00 zł
B KIT PT-1	19056724	Zestaw B pompa GE-H500	EASY-H500 zmywarki kapturowe	395,00 zł
B KIT PT-2	19056725	Zestaw B pompa GE-H510	EASY-H510 zmywarki kapturowe	395,00 zł
B KIT PT-3	19056726	Zestaw B pompa GT-H500	TECH & MITTE zmywarki kapturowe	385,00 zł

KOMPLETNY ZESTAW DOZOWNIKA MYJĄCEGO

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Cena netto (zł)
DD KIT GW	19056727	ZESTAW DD DOZOWNIK GW	zmywarki do szkła	285,00 zł
DD KIT UC	19068543	ZESTAW DD DOZOWNIK UC	zmywarki do naczyń	285,00 zł
DD KIT PT	19068544	ZESTAW DD DOZOWNIK PT	zmywarki kapturowe	295,00 zł



URZĄDZENIA GRZEWCZE





URZĄDZENIA GRZEWCZE



ECO COOK

Kuchnie gazowe

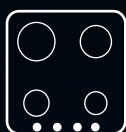
Kuchnie elektryczne

Taborety gazowe

Patelnie elektryczne

Płyty grillowe elektryczne





URZĄDZENIA GRZEWCZE

ECO-COOK

ECO-COOK - Opis	148
ECO-COOK	150
Kuchnie gazowe	150
Kuchnie elektryczne	151
Taborety gazowe	152
Patelnie elektryczne	152
Płyty grillowe elektryczne	153

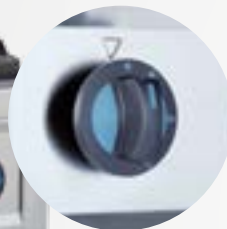
ECO COOK

Cechy

Urządzenia grzewcze ECO COOK

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

KUCHNIE GAZOWE



Duże i solidne pokrętki na przednim panelu



Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza zapewniają bezpieczeństwo gotowania

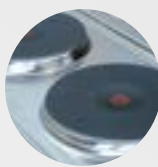


Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie urządzenia

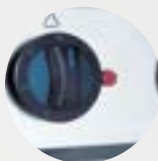


Dwa typy palników: 1-koronowe o mocy 4,5kW oraz 2-koronowe o mocy 8 kW zapewniają wysoką sprawność urządzenia

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

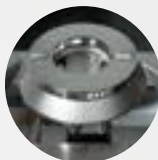


Szeroka gama kuchni elektrycznych o szerokości 800 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w 4 płyt grzewczych. Najwyższej klasy płyty grzewcze o mocy 2,6 kW wykonane z żeliwa, uszczelnione ramkami stalowymi, wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

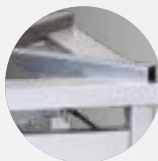


6-pozycyjny regulator umożliwia ekonomiczne dozowanie mocy grzewczej każdej płyty. Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.

TABORETY GAZOWE



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



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

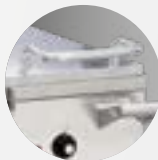


Duże i solidne pokręta na przednim panelu.

PATELNI ELEKTRYCZNE



Wykonane ze stali nierdzewnej, solidne i odporne na korozję.



Ręczny przechył misy.

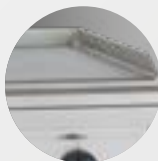


Płynna regulacja mocy w zakresie od 50°C do 300°C kontrolowana termostatem.

PŁYTY GRILOWE ELEKTRYCZNE I GAZOWE



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



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



Wymowany zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową.



GRE-800-22

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto (zł)
GRE-800-31	19023376	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Propan-Butan	3	1	4 820,00 zł
GRE-800-31 NG	19023377	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Gaz ziemny	3	1	4 820,00 zł
GRE-800-22	19023372	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Propan-Butan	2	2	4 820,00 zł
GRE-800-22 NG	19023373	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Gaz ziemny	2	2	4 820,00 zł
GRE-800-13	19023368	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Propan-Butan	1	3	4 820,00 zł
GRE-800-13 NG	19022228	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Gaz ziemny	1	3	4 820,00 zł



GRE-1200-33

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto (zł)
GRE-1200-42	19023352	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Propan-Butan	4	2	6 760,00 zł
GRE-1200-42 NG	19023353	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Gaz ziemny	4	2	6 760,00 zł
GRE-1200-33	19023348	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Propan-Butan	3	3	6 760,00 zł
GRE-1200-33 NG	19023349	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Gaz ziemny	3	3	6 760,00 zł
GRE-1200-24	19023344	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Propan-Butan	2	4	6 760,00 zł
GRE-1200-24 NG	19023345	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Gaz ziemny	2	4	6 760,00 zł



ERE-800T

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NASTAWNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników	Cena netto (zł)
ERE-800T	19023334	800 x 700 x 285	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	2 690,00 zł



ERE-800

KUCHNIE ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto (zł)
ERE-800	19023333	800 x 700 x 850	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	2 865,00 zł



GSPE-600

TABORETY GAZOWE JEDNOPALNIKOWE

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidną i odporna na korozję.
- Dostępna w następujących szerokościach: 800 mm.
- Blat wgłębiony, wytłaczany ze stali nierdzewnej.
- Płyty grzejne o średnicy 223 mm i mocy 2,6 kW, wykonane z żeliwa, uszczelnione stalowymi ramkami.
- 6-pozycyjny regulator mocy grzania oraz lampki kontrolne.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Cena netto (zł)
GSPE-600	19023382	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Propan-Butan	1 690,00 zł
GSPE-600 NG	19023383	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 690,00 zł
GSPE-600H	19023384	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Propan-Butan	1 730,00 zł
GSPE-600H NG	19023385	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Gaz ziemny	1 730,00 zł



ETBPE-800

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
ETBPE-800	19023335	700 x 660 x 850	6 (5,16)	380-415/3N - 50/60 Hz	5 525,00 zł



EFTE-800

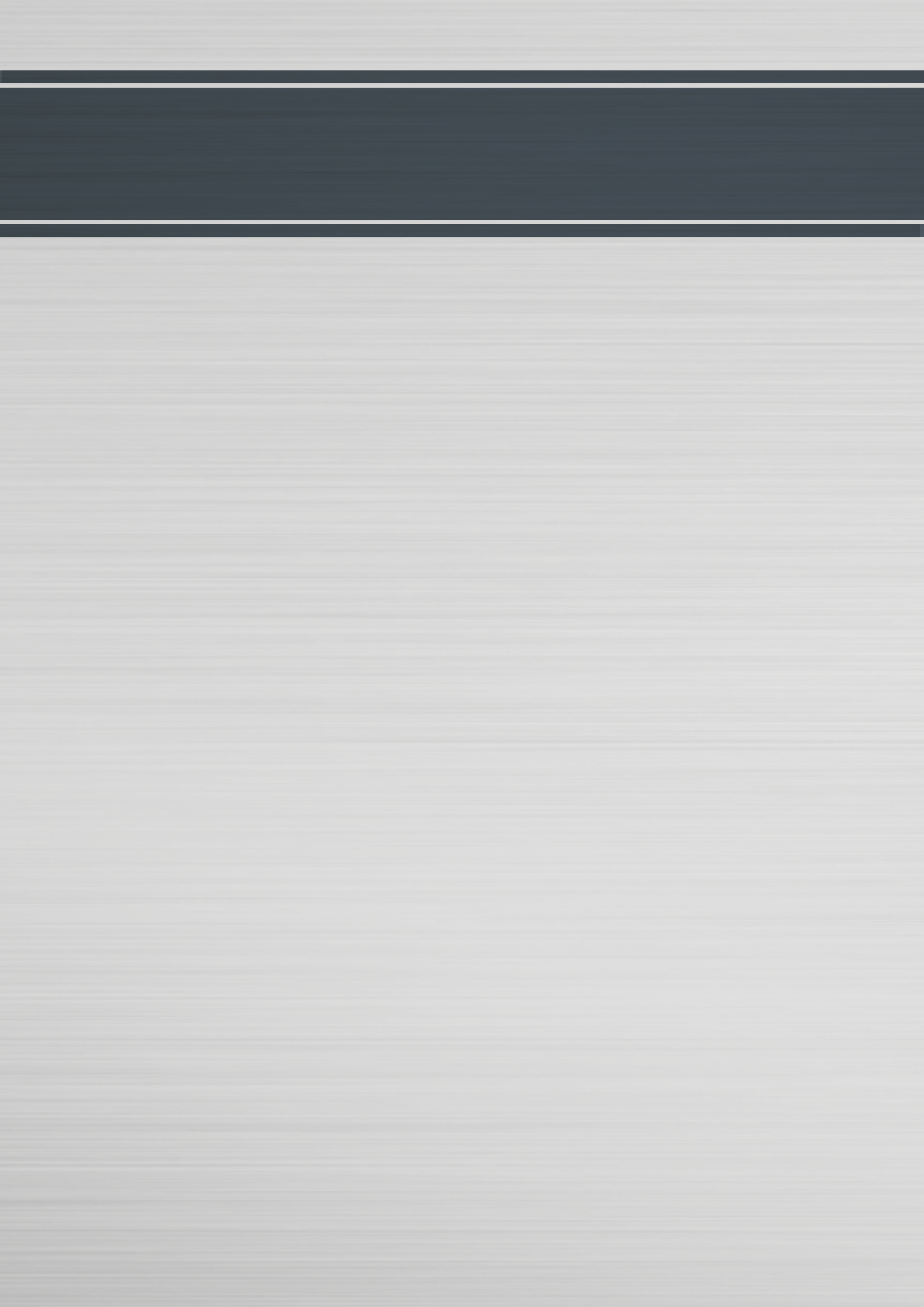


EFTE-800T

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Nóżki	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EFTE-400T	19023326	400 x 700 x 230	4,2 (3,61)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	2 440,00 zł
EFTE-800T	19023328	800 x 700 x 230	8,4 (7,22)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	3 795,00 zł
EFTE-400	19023325	400 x 700 x 850	4,2 (3,61)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	2 640,00 zł
EFTE-800	19023327	800 x 700 x 850	8,4 (7,22)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	4 085,00 zł



DYSTRYBUCJA
I EKSPOZYCJA





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA



DROP IN

Chłodnicze urządzenia do zabudowy

Grzewcze urządzenia do zabudowy

Nadstawki

Akcesoria

Witryny ekspozycyjne



SYSTEM BANKIETOWY I WYDAWCZY

Wózki serwisowe i transportowe

Wózki do transportu talerzy

Wózki regałowe

Wózki bankietowe



REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO - POLIETYLENOWE





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

Chłodnicze urządzenia do zabudowy	160
Płyty chłodnicze	162
Wanny chłodnicze	163
Grzewcze urządzenia do zabudowy	164
Wanny bamarowe wodne jednokomorowe	164
Wanny bamarowe wodne wielokomorowe	165
Wanny bamarowe powietrzne	166
Płyty grzewcze ceramiczne	167
Nadstawki	168
Nadstawki jednostronne	168
Nadstawki dwustronne	169
Akcesoria	171
Dystrybutor talerzy	171
Dystrybutor koszy	172
Witryny ekspozycyjne ^{*by Edenox}	173
Chłodnicze Witryny ekspozycyjne	173
Grzewcze Witryny ekspozycyjne	173

URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

DROP-IN

Funkcje

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 widoczności i ekspozycji produktów. Asortyment składa się z elementów chłodniczych, grzewczych, nadstawek oraz akcesoriów.

CHŁODNICZE URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

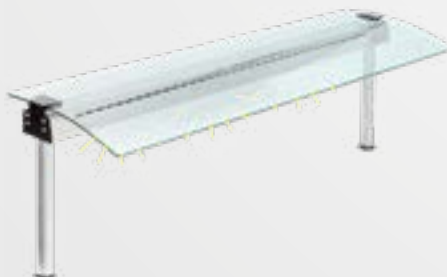


PŁYTY CHŁODNICZE
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN
2°C - 8°C / Zakres temperatur



WANNY CHŁODNICZE
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN
2°C - 8°C / Zakres temperatur

NADSTAWKI



NADSTAWKI GIĘTE Z JEDNEJ STRONY

Na życzenie elementy chłodnicze mogą być autonomiczne lub przystosowane do podłączenia do odległej grupy chłodniczej. Blaty i wanny wykonane są ze stali nierdzewnej, aby zapewnić maksymalną wygodę użytkownika.

GRZEWcze URZĄDZENIA DO ZABUDOWY



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



WANNY BEMAROWE WODNE WIELOKOMOROWE
2 GN - 3 GN - 4 GN - 5 GN
30°C - 90°C / Zakres temperatur



WANNY BEMAROWE POWIETRZNE
2 GN - 3 GN - 4 GN - 5 GN
30°C - 90°C / Zakres temperatur



PŁYTY GRZEWcze CERAMICZNE
2 GN - 3 GN - 4 GN - 5 GN
40°C - 120°C



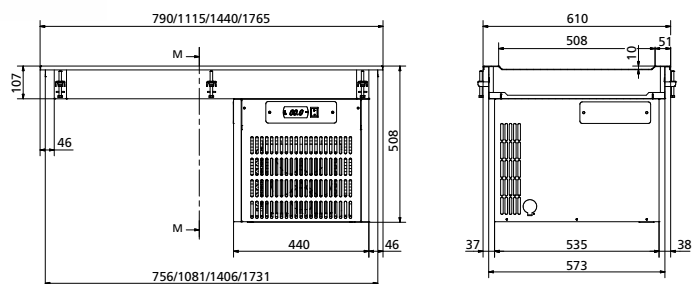
NADSTAWKI GIĘTE Z DWÓCH STRON

**D**

Chłodnicze urządzenia do zabudowy Płyty chłodnicze

**DRTP-411**

Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



PŁYTY CHŁODNICZE

- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą)
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Powierzchnia robocza obniżona o 10 mm poniżej blatu.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Możliwość montażu panelu sterowania z boku urządzenia.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Chłodzenie statyczne wykonane z giętej miedzianej węzownicy w podstawie płyty izolowanej pianą poliuretanową bezfreonową o wysokiej gęstości (40 kg/m³), wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie płyty.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: 0°C - 8°C
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym 600a.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

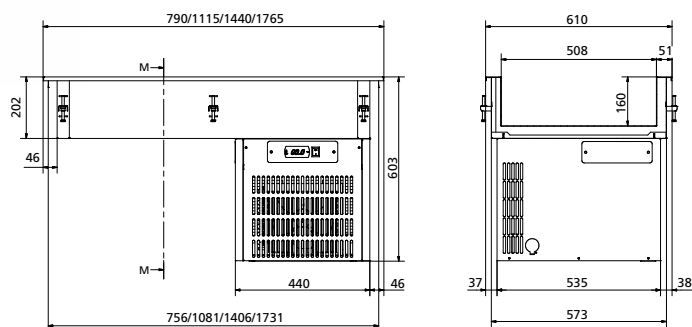
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRTP-211 HC	19069648	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	3 140,00 zł
DRTP-311 HC	19069649	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	3 350,00 zł
DRTP-411 HC	19069660	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	3 560,00 zł
DRTP-511 HC	19069661	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	199	3 770,00 zł



DRW-411



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



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.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Chłodzenie statyczne wykonane z giętej miedzianej węzownicy w podstawie płyty izolowanej pianę poliuretanową bezfreonową o wysokiej gęstości (40 kg/m³), wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: 0°C - 8°C
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R600a.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRW-211 HC	19069667	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	3 665,00 zł
DRW-311 HC	19069668	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	3 875,00 zł
DRW-411 HC	19069669	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	4 085,00 zł
DRW-511 HC	19069670	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN1/1	199	4 295,00 zł

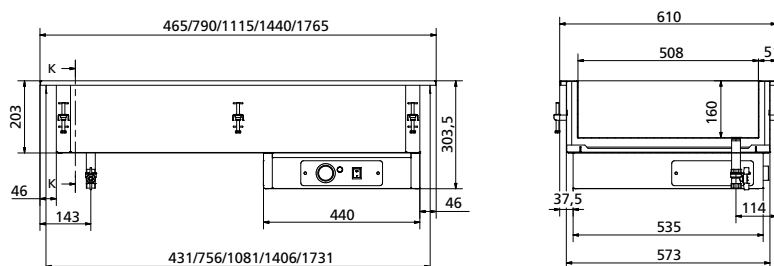
**D**

Grzewcze urządzenia do zabudowy

Wanny bamarowe wodne jednokomorowe

**DBM-511**

Płynna regulacja temperatury umożliwiająca łatwe dostosowanie temperatury do różnych produktów.



WANNY BEMAROWE WODNE JEDNOKOMOROWE

- Jednokomorowa wodna wanna bamarowa 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.
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajnej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Otwór spustowy 3/4"
- Zakres temperatur: 30°C - 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

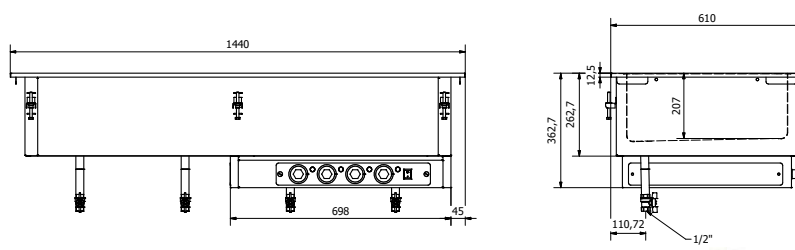
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211	19069671	-	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	2 310,00 zł
DBM-311	19069672	-	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	2 625,00 zł
DBM-411	19069673	-	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	2 940,00 zł
DBM-511	19069674	-	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	3 360,00 zł



DBM-511 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.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajnej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Otwór spustowy 1/2".
- Zakres temperatur: 30°C - 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

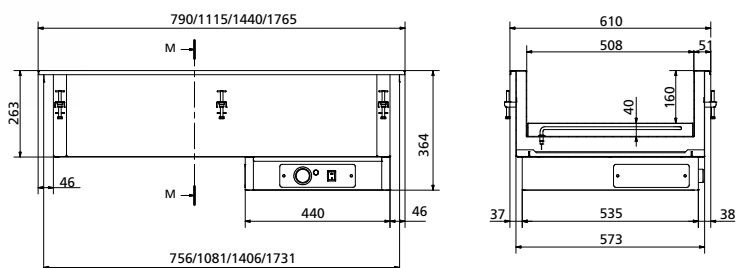
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211 I	19069675	-	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	3 425,00 zł
DBM-311 I	19069676	-	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	4 580,00 zł
DBM-411 I	19069677	-	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	5 710,00 zł
DBM-511 I	19069678	-	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	4000	6 845,00 zł

**D**

Grzewcze urządzenia do zabudowy Wanny bemarowe powietrzne

**DDBM-511**

Zaczepy zapewniają
równomierne dopasowanie
i stabilne zamocowanie
urządzenia.



WANNY BEMAROWE POWIETRZNE

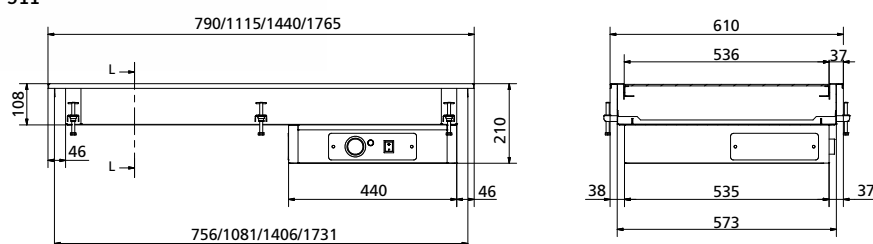
- Jednokomorowa powietrzna wanna bemarowa przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- System ogrzewania tworzy obwód gorącego powietrza wewnątrz wanny bemarowej, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury pracy i doskonałą dystrybucję ciepła w całym urządzeniu
- 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.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Zakres temperatury od +30°C do 90°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	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	2 165,00 zł
DDBM-311	19069680	-	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	2 585,00 zł
DDBM-411	19069681	-	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	3 005,00 zł
DDBM-511	19069682	-	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	3 425,00 zł



Płynna regulacja temperatury

DCT-511



PŁYTY GRZEWCZE CERAMICZNE

- Ceramiczne płyty grzewcze przeznaczone są do serwowania i prezentacji wcześniej przygotowanych gorących potraw.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Górną część urządzenia stanowi płaska szklano-ceramiczna płyta o efektywnym i nowoczesnym wyglądzie.
- 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.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zakres temperatury od +40°C do 120°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	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	2 270,00 zł
DCT-311	19069684	-	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	3 320,00 zł
DCT-411	19069685	-	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	4 055,00 zł
DCT-511	19069686	-	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	4 505,00 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, że nadstawka jest włączona.
- Napięcie: 230/1/50Hz
- Nadstawki dostarczane w kompletach ze wspornikiem i szklanym panelem górnym.



FS-L-CG1-311

NADSTAWKI Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

- Wyposażone w lampy LED zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm.
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG1-211	19069687	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	1 360,00 zł
FS-L-CG1-311	19069688	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1 495,00 zł
FS-L-CG1-411	19069689	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1 585,00 zł
FS-L-CG1-511	19069690	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1 760,00 zł

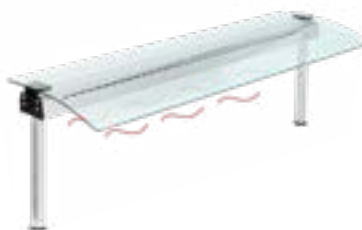


FS-L-CG2-311

NADSTAWKI Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

- Wyposażone w lampy LED zapewniające mocne oświetlenie i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm.
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG2-211	19069691	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	1 630,00 zł
FS-L-CG2-311	19069692	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1 735,00 zł
FS-L-CG2-411	19069693	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	1 840,00 zł
FS-L-CG2-511	19069694	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	1 945,00 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. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (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	1 585,00 zł
FS-H-CG1-311	19069696	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1 680,00 zł
FS-H-CG1-411	19069697	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	1 900,00 zł
FS-H-CG1-511	19069698	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	1 975,00 zł



FS-H-CG2-311

NADSTAWKI GRZEWCZE Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

- Wyposażone w lampy halogenowe zapewniające mocne oświetlenie i ciągłe ogrzewanie prezentowanych potraw, co zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury serwowania i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm.
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-H-CG2-211	19069699	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	1 945,00 zł
FS-H-CG2-311	19069700	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	2 050,00 zł
FS-H-CG2-411	19069701	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	2 155,00 zł
FS-H-CG2-511	19069702	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	2 260,00 zł

**D**

Nadstawki Nadstawki neutralne

**FS-CG1-311**

NADSTAWKI NEUTRALNE Z PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG1-211	19069703	762	552	480	720	2 GN 1/1	1 000,00 zł
FS-CG1-311	19069704	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	1 210,00 zł
FS-CG1-411	19069705	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	1 315,00 zł
FS-CG1-511	19069706	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	1 420,00 zł

**FS-CG2-311**

NADSTAWKI NEUTRALNE Z PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

- Szyba gięta z dwóch stron, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach wyspowych, zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG2-211	19069707	762	590	480	720	2 GN 1/1	1 170,00 zł
FS-CG2-311	19069708	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	1 255,00 zł
FS-CG2-411	19069709	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	1 410,00 zł
FS-CG2-511	19069710	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	1 475,00 zł



FCG-311

PANEL SZKLANY FRONTOWY

- Zaprojektowany do montażu z panelem giętym (zestaw do montażu zamawiany oddzielnie).
- Zapewnia całkowitą ochronę potraw i zabezpiecza przestrzeń ekspozycyjną przed dostępem klientów.
- Wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)		Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.		
FCG-211	19069711	675	395	2 GN 1/1	190,00 zł
FCG-311	19069712	1000	395	3 GN 1/1	220,00 zł
FCG-411	19069713	1325	395	4 GN 1/1	250,00 zł
FCG-511	19069714	1650	395	5 GN 1/1	285,00 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	275,00 zł



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)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
NPD-28	19069716	730 x 391	180 ÷ 280 mm	1 240,00 zł
NPD-34	19069717	730 x 451	240 ÷ 340 mm	1 555,00 zł

**D**

Nadstawki Akcesoria

**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
- Izolowane ścianki ograniczają do minimum straty ciepła i oszczędzają energię.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
HPD-28	19069718	420 x 730	180 ÷ 280 mm	2 365,00 zł
HPD-34	19069719	480 x 730	240 ÷ 340 mm	2 680,00 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	105,00 zł
PDC-34	19069612	Ø 400 x 60	340 mm	105,00 zł

**BD-55**

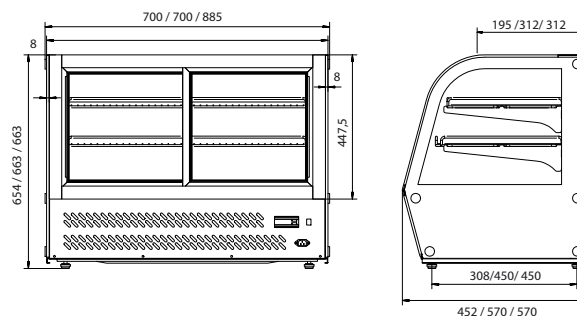
DYSTRYBUTOR KOSZY NA NACZYNIA

- 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	1 660,00 zł



VERS-100 HC



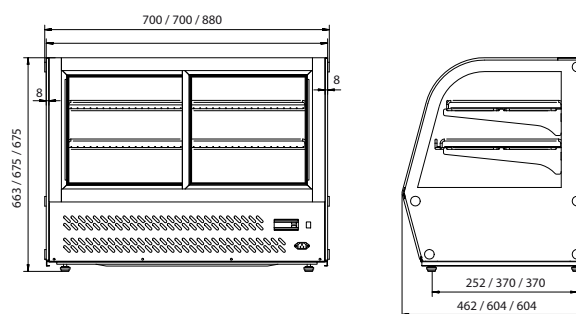
CHŁODNICZE WITRYNY EKSPOZYCYJNE

- 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.
- Temperatura pracy: od 0°C do 12°C.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Regulacja i kontrola temperatury odbywa się za pomocą termostatu z wyświetlaczem LED.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VERS-100 HC	19072787	700	467	676	150	85	chłodnicze	2 035,00 zł
VERS-120 HC	19072789	700	575	676	160	115	chłodnicze	2 640,00 zł
VERS-160 HC	19072790	880	575	676	160	146	chłodnicze	3 170,00 zł



VECS-100 HC



GRZEWcze WITRYNY EKSPOZYCYJNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VECS-100 HC	19013908	700	462	663	800	85	Grzewcze	1 960,00 zł
VECS-120 HC	19013909	700	604	675	800	115	Grzewcze	2 380,00 zł
VECS-160 HC	19013910	880	604	675	800	146	Grzewcze	2 955,00 zł





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

SYSTEM BANKIETOWY I

WYDAWCZY ^{*by Edenox}

Wózki serwisowe i transportowe ^{*by Edenox}	176
Wózki serwisowe	176
Wózki do pakowarek próżniowych	177
Wózki platformowe wzmocnione	177
Pojemniki do różnych zastosowań	178
Pojemniki do różnych zastosowań	178
Wózki do transportu talerzy ^{*by Edenox}	178
Wózki do transportu talerzy	178
Wózki jodełkowe do talerzy	179
Półki ścienne do talerzy	180
Wózki regałowe ^{*by Edenox}	180
Wózki z blatem roboczym	180
Wózki regałowe	181
Wózek z prowadnicami	181
Wózki do tac	182
Wózek z prowadnicami do koszy do zmywarek	182
Wózki platformowe do transportu koszy	183
Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy	184
Wózki bankietowe ^{*by Edenox}	186
Wózki termik grewcze	186
Wózki bankietowe grzewcze	188
Wózki bankietowe chłodzone	190
Bemary jezdne wodne	191
Wózki podgrzewane do talerzy	192





CE-952



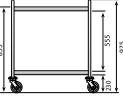
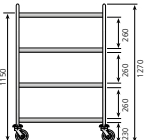
CER-1063



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

Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)	
WÓZKI SERWISOWE Z 2 PÓŁKAMI					
	CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975	1 195,00 zł
	CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 280,00 zł
	CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 470,00 zł
WÓZKI SERWISOWE Z 3 PÓŁKAMI					
	CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975	1 490,00 zł
	CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 700,00 zł
	CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 850,00 zł
WÓZKI SERWISOWE Z 4 PÓŁKAMI					
	CE-954	19003429	900 x 500	1000 x 600 x 1270	2 015,00 zł
	CER-1064	19003473	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	2 225,00 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	1000x600	1100x700x975	2 120,00 zł

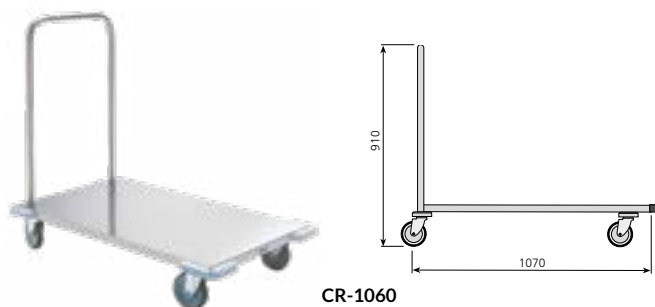


CEV

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	1 160,00 zł



CR-1060

WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE

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

Model	Nr. Ref.	Wymiary wózka (mm)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CR-1060	19004939	600 x 1000	663 x 1070 x 910	1 210,00 zł

**S**

System bankietowy i wydawczy Wózki do transportu talerzy



CUVP-105



CUV-105



CUV-50



Szczegóły CUVP-105

WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE

- 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.

Modelo	Reference	Wymiary wózka (mm)	Pojemność (l)	Opis	Cena netto (zł)
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Pokrywa z uchwytem	675,00 zł
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z uchwytem	850,00 zł
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Pokrywa z pedałem	1 215,00 zł



CP-150



CP-300



SP-1



FCP-300

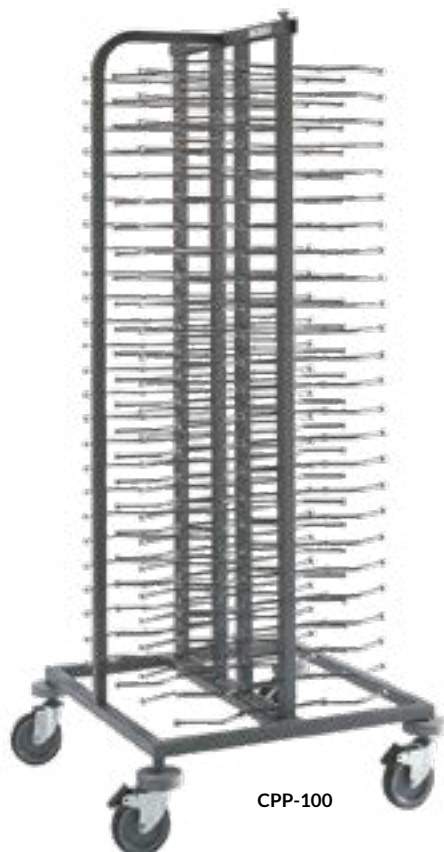


FCP-150

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.
- Przechyłanie wewnętrznych pótek, 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.
- W model CUVP-105 pokrywa otwierana pedałem.

Modelo	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Typ	Liczba talerzy	Ø max. talerza (mm)	Cena netto (zł)
CP-150	19004953	1125x570x825	Pojedyncze	150	32	1 700,00 zł
CP-300	19005195	1125x783x825	Podwójne	300	32/26	2 540,00 zł
SP-1	19003425		Dzielnik kratki	-		100,00 zł
FCP-150	19003376			Folia ochronna CP-150		
FCP-300	19003377			Folia ochronna CP-300		



Łatwy transport

CPP-100

WÓZKI JODEŁKOWE DO TALERZY

- Przeznaczone do przechowywania i transportu wielu talerzy w bardzo małej przestrzeni.
- Konstrukcja wykonana ze stali lakierowanej proszkowo w kolorze szarym, zakończenia epoksydowane.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm, 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	2 050,00 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.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
FPH	19004548		Pokrowiec do CPP-100	890,00 zł	995,00 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	580,00 zł

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.



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).

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	1 175,00 zł
CGB-21	19004938	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1 285,00 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	1 460,00 zł
CGA-21	19005058	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1 550,00 zł
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1 430,00 zł
FCGA-11	19004376		Pokrowiec do CGA-11		515,00 zł
FCGA-21	19003379		Pokrowiec do CGA-21		540,00 zł
FCGA-64	19004382		Pokrowiec do CGA-64		640,00 zł



CGE-21



WÓZEK Z PROWADNICAMI

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CGE-21	19005696	GN 1/1 i GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	1 750,00 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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CBC-12	19005051	584 x 725 x 1700	12	1 700,00 zł
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24	3 235,00 zł
PCBC	19004649	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	505,00 zł
FCBC-12	19003375	Pokrowiec do CBC-12	-	630,00 zł



CCV-7



FCCV-7



Baskets not included.
To be ordered separately.

WÓZEK Z PROWADNICAMI DO KOSZY DO ZMYWAREK

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7	1 315,00 zł
FCCV-7	19003378	Pokrowiec do CCV-7	-	385,00 zł



CC-55



BC-55



FCC-55

WÓZEK 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	710,00 zł
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytem	605,00 zł
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Pokrowiec do BC-55 i CC-55		250,00 zł



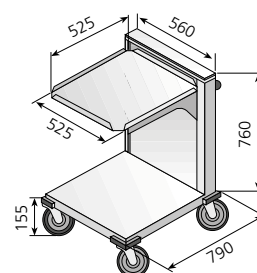
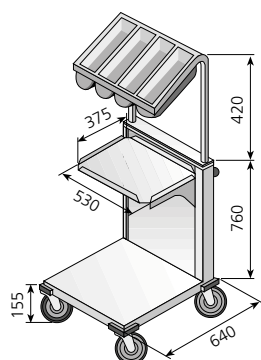
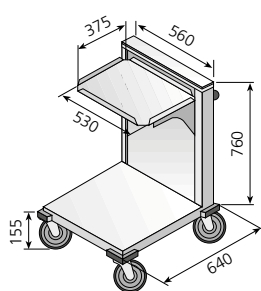
CNB-C



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)	2 280,00 zł
CNB-C	19005230	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	2 430,00 zł
CNC-55	19005131	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 450,00 zł

WÓZKI BANKIETOWE ^{*by Edenox}

WÓZKI THERMIK GRZEWCZE

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. Można go również wyłączyć, gdy nie jest potrzebny, co zmniejsza zużycie energii.

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 i konfrontuje się z codzienną pracą.

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

Wydajny system ogrzewania konwekcyjnego, wykonany z rezystora i wentylatora, umożliwia cyrkulację gorącego powietrza, a nawet rozkład temperatury we wnętrzu.

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 i czyszczenie.

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

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

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

Cztery (4) dźwiękoszczelne kółka o średnicy 160 mm, z czego dwie (2) z hamulcami zapewniają łatwą obsługę i bezpieczniejsze użytkowanie.

Temperatura pracy od 30 ° C do 90 ° C, aby ogrzać każdy rodzaj jedzenia.

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

Thermik hot trolley features



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



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



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



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





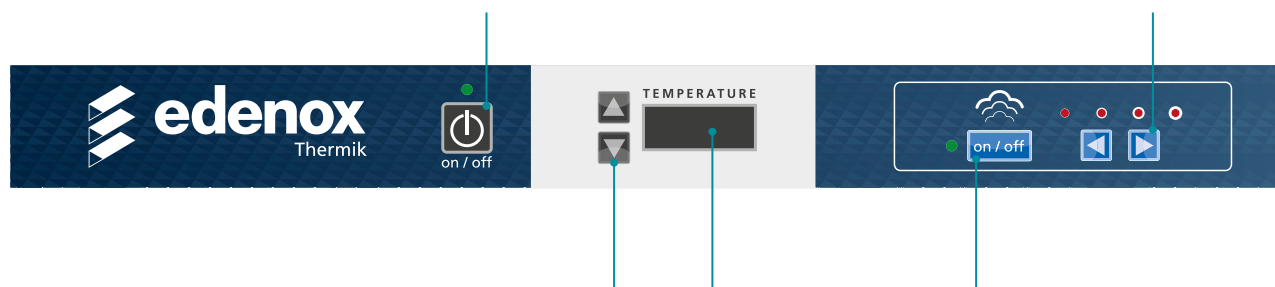
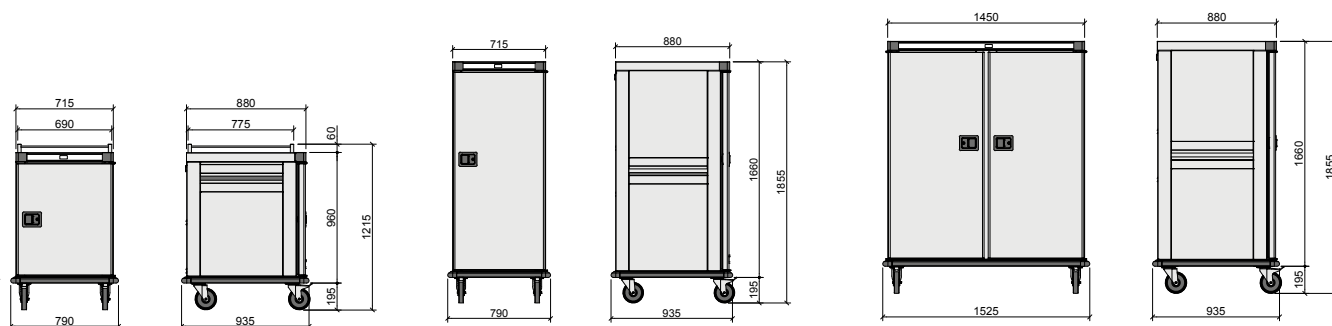
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba prowadnic GN 2/1 w wyposażeniu (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
HTB-10	19030596	790x935x1215	1	10	230/1/50-60Hz	2000	11 985,00 zł
HTB-20	19030598	790x935x1855	1	20	230/1/50-60Hz	2000	14 150,00 zł
HTB-40	19030599	1525x935x1885	2	40	230/1/50-60Hz	3500	19 425,00 zł

WÓZKI BANKIETOWE

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

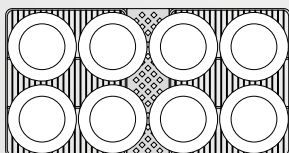
Wyciszone kółka o średnicy 160 mm w tym dwa z hamulcami.

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 300mm.



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



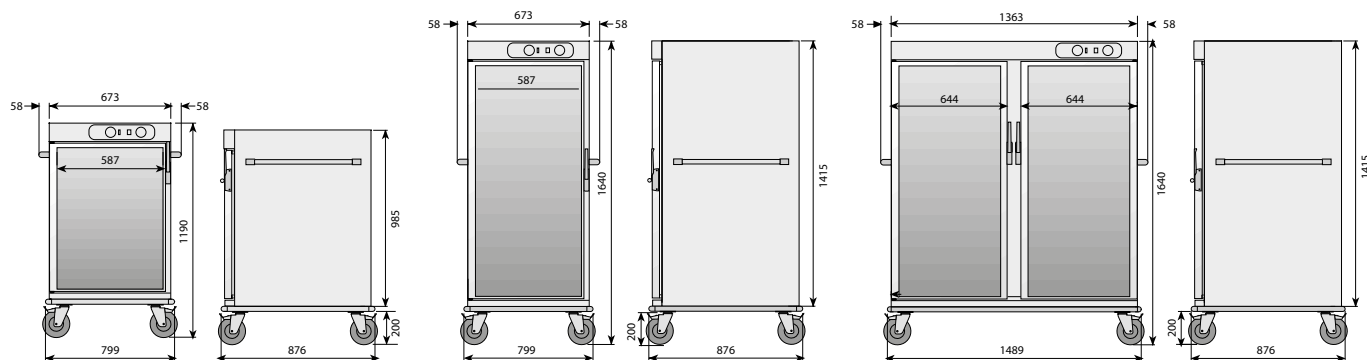
CCB-10



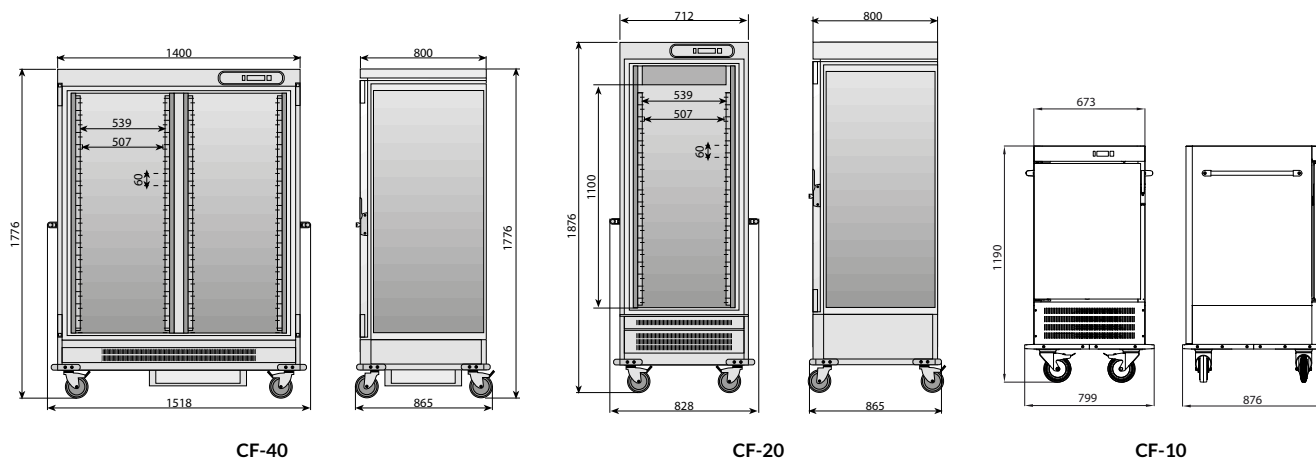
CCB-20



CCB-40



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba prowadnic GN 2/1 w wyposażeniu (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	6 185,00 zł
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	7 130,00 zł
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	20x2	230/1/50-60 Hz	3500	11 605,00 zł



WÓZKI BANKIETOWE CHŁODZONE

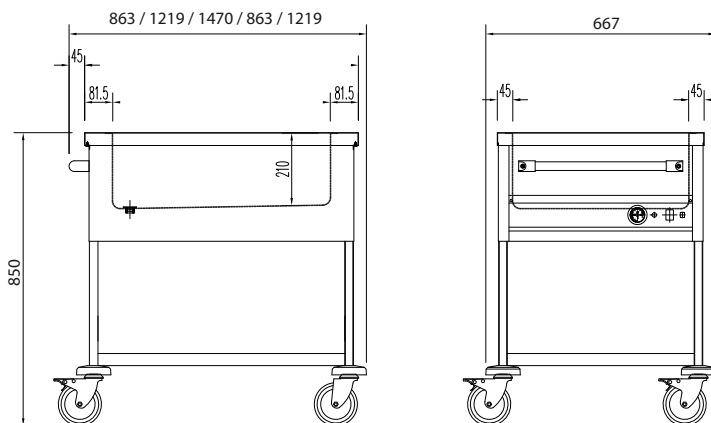
- Specjalnie zaprojektowany do utrzymywania i serwowania wcześniej przygotowanego zimnego jedzenia. Idealny do wymiany zimnych komór lub agregatów chłodniczych.
- Jednostka chłodnicza z wentylatorem wbudowanym w komorę. Stały przepływ schłodzonego powietrza jest generowany przez wentylatory wyparne, co prowadzi do najszybszego spadku temperatury, jak również lepszego, bardziej równomiernego rozprowadzania zimnego powietrza.
- Cyfrowy odczyt elektroniczny do monitorowania i kontrolowania temperatury komory i cyklu odszraniania.
- Temperatura pracy wynosi od + 2° do + 8° C przy temperaturze pomieszczenia 32° C.
- Podwójna ściana z wtryskiwaną bezfreonową, ekologiczną izolacją gęstości poliuretanu 40 kg / m³. Dzięki wysoce izolowanym ścianom przenikanie ciepła jest zredukowane, co zapewnia oszczędność energii.
- Automatyczny mechanizm blokujący w zawiasach: gdy drzwi znajdują się w pozycji mniejszej niż 90°, zostaje całkowicie zamknięty, co zapobiega wzrostowi temperatury.
- Cztery (4) dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach.
- Klucz zablokowane drzwi.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność prowadnic GN2/1 (co 60mm)	Liczba prowadnic GN 2/1 w wyposażeniu (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CF-10	19036707	799x876x1190	7	3	230/1/50-60Hz	285	6 465,00 zł
CF-20	19007132	828x865x1876	17	5	230/1/50-60Hz	285	7 875,00 zł
CF-40	19029903	1518x865x1776	34	10	230/1/50-60Hz	450	11 025,00 zł



CBM-311

CBM-211



BEMARY JEZDNE WODNE

- Specjalnie zaprojektowany do transportu, konserwacji i serwowania posiłków w najlepszych warunkach temperatury, higieny i bezpieczeństwa.
- Modele jednostanowiskowe o pojemności dwóch (2), trzech (3) lub czterech (4) paneli GN1 / 1 i modeli dwuotworowych lub trzyotworowych z jednym (1) panelem GN1 / 1.
- Bemary pośrednie ogrzewanie wody z ukrytymi rezystorami silikonowymi przymocowanymi do dna szybu. Rezystory silikonowe poprawiają wydajność grzewczą i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.
- Głębokości 200 mm, z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. Komory są w pełni 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 ciepłym.
- Kran spustowy wody znajduje się na dnie studni.
- Dolna płaska półka wykonana ze stali nierdzewnej.
- Kabel spiralny z bolcem uziemiającym i wspornikiem dołączonego kabla.
- Cztery (4) dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (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	3 360,00 zł
CBM-311	19005581	1219x667x850	1 komora	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 200,00 zł
CBM-411	19006001	1470x667x850	1 komora	4	230/1/50-60 Hz	2800	4 620,00 zł
CBM3-311	19003476	1219x667x850	3 niezależnie sterowane komory	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 830,00 zł

**S**

System bankietowy i wydawczy Wózki podgrzewane do talerzy



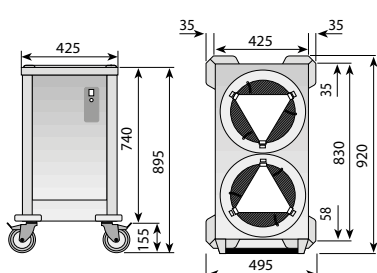
CPC2-28 + 2 TDP-28



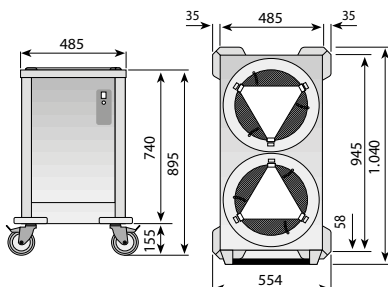
CPC2-28



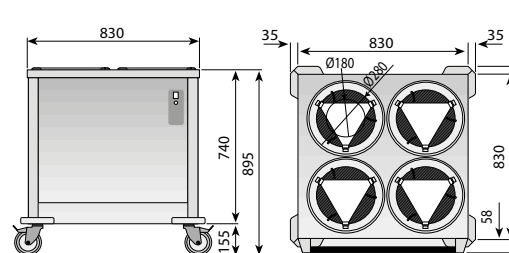
PDC-28



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

WÓZKI PODGRZEWANE DO TALERZY

- Specjalnie przeznaczone do podgrzewania, transportowania oraz przechowywania talerzy.
- Ścianki zewnętrzne podwójne, izolowane. Dzięki wysoce izolowanym ścianom straty ciepła są zredukowane, co zapewnia oszczędność energii.
- Możliwość dopasowania kolumny do wymiarów talerzy przy użyciu sprężyn.
- Specjalny system ze stalowymi sprężynami, odpornymi na wysokie temperatury, utrzymujący talerze na stałym poziomie ułatwiające obsługę.
- Elastyczność można regulować w zależności od ciężaru talerzy, włączając / wyłączając sprężyny.
- Dostępne są wózki 2 lub 4-kolumnowe. W przypadku modeli 4-kolumnowych istnieją dwa rodzaje kolumn: dla talerzy o średnicy od 180 do 280 mm i dla talerzy o średnicy od 240 do 340 mm.
- Termostat do monitorowania, sterowania i regulacji temperatury stołu grzewczego przy żądanej wartości zadanej.
- Cztery (4) dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkownika. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Pokrywy utrzymujące właściwą temperaturę płyty jako opcjonalne wyposażenie dodatkowe.
- Przybliżona pojemność: 45 talerzy na każdą kolumnę.
- Zasilanie 230 V

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba kolumn	Ilość talerzy	Ø talerzy (mm)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	4 545,00 zł
CPC3-4	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	4 495,00 zł
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	6 415,00 zł
PDC-28	19069611		Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 280 mm				105,00 zł
PDC-34	19069612		Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 340 mm				105,00 zł





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO -POLIETYLENOWE ^{*by Edenox}

.....

Spis	198
Akcesoria	200
Wkłady do półek	200
Uchwyty mocujące	200
Trzpienie	200
Podesty	201
Półki	201
Podpory	202
Regał jezdny	203
Pręty do zawieszania	204
Jak dobrać odpowiedni zestaw regałów	205
Regały wolnostojące	206
Regały narożne	210

REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE

Funkcje

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

Możliwość zastosowania regałów wolnostojących i narożnych pozwala na maksymalne wykorzystanie przestrzeni.



**NOŚNOŚĆ:
100 KG / M
BIEŻĄCY
PÓŁKI**



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



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



Łatwy montaż bez użycia narzędzi



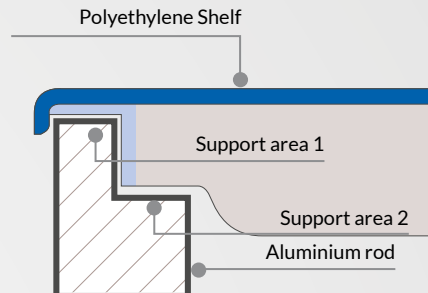
Możliwość montażu narożnikowego pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni i oszczędność podpór.



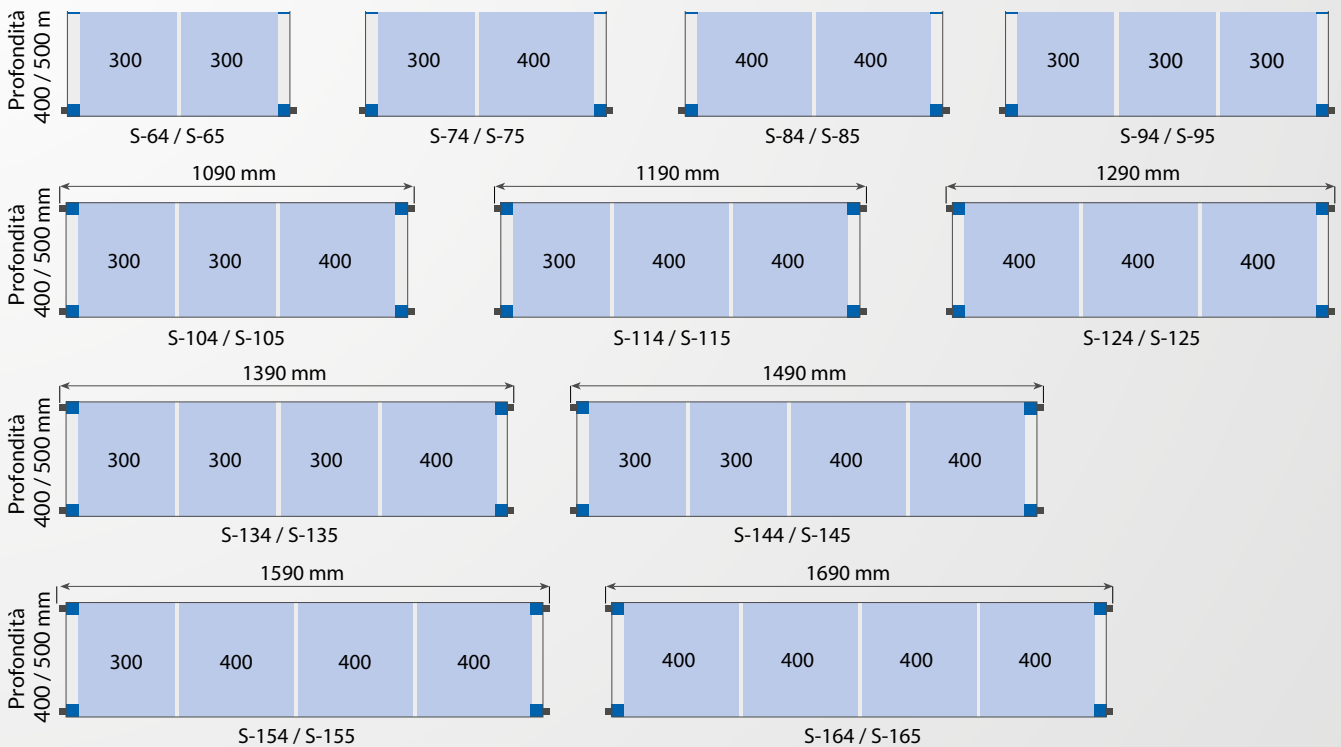
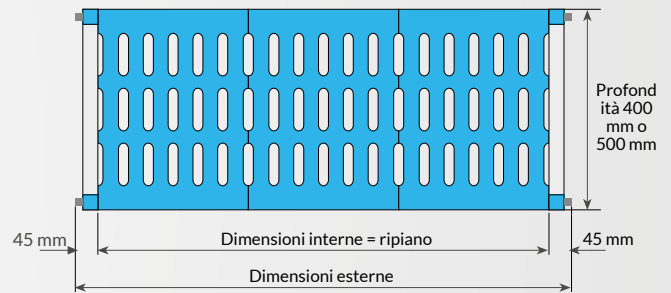
Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni



Regulowana wysokość nóżek pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.



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



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



WKŁADY DO PÓŁEK

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
PAR-43	12036947	400 x 300	20,00 zł
PAR-44	12036779	400 x 400	25,00 zł
PAR-53	12036796	500 x 300	25,00 zł
PAR-54	12036697	500 x 400	30,00 zł



UCHWYTY MOCUJĄCE

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

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto (zł)
GA	19003353	2 uchwyty na półkę	20,00 zł



TRZPIENIE

- Elementy potrzebne do zwiększenia liczby półek o standardowych wymiarach.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto (zł)
PE	12037680	4 trzpienie żeńskie	10,00 zł
PE	12037681	4 trzpienie męskie	10,00 zł



PODESTY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
BA-1050	19003410	1085 x 500 x 250	470,00 zł
BA-1250	19004639	1285 x 500 x 250	490,00 zł
BA-1650	19004740	1685 x 500 x 250	515,00 zł



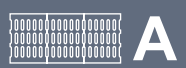
PÓŁKI

GŁĘBOKOŚĆ 400 MM

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-64	19004487	600 x 400	95,00 zł
S-74	19004489	700 x 400	100,00 zł
S-84	19004491	800 x 400	110,00 zł
S-94	19004501	900 x 400	125,00 zł
S-104	19004516	1000 x 400	135,00 zł
S-114	19004519	1100 x 400	145,00 zł
S-124	19004524	1200 x 400	155,00 zł
S-134	19004530	1300 x 400	165,00 zł
S-144	19004545	1400 x 400	175,00 zł
S-154	19004549	1500 x 400	185,00 zł
S-164	19004551	1600 x 400	200,00 zł

GŁĘBOKOŚĆ 500 MM

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-65	19004488	600 x 500	105,00 zł
S-75	19004490	700 x 500	120,00 zł
S-85	19004492	800 x 500	130,00 zł
S-95	19004515	900 x 500	140,00 zł
S-105	19004517	1000 x 500	150,00 zł
S-115	19004525	1100 x 500	160,00 zł
S-125	19004531	1200 x 500	170,00 zł
S-135	19004547	1300 x 500	180,00 zł
S-145	19004550	1400 x 500	195,00 zł
S-155	19004552	1500 x 500	205,00 zł
S-165	19004553	1600 x 500	215,00 zł

**A**

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe



PODPORY

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 400 MM)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-43	19004518	1750 x 400	3	185,00 zł
P-44	19004520	1750 x 400	4	200,00 zł
P-45	19004361	1750 x 400	5	210,00 zł
* PB-43	19004493	1300 x 400	3	160,00 zł
* PA-45	19004528	2000 x 400	5	255,00 zł
* PA-46	19004529	2000 x 400*	6	270,00 zł

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 500 MM)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-53	19004521	1750 x 500	3	200,00 zł
P-54	19004522	1750 x 500	4	210,00 zł
P-55	19004523	1750 x 500	5	220,00 zł
* PB-53	19004500	1300 x 500	3	170,00 zł
* PA-55	19004534	2000 x 500	5	270,00 zł
* PA-56	19004535	2000 x 500	6	280,00 zł

* Podpory inne niż standardowe.



PODPORY NA KÓŁKACH

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
SM-44	19004526	1750 x 400	4	525,00 zł
SM-45	19004527	1750 x 400	5	535,00 zł
SM-54	19004532	1750 x 500	4	540,00 zł
SM-55	19004533	1750 x 500	5	555,00 zł



REGAŁ JEZDNY (ZESTAW)

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
KCM-55	19004885	1285 x 500 x 1750	5	2 060,00 zł



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe



PRĘTY DO ZAWIESZANIA

- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
BCOL-8	19003226	800	235,00 zł
BCOL-9	19003227	900	245,00 zł
BCOL-10	19003229	1000	255,00 zł
BCOL-11	19003361	1100	270,00 zł
BCOL-12	19003363	1200	280,00 zł
BCOL-13	19003366	1300	290,00 zł
BCOL-14	19003367	1400	300,00 zł
BCOL-15	19003368	1500	310,00 zł
BCOL-16	19003371	1600	320,00 zł

JAK DOBRAĆ ODPOWIEDNI ZESTAW REGAŁÓW

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

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

1. Jaki rodzaj regału potrzebujemy: wolnostojący czy narożny?

Regał wolnostojący posiada podpory na dwóch końcach, regał narożny posiada podporę na jednym końcu a na drugim ma parę uchwytów mocujących półkę.

2. Jaka powinna być głębokość?

Występują dwie głębokości regałów: 400 i 500 mm.

3. Ile półek powinien mieć regał?

Standardowe zestawy składają się z 3, 4 lub 5 poziomów półek.

Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.

4. Jaką potrzebujemy długość regału?

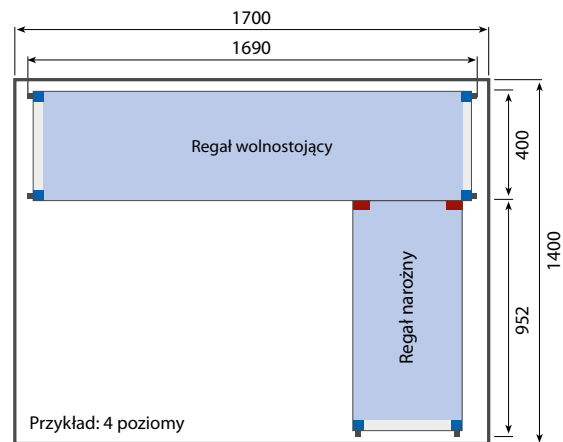
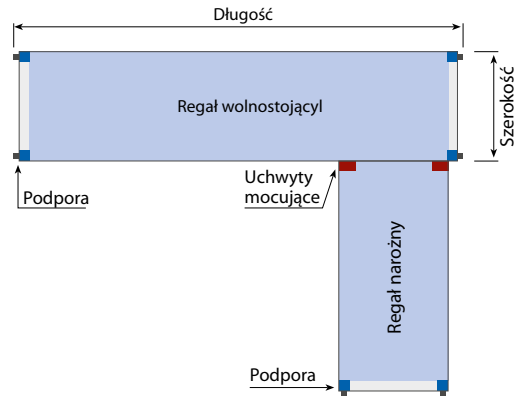
Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw korespondujący z wymiarami miejsca, gdzie będzie on się znajdował.

Obliczając długość regału narożnego należy pamiętać aby od całkowitej długości odjąć szerokość półki regału wolnostojącego.

Dla przykładu z prawej strony należy zamówić:

Zestaw nr 99 (wolnostojący, szerokość 400 mm, 4 poziomy półek, długość 1690 mm),

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



REGAŁY WOLNOSTOJĄCE 400 MM

REGAŁY NAROŻNE 400 MM

Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe		Długość mm	3 poziomowe		4 poziomowe		5 poziomowe	
	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)		N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)
1390	19052213	860,00 zł	19052267	1 055,00 zł	19052321	1 240,00 zł	652	19052530	585,00 zł	19052584	735,00 zł	19052638	880,00 zł
1490	19052214	890,00 zł	19052268	1 095,00 zł	19052322	1 290,00 zł	752	19052531	600,00 zł	19052585	755,00 zł	19052639	905,00 zł
1590	19052215	920,00 zł	19052269	1 135,00 zł	19052323	1 340,00 zł	852	19052532	630,00 zł	19052586	795,00 zł	19052640	955,00 zł
1690	19052216	965,00 zł	19052270	1 195,00 zł	19052324	1 415,00 zł	952	19052533	675,00 zł	19052587	855,00 zł	19052641	1 030,00 zł
1726	19052217	1 210,00 zł	19052271	1 475,00 zł	19052325	1 720,00 zł	1052	19052534	705,00 zł	19052588	895,00 zł	19052642	1 080,00 zł
1826	19052218	1 255,00 zł	19052272	1 530,00 zł	19052326	1 795,00 zł	1152	19052535	735,00 zł	19052589	935,00 zł	19052643	1 130,00 zł
1926	19052219	1 300,00 zł	19052273	1 590,00 zł	19052327	1 870,00 zł	1252	19052536	765,00 zł	19052590	975,00 zł	19052644	1 180,00 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.
- Standardowe podpory „P” mogą być zastąpione podporami na kołach „SM”.

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	19051956	10	650,00 zł	19052260	89	775,00 zł	19052314	168	890,00 zł
790	19051957	11	665,00 zł	19052261	90	795,00 zł	19052315	169	915,00 zł
890	19051958	12	695,00 zł	19052262	91	835,00 zł	19052316	170	965,00 zł
990	19051959	13	740,00 zł	19052263	92	895,00 zł	19052317	171	1 040,00 zł
1090	19052210	14	770,00 zł	19052264	93	935,00 zł	19052318	172	1 090,00 zł
1190	19052211	15	800,00 zł	19052265	94	975,00 zł	19052319	173	1 140,00 zł
1290	19052212	16	830,00 zł	19052266	95	1 015,00 zł	19052320	174	1 190,00 zł
1390	19052213	17	860,00 zł	19052267	96	1 055,00 zł	19052321	175	1 240,00 zł
1490	19052214	18	890,00 zł	19052268	97	1 095,00 zł	19052322	176	1 290,00 zł
1590	19052215	19	920,00 zł	19052269	98	1 135,00 zł	19052323	177	1 340,00 zł
1690	19052216	20	965,00 zł	19052270	99	1 195,00 zł	19052324	178	1 415,00 zł
1726	19052217	21	1 210,00 zł	19052271	100	1 475,00 zł	19052325	179	1 720,00 zł
1826	19052218	22	1 255,00 zł	19052272	101	1 530,00 zł	19052326	180	1 795,00 zł
1926	19052219	23	1 300,00 zł	19052273	102	1 590,00 zł	19052327	181	1 870,00 zł
2026	19052220	24	1 330,00 zł	19052274	103	1 630,00 zł	19052328	182	1 920,00 zł
2126	19052221	25	1 360,00 zł	19052275	104	1 670,00 zł	19052329	183	1 970,00 zł
2226	19052222	26	1 390,00 zł	19052276	105	1 710,00 zł	19052330	184	2 020,00 zł
2326	19052223	27	1 420,00 zł	19052277	106	1 750,00 zł	19052331	185	2 070,00 zł
2426	19052224	28	1 450,00 zł	19052278	107	1 790,00 zł	19052332	186	2 120,00 zł
2526	19052225	29	1 480,00 zł	19052279	108	1 830,00 zł	19052333	187	2 170,00 zł
2626	19052226	30	1 505,00 zł	19052280	109	1 870,00 zł	19052334	188	2 220,00 zł
2726	19052227	31	1 535,00 zł	19052281	110	1 910,00 zł	19052335	189	2 270,00 zł
2826	19052228	32	1 565,00 zł	19052282	111	1 950,00 zł	19052336	190	2 320,00 zł
2926	19052229	33	1 595,00 zł	19052283	112	1 990,00 zł	19052337	191	2 370,00 zł
3026	19052230	34	1 625,00 zł	19052284	113	2 030,00 zł	19052338	192	2 420,00 zł
3126	19052231	35	1 655,00 zł	19052285	114	2 070,00 zł	19052339	193	2 470,00 zł
3226	19052232	36	1 700,00 zł	19052286	115	2 130,00 zł	19052340	194	2 540,00 zł
3326	19052233	37	1 745,00 zł	19052287	116	2 190,00 zł	19052341	195	2 615,00 zł
3362	19052234	38	2 005,00 zł	19052288	117	2 490,00 zł	19052342	196	2 950,00 zł
3462	19052235	39	2 035,00 zł	19052289	118	2 525,00 zł	19052343	197	3 000,00 zł
3562	19052236	40	2 065,00 zł	19052290	119	2 565,00 zł	19052344	198	3 050,00 zł
3662	19052237	41	2 095,00 zł	19052291	120	2 605,00 zł	19052345	199	3 100,00 zł
3762	19052238	42	2 125,00 zł	19052292	121	2 645,00 zł	19052346	200	3 150,00 zł
3862	19052239	43	2 155,00 zł	19052293	122	2 685,00 zł	19052347	201	3 200,00 zł
3962	19052240	44	2 185,00 zł	19052294	123	2 725,00 zł	19052348	202	3 250,00 zł
4062	19052241	45	2 215,00 zł	19052295	124	2 765,00 zł	19052349	203	3 300,00 zł
4162	19052242	46	2 245,00 zł	19052296	125	2 805,00 zł	19052350	204	3 350,00 zł
4262	19052243	47	2 275,00 zł	19052297	126	2 845,00 zł	19052351	205	3 400,00 zł
4362	19052244	48	2 305,00 zł	19052298	127	2 885,00 zł	19052352	206	3 450,00 zł
4462	19052245	49	2 335,00 zł	19052299	128	2 925,00 zł	19052353	207	3 495,00 zł
4562	19052246	50	2 365,00 zł	19052300	129	2 965,00 zł	19052354	208	3 545,00 zł
4662	19052247	51	2 395,00 zł	19052301	130	3 005,00 zł	19052355	209	3 595,00 zł
4762	19052248	52	2 440,00 zł	19052302	131	3 065,00 zł	19052356	210	3 670,00 zł
4862	19052249	53	2 485,00 zł	19052303	132	3 125,00 zł	19052357	211	3 745,00 zł
4962	19052250	54	2 525,00 zł	19052304	133	3 185,00 zł	19052358	212	3 820,00 zł
4998	19052251	55	2 770,00 zł	19052305	134	3 465,00 zł	19052359	213	4 130,00 zł
5098	19052252	56	2 800,00 zł	19052306	135	3 500,00 zł	19052360	214	4 180,00 zł
5198	19052253	57	2 830,00 zł	19052307	136	3 540,00 zł	19052361	215	4 230,00 zł
5298	19052254	58	2 860,00 zł	19052308	137	3 580,00 zł	19052362	216	4 280,00 zł
5398	19052255	59	2 890,00 zł	19052309	138	3 620,00 zł	19052363	217	4 330,00 zł
5498	19052256	60	2 920,00 zł	19052310	139	3 660,00 zł	19052364	218	4 380,00 zł
5598	19052257	61	2 950,00 zł	19052311	140	3 700,00 zł	19052365	219	4 430,00 zł
5698	19052258	62	2 980,00 zł	19052312	141	3 740,00 zł	19052366	220	4 480,00 zł
5798	19052259	63	3 010,00 zł	19052313	142	3 780,00 zł	19052367	221	4 525,00 zł

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	19052368	247	710,00 zł	19052422	326	835,00 zł	19052476	405	960,00 zł
790	19052369	248	755,00 zł	19052423	327	895,00 zł	19052477	406	1 035,00 zł
890	19052370	249	785,00 zł	19052424	328	935,00 zł	19052478	407	1 085,00 zł
990	19052371	250	815,00 zł	19052425	329	975,00 zł	19052479	408	1 135,00 zł
1090	19052372	251	845,00 zł	19052426	330	1 015,00 zł	19052480	409	1 185,00 zł
1190	19052373	252	875,00 zł	19052427	331	1 055,00 zł	19052481	410	1 235,00 zł
1290	19052374	253	905,00 zł	19052428	332	1 095,00 zł	19052482	411	1 285,00 zł
1390	19052375	254	935,00 zł	19052429	333	1 135,00 zł	19052483	412	1 335,00 zł
1490	19052376	255	980,00 zł	19052430	334	1 195,00 zł	19052484	413	1 410,00 zł
1590	19052377	256	1 010,00 zł	19052431	335	1 235,00 zł	19052485	414	1 460,00 zł
1690	19052378	257	1 040,00 zł	19052432	336	1 275,00 zł	19052486	415	1 505,00 zł
1726	19052379	258	1 375,00 zł	19052433	337	1 660,00 zł	19052487	416	1 950,00 zł
1826	19052380	259	1 405,00 zł	19052434	338	1 700,00 zł	19052488	417	2 000,00 zł
1926	19052381	260	1 435,00 zł	19052435	339	1 740,00 zł	19052489	418	2 050,00 zł
2026	19052382	261	1 465,00 zł	19052436	340	1 780,00 zł	19052490	419	2 100,00 zł
2126	19052383	262	1 495,00 zł	19052437	341	1 820,00 zł	19052491	420	2 150,00 zł
2226	19052384	263	1 520,00 zł	19052438	342	1 860,00 zł	19052492	421	2 200,00 zł
2326	19052385	264	1 550,00 zł	19052439	343	1 900,00 zł	19052493	422	2 250,00 zł
2426	19052386	265	1 580,00 zł	19052440	344	1 940,00 zł	19052494	423	2 300,00 zł
2526	19052387	266	1 610,00 zł	19052441	345	1 980,00 zł	19052495	424	2 350,00 zł
2626	19052388	267	1 640,00 zł	19052442	346	2 020,00 zł	19052496	425	2 400,00 zł
2726	19052389	268	1 670,00 zł	19052443	347	2 060,00 zł	19052497	426	2 450,00 zł
2826	19052390	269	1 715,00 zł	19052444	348	2 120,00 zł	19052498	427	2 520,00 zł
2926	19052391	270	1 760,00 zł	19052445	349	2 180,00 zł	19052499	428	2 595,00 zł
3026	19052392	271	1 790,00 zł	19052446	350	2 220,00 zł	19052500	429	2 645,00 zł
3126	19052393	272	1 820,00 zł	19052447	351	2 260,00 zł	19052501	430	2 695,00 zł
3226	19052394	273	1 850,00 zł	19052448	352	2 300,00 zł	19052502	431	2 745,00 zł
3326	19052395	274	1 880,00 zł	19052449	353	2 340,00 zł	19052503	432	2 795,00 zł
3362	19052396	275	2 200,00 zł	19052450	354	2 705,00 zł	19052504	433	3 215,00 zł
3462	19052397	276	2 230,00 zł	19052451	355	2 745,00 zł	19052505	434	3 265,00 zł
3562	19052398	277	2 260,00 zł	19052452	356	2 785,00 zł	19052506	435	3 315,00 zł
3662	19052399	278	2 290,00 zł	19052453	357	2 825,00 zł	19052507	436	3 365,00 zł
3762	19052400	279	2 320,00 zł	19052454	358	2 865,00 zł	19052508	437	3 415,00 zł
3862	19052401	280	2 350,00 zł	19052455	359	2 905,00 zł	19052509	438	3 465,00 zł
3962	19052402	281	2 380,00 zł	19052456	360	2 945,00 zł	19052510	439	3 510,00 zł
4062	19052403	282	2 410,00 zł	19052457	361	2 985,00 zł	19052511	440	3 560,00 zł
4162	19052404	283	2 455,00 zł	19052458	362	3 045,00 zł	19052512	441	3 635,00 zł
4262	19052405	284	2 495,00 zł	19052459	363	3 105,00 zł	19052513	442	3 710,00 zł
4362	19052406	285	2 540,00 zł	19052460	364	3 165,00 zł	19052514	443	3 785,00 zł
4462	19052407	286	2 570,00 zł	19052461	365	3 205,00 zł	19052515	444	3 835,00 zł
4562	19052408	287	2 600,00 zł	19052462	366	3 245,00 zł	19052516	445	3 885,00 zł
4662	19052409	288	2 630,00 zł	19052463	367	3 285,00 zł	19052517	446	3 935,00 zł
4762	19052410	289	2 660,00 zł	19052464	368	3 325,00 zł	19052518	447	3 985,00 zł
4862	19052411	290	2 690,00 zł	19052465	369	3 365,00 zł	19052519	448	4 035,00 zł
4962	19052412	291	2 720,00 zł	19052466	370	3 405,00 zł	19052520	449	4 085,00 zł
4998	19052413	292	3 025,00 zł	19052467	371	3 750,00 zł	19052521	450	4 480,00 zł
5098	19052414	293	3 055,00 zł	19052468	372	3 790,00 zł	19052522	451	4 525,00 zł
5198	19052415	294	3 085,00 zł	19052469	373	3 830,00 zł	19052523	452	4 575,00 zł
5298	19052416	295	3 115,00 zł	19052470	374	3 870,00 zł	19052524	453	4 625,00 zł
5398	19052417	296	3 145,00 zł	19052471	375	3 910,00 zł	19052525	454	4 675,00 zł
5498	19052418	297	3 190,00 zł	19052472	376	3 970,00 zł	19052526	455	4 750,00 zł
5598	19052419	298	3 235,00 zł	19052473	377	4 030,00 zł	19052527	456	4 825,00 zł
5698	19052420	299	3 280,00 zł	19052474	378	4 090,00 zł	19052528	457	4 900,00 zł
5798	19052421	300	3 325,00 zł	19052475	379	4 150,00 zł	19052529	458	4 975,00 zł



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe



REGAŁY NAROŻNE 400 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	19052530	500	585,00 zł	19052584	579	735,00 zł	19052638	658	880,00 zł
752	19052531	501	600,00 zł	19052585	580	755,00 zł	19052639	659	905,00 zł
852	19052532	502	630,00 zł	19052586	581	795,00 zł	19052640	660	955,00 zł
952	19052533	503	675,00 zł	19052587	582	855,00 zł	19052641	661	1 030,00 zł
1052	19052534	504	705,00 zł	19052588	583	895,00 zł	19052642	662	1 080,00 zł
1152	19052535	505	735,00 zł	19052589	584	935,00 zł	19052643	663	1 130,00 zł
1252	19052536	506	765,00 zł	19052590	585	975,00 zł	19052644	664	1 180,00 zł
1352	19052537	507	795,00 zł	19052591	586	1 015,00 zł	19052645	665	1 230,00 zł
1452	19052538	508	825,00 zł	19052592	587	1 055,00 zł	19052646	666	1 280,00 zł
1552	19052539	509	855,00 zł	19052593	588	1 095,00 zł	19052647	667	1 330,00 zł
1652	19052540	510	900,00 zł	19052594	589	1 155,00 zł	19052648	668	1 405,00 zł
1688	19052541	511	1 145,00 zł	19052595	590	1 435,00 zł	19052649	669	1 710,00 zł
1788	19052542	512	1 095,00 zł	19052596	591	1 360,00 zł	19052650	670	1 615,00 zł
1888	19052543	513	1 235,00 zł	19052597	592	1 550,00 zł	19052651	671	1 860,00 zł
1988	19052544	514	1 170,00 zł	19052598	593	1 460,00 zł	19052652	672	1 740,00 zł
2088	19052545	515	1 295,00 zł	19052599	594	1 630,00 zł	19052653	673	1 960,00 zł
2188	19052546	516	1 230,00 zł	19052600	595	1 540,00 zł	19052654	674	1 840,00 zł
2288	19052547	517	1 355,00 zł	19052601	596	1 710,00 zł	19052655	675	2 060,00 zł
2388	19052548	518	1 290,00 zł	19052602	597	1 620,00 zł	19052656	676	1 940,00 zł
2488	19052549	519	1 415,00 zł	19052603	598	1 790,00 zł	19052657	677	2 160,00 zł
2588	19052550	520	1 350,00 zł	19052604	599	1 700,00 zł	19052658	678	2 040,00 zł
2688	19052551	521	1 475,00 zł	19052605	600	1 870,00 zł	19052659	679	2 260,00 zł
2788	19052552	522	1 410,00 zł	19052606	601	1 780,00 zł	19052660	680	2 140,00 zł
2888	19052553	523	1 530,00 zł	19052607	602	1 950,00 zł	19052661	681	2 360,00 zł
2988	19052554	524	1 470,00 zł	19052608	603	1 860,00 zł	19052662	682	2 240,00 zł
3088	19052555	525	1 590,00 zł	19052609	604	2 030,00 zł	19052663	683	2 460,00 zł
3188	19052556	526	1 545,00 zł	19052610	605	1 960,00 zł	19052664	684	2 365,00 zł
3288	19052557	527	1 680,00 zł	19052611	606	2 150,00 zł	19052665	685	2 605,00 zł
3324	19052558	528	1 845,00 zł	19052612	607	2 315,00 zł	19052666	686	2 770,00 zł
3424	19052559	529	1 970,00 zł	19052613	608	2 490,00 zł	19052667	687	2 990,00 zł
3524	19052560	530	1 905,00 zł	19052614	609	2 395,00 zł	19052668	688	2 870,00 zł
3624	19052561	531	1 935,00 zł	19052615	610	2 435,00 zł	19052669	689	2 920,00 zł
3724	19052562	532	2 060,00 zł	19052616	611	2 605,00 zł	19052670	690	3 140,00 zł
3824	19052563	533	1 995,00 zł	19052617	612	2 515,00 zł	19052671	691	3 020,00 zł
3924	19052564	534	2 025,00 zł	19052618	613	2 555,00 zł	19052672	692	3 070,00 zł
4024	19052565	535	2 150,00 zł	19052619	614	2 725,00 zł	19052673	693	3 290,00 zł
4124	19052566	536	2 085,00 zł	19052620	615	2 635,00 zł	19052674	694	3 170,00 zł
4224	19052567	537	2 115,00 zł	19052621	616	2 675,00 zł	19052675	695	3 220,00 zł
4324	19052568	538	2 240,00 zł	19052622	617	2 845,00 zł	19052676	696	3 440,00 zł
4424	19052569	539	2 175,00 zł	19052623	618	2 755,00 zł	19052677	697	3 320,00 zł
4524	19052570	540	2 205,00 zł	19052624	619	2 795,00 zł	19052678	698	3 370,00 zł
4624	19052571	541	2 330,00 zł	19052625	620	2 965,00 zł	19052679	699	3 585,00 zł
4724	19052572	542	2 280,00 zł	19052626	621	2 895,00 zł	19052680	700	3 490,00 zł
4824	19052573	543	2 325,00 zł	19052627	622	2 955,00 zł	19052681	701	3 565,00 zł
4924	19052574	544	2 465,00 zł	19052628	623	3 145,00 zł	19052682	702	3 810,00 zł
4960	19052575	545	2 705,00 zł	19052629	624	3 425,00 zł	19052683	703	4 120,00 zł
5060	19052576	546	2 645,00 zł	19052630	625	3 330,00 zł	19052684	704	4 000,00 zł
5160	19052577	547	2 675,00 zł	19052631	626	3 370,00 zł	19052685	705	4 050,00 zł
5260	19052578	548	2 700,00 zł	19052632	627	3 410,00 zł	19052686	706	4 100,00 zł
5360	19052579	549	2 825,00 zł	19052633	628	3 580,00 zł	19052687	707	4 320,00 zł
5460	19052580	550	2 760,00 zł	19052634	629	3 490,00 zł	19052688	708	4 200,00 zł
5560	19052581	551	2 790,00 zł	19052635	630	3 530,00 zł	19052689	709	4 250,00 zł
5660	19052582	552	2 820,00 zł	19052636	631	3 570,00 zł	19052690	710	4 300,00 zł
5760	19052583	553	2 945,00 zł	19052637	632	3 740,00 zł	19052691	711	4 515,00 zł



REGAŁY NAROŻNE 500 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	19052692	737	630,00 zł	19052746	816	785,00 zł	19052800	895	940,00 zł
752	19052693	738	675,00 zł	19052747	817	845,00 zł	19052801	896	1 015,00 zł
852	19052694	739	705,00 zł	19052748	818	885,00 zł	19052802	897	1 065,00 zł
952	19052695	740	735,00 zł	19052749	819	925,00 zł	19052803	898	1 115,00 zł
1052	19052696	741	765,00 zł	19052750	820	965,00 zł	19052804	899	1 165,00 zł
1152	19052697	742	795,00 zł	19052751	821	1 005,00 zł	19052805	900	1 215,00 zł
1252	19052698	743	825,00 zł	19052752	822	1 045,00 zł	19052806	901	1 265,00 zł
1352	19052699	744	855,00 zł	19052753	823	1 085,00 zł	19052807	902	1 315,00 zł
1452	19052700	745	900,00 zł	19052754	824	1 145,00 zł	19052808	903	1 390,00 zł
1552	19052701	746	930,00 zł	19052755	825	1 185,00 zł	19052809	904	1 440,00 zł
1652	19052702	747	960,00 zł	19052756	826	1 225,00 zł	19052810	905	1 490,00 zł
1688	19052703	748	1 295,00 zł	19052757	827	1 610,00 zł	19052811	906	1 930,00 zł
1788	19052704	749	1 230,00 zł	19052758	828	1 520,00 zł	19052812	907	1 810,00 zł
1888	19052705	750	1 355,00 zł	19052759	829	1 690,00 zł	19052813	908	2 030,00 zł
1988	19052706	751	1 290,00 zł	19052760	830	1 600,00 zł	19052814	909	1 910,00 zł
2088	19052707	752	1 415,00 zł	19052761	831	1 770,00 zł	19052815	910	2 130,00 zł
2188	19052708	753	1 350,00 zł	19052762	832	1 680,00 zł	19052816	911	2 010,00 zł
2288	19052709	754	1 475,00 zł	19052763	833	1 850,00 zł	19052817	912	2 230,00 zł
2388	19052710	755	1 410,00 zł	19052764	834	1 760,00 zł	19052818	913	2 110,00 zł
2488	19052711	756	1 530,00 zł	19052765	835	1 930,00 zł	19052819	914	2 330,00 zł
2588	19052712	757	1 470,00 zł	19052766	836	1 840,00 zł	19052820	915	2 210,00 zł
2688	19052713	758	1 590,00 zł	19052767	837	2 010,00 zł	19052821	916	2 430,00 zł
2788	19052714	759	1 545,00 zł	19052768	838	1 940,00 zł	19052822	917	2 335,00 zł
2888	19052715	760	1 680,00 zł	19052769	839	2 130,00 zł	19052823	918	2 575,00 zł
2988	19052716	761	1 620,00 zł	19052770	840	2 040,00 zł	19052824	919	2 460,00 zł
3088	19052717	762	1 740,00 zł	19052771	841	2 210,00 zł	19052825	920	2 675,00 zł
3188	19052718	763	1 680,00 zł	19052772	842	2 115,00 zł	19052826	921	2 555,00 zł
3288	19052719	764	1 800,00 zł	19052773	843	2 290,00 zł	19052827	922	2 775,00 zł
3324	19052720	765	2 025,00 zł	19052774	844	2 525,00 zł	19052828	923	3 025,00 zł
3424	19052721	766	2 150,00 zł	19052775	845	2 695,00 zł	19052829	924	3 245,00 zł
3524	19052722	767	2 085,00 zł	19052776	846	2 605,00 zł	19052830	925	3 125,00 zł
3624	19052723	768	2 115,00 zł	19052777	847	2 645,00 zł	19052831	926	3 175,00 zł
3724	19052724	769	2 240,00 zł	19052778	848	2 815,00 zł	19052832	927	3 395,00 zł
3824	19052725	770	2 175,00 zł	19052779	849	2 725,00 zł	19052833	928	3 275,00 zł
3924	19052726	771	2 205,00 zł	19052780	850	2 765,00 zł	19052834	929	3 325,00 zł
4024	19052727	772	2 330,00 zł	19052781	851	2 935,00 zł	19052835	930	3 540,00 zł
4124	19052728	773	2 280,00 zł	19052782	852	2 865,00 zł	19052836	931	3 450,00 zł
4224	19052729	774	2 325,00 zł	19052783	853	2 925,00 zł	19052837	932	3 520,00 zł
4324	19052730	775	2 465,00 zł	19052784	854	3 115,00 zł	19052838	933	3 765,00 zł
4424	19052731	776	2 400,00 zł	19052785	855	3 025,00 zł	19052839	934	3 645,00 zł
4524	19052732	777	2 430,00 zł	19052786	856	3 065,00 zł	19052840	935	3 695,00 zł
4624	19052733	778	2 550,00 zł	19052787	857	3 235,00 zł	19052841	936	3 915,00 zł
4724	19052734	779	2 490,00 zł	19052788	858	3 140,00 zł	19052842	937	3 795,00 zł
4824	19052735	780	2 520,00 zł	19052789	859	3 180,00 zł	19052843	938	3 845,00 zł
4924	19052736	781	2 640,00 zł	19052790	860	3 355,00 zł	19052844	939	4 065,00 zł
4960	19052737	782	2 945,00 zł	19052791	861	3 700,00 zł	19052845	940	4 460,00 zł
5060	19052738	783	2 880,00 zł	19052792	862	3 610,00 zł	19052846	941	4 340,00 zł
5160	19052739	784	2 910,00 zł	19052793	863	3 650,00 zł	19052847	942	4 390,00 zł
5260	19052740	785	2 940,00 zł	19052794	864	3 690,00 zł	19052848	943	4 440,00 zł
5360	19052741	786	3 065,00 zł	19052795	865	3 860,00 zł	19052849	944	4 655,00 zł
5460	19052742	787	3 015,00 zł	19052796	866	3 790,00 zł	19052850	945	4 560,00 zł
5560	19052743	788	3 060,00 zł	19052797	867	3 850,00 zł	19052851	946	4 635,00 zł
5660	19052744	789	3 105,00 zł	19052798	868	3 910,00 zł	19052852	947	4 710,00 zł
5760	19052745	790	3 245,00 zł	19052799	869	4 100,00 zł	19052853	948	4 955,00 zł

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

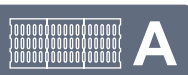


3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19051956	10	2 P-43 + 3 S-64	19052260	89	2 P-44 + 4 S-64	19052314	168	2 P-45 + 5 S-64
19051957	11	2 P-43 + 3 S-74	19052261	90	2 P-44 + 4 S-74	19052315	169	2 P-45 + 5 S-74
19051958	12	2 P-43 + 3 S-84	19052262	91	2 P-44 + 4 S-84	19052316	170	2 P-45 + 5 S-84
19051959	13	2 P-43 + 3 S-94	19052263	92	2 P-44 + 4 S-94	19052317	171	2 P-45 + 5 S-94
19052210	14	2 P-43 + 3 S-104	19052264	93	2 P-44 + 4 S-104	19052318	172	2 P-45 + 5 S-104
19052211	15	2 P-43 + 3 S-114	19052265	94	2 P-44 + 4 S-114	19052319	173	2 P-45 + 5 S-114
19052212	16	2 P-43 + 3 S-124	19052266	95	2 P-44 + 4 S-124	19052320	174	2 P-45 + 5 S-124
19052213	17	2 P-43 + 3 S-134	19052267	96	2 P-44 + 4 S-134	19052321	175	2 P-45 + 5 S-134
19052214	18	2 P-43 + 3 S-144	19052268	97	2 P-44 + 4 S-144	19052322	176	2 P-45 + 5 S-144
19052215	19	2 P-43 + 3 S-154	19052269	98	2 P-44 + 4 S-154	19052323	177	2 P-45 + 5 S-154
19052216	20	2 P-43 + 3 S-164	19052270	99	2 P-44 + 4 S-164	19052324	178	2 P-45 + 5 S-164
19052217	21	3 P-43 + 6 S-84	19052271	100	3 P-44 + 8 S-84	19052325	179	3 P-45 + 10 S-84
19052218	22	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84	19052272	101	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84	19052326	180	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84
19052219	23	3 P-43 + 6 S-94	19052273	102	3 P-44 + 8 S-94	19052327	181	3 P-45 + 10 S-94
19052220	24	3 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104	19052274	103	3 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104	19052328	182	3 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104
19052221	25	3 P-43 + 6 S-104	19052275	104	3 P-44 + 8 S-104	19052329	183	3 P-45 + 10 S-104
19052222	26	3 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114	19052276	105	3 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114	19052330	184	3 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114
19052223	27	3 P-43 + 6 S-114	19052277	106	3 P-44 + 8 S-114	19052331	185	3 P-45 + 10 S-114
19052224	28	3 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124	19052278	107	3 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124	19052332	186	3 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124
19052225	29	3 P-43 + 6 S-124	19052279	108	3 P-44 + 8 S-124	19052333	187	3 P-45 + 10 S-124
19052226	30	3 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134	19052280	109	3 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134	19052334	188	3 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134
19052227	31	3 P-43 + 6 S-134	19052281	110	3 P-44 + 8 S-134	19052335	189	3 P-45 + 10 S-134
19052228	32	3 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144	19052282	111	3 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144	19052336	190	3 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144
19052229	33	3 P-43 + 6 S-144	19052283	112	3 P-44 + 8 S-144	19052337	191	3 P-45 + 10 S-144
19052230	34	3 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154	19052284	113	3 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154	19052338	192	3 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154
19052231	35	3 P-43 + 6 S-154	19052285	114	3 P-44 + 8 S-154	19052339	193	3 P-45 + 10 S-154
19052232	36	3 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164	19052286	115	3 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164	19052340	194	3 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164
19052233	37	3 P-43 + 6 S-164	19052287	116	3 P-44 + 8 S-164	19052341	195	3 P-45 + 10 S-164
19052234	38	4 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114	19052288	117	4 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114	19052342	196	4 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114
19052235	39	4 P-43 + 9 S-114	19052289	118	4 P-44 + 12 S-114	19052343	197	4 P-45 + 15 S-114
19052236	40	4 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124	19052290	119	4 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124	19052344	198	4 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124
19052237	41	4 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124	19052291	120	4 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124	19052345	199	4 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124
19052238	42	4 P-43 + 9 S-124	19052292	121	4 P-44 + 12 S-124	19052346	200	4 P-45 + 15 S-124
19052239	43	4 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134	19052293	122	4 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134	19052347	201	4 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134
19052240	44	4 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134	19052294	123	4 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134	19052348	202	4 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134
19052241	45	4 P-43 + 9 S-134	19052295	124	4 P-44 + 12 S-134	19052349	203	4 P-45 + 15 S-134
19052242	46	4 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144	19052296	125	4 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144	19052350	204	4 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144
19052243	47	4 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144	19052297	126	4 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144	19052351	205	4 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144
19052244	48	4 P-43 + 9 S-144	19052298	127	4 P-44 + 12 S-144	19052352	206	4 P-45 + 15 S-144
19052245	49	4 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154	19052299	128	4 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154	19052353	207	4 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154
19052246	50	4 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154	19052300	129	4 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154	19052354	208	4 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154
19052247	51	4 P-43 + 9 S-154	19052301	130	4 P-44 + 12 S-154	19052355	209	4 P-45 + 15 S-154
19052248	52	4 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164	19052302	131	4 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164	19052356	210	4 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164
19052249	53	4 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164	19052303	132	4 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164	19052357	211	4 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164
19052250	54	4 P-43 + 9 S-164	19052304	133	4 P-44 + 12 S-164	19052358	212	4 P-45 + 15 S-164
19052251	55	5 P-43 + 12 S-124	19052305	134	5 P-44 + 16 S-124	19052359	213	5 P-45 + 20 S-124
19052252	56	5 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134	19052306	135	5 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134	19052360	214	5 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134
19052253	57	5 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134	19052307	136	5 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134	19052361	215	5 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134
19052254	58	5 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134	19052308	137	5 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134	19052362	216	5 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134
19052255	59	5 P-43 + 12 S-134	19052309	138	5 P-44 + 16 S-134	19052363	217	5 P-45 + 20 S-134
19052256	60	5 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144	19052310	139	5 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144	19052364	218	5 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144
19052257	61	5 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144	19052311	140	5 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144	19052365	219	5 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144
19052258	62	5 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144	19052312	141	5 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144	19052366	220	5 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144
19052259	63	5 P-43 + 12 S-144	19052313	142	5 P-44 + 16 S-144	19052367	221	5 P-45 + 20 S-144

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



3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19052368	247	2 P-53 + 3 S-65	19052422	326	2 P-54 + 4 S-65	19052476	405	2 P-55 + 5 S-65
19052369	248	2 P-53 + 3 S-75	19052423	327	2 P-54 + 4 S-75	19052477	406	2 P-55 + 5 S-75
19052370	249	2 P-53 + 3 S-85	19052424	328	2 P-54 + 4 S-85	19052478	407	2 P-55 + 5 S-85
19052371	250	2 P-53 + 3 S-95	19052425	329	2 P-54 + 4 S-95	19052479	408	2 P-55 + 5 S-95
19052372	251	2 P-53 + 3 S-105	19052426	330	2 P-54 + 4 S-105	19052480	409	2 P-55 + 5 S-105
19052373	252	2 P-53 + 3 S-115	19052427	331	2 P-54 + 4 S-115	19052481	410	2 P-55 + 5 S-115
19052374	253	2 P-53 + 3 S-125	19052428	332	2 P-54 + 4 S-125	19052482	411	2 P-55 + 5 S-125
19052375	254	2 P-53 + 3 S-135	19052429	333	2 P-54 + 4 S-135	19052483	412	2 P-55 + 5 S-135
19052376	255	2 P-53 + 3 S-145	19052430	334	2 P-54 + 4 S-145	19052484	413	2 P-55 + 5 S-145
19052377	256	2 P-53 + 3 S-155	19052431	335	2 P-54 + 4 S-155	19052485	414	2 P-55 + 5 S-155
19052378	257	2 P-53 + 3 S-165	19052432	336	2 P-54 + 4 S-165	19052486	415	2 P-55 + 5 S-165
19052379	258	3 P-53 + 6 S-85	19052433	337	3 P-54 + 8 S-85	19052487	416	3 P-55 + 10 S-85
19052380	259	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85	19052434	338	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85	19052488	417	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85
19052381	260	3 P-53 + 6 S-95	19052435	339	3 P-54 + 8 S-95	19052489	418	3 P-55 + 10 S-95
19052382	261	3 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105	19052436	340	3 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105	19052490	419	3 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105
19052383	262	3 P-53 + 6 S-105	19052437	341	3 P-54 + 8 S-105	19052491	420	3 P-55 + 10 S-105
19052384	263	3 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115	19052438	342	3 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115	19052492	421	3 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115
19052385	264	3 P-53 + 6 S-115	19052439	343	3 P-54 + 8 S-115	19052493	422	3 P-55 + 10 S-115
19052386	265	3 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125	19052440	344	3 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125	19052494	423	3 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125
19052387	266	3 P-53 + 6 S-125	19052441	345	3 P-54 + 8 S-125	19052495	424	3 P-55 + 10 S-125
19052388	267	3 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135	19052442	346	3 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135	19052496	425	3 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135
19052389	268	3 P-53 + 6 S-135	19052443	347	3 P-54 + 8 S-135	19052497	426	3 P-55 + 10 S-135
19052390	269	3 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145	19052444	348	3 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145	19052498	427	3 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145
19052391	270	3 P-53 + 6 S-145	19052445	349	3 P-54 + 8 S-145	19052499	428	3 P-55 + 10 S-145
19052392	271	3 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155	19052446	350	3 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155	19052500	429	3 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155
19052393	272	3 P-53 + 6 S-155	19052447	351	3 P-54 + 8 S-155	19052501	430	3 P-55 + 10 S-155
19052394	273	3 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165	19052448	352	3 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165	19052502	431	3 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165
19052395	274	3 P-53 + 6 S-165	19052449	353	3 P-54 + 8 S-165	19052503	432	3 P-55 + 10 S-165
19052396	275	4 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115	19052450	354	4 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115	19052504	433	4 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115
19052397	276	4 P-53 + 9 S-115	19052451	355	4 P-54 + 12 S-115	19052505	434	4 P-55 + 15 S-115
19052398	277	4 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125	19052452	356	4 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125	19052506	435	4 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125
19052399	278	4 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125	19052453	357	4 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125	19052507	436	4 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125
19052400	279	4 P-53 + 9 S-125	19052454	358	4 P-54 + 12 S-125	19052508	437	4 P-55 + 15 S-125
19052401	280	4 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135	19052455	359	4 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135	19052509	438	4 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135
19052402	281	4 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135	19052456	360	4 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135	19052510	439	4 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135
19052403	282	4 P-53 + 9 S-135	19052457	361	4 P-54 + 12 S-135	19052511	440	4 P-55 + 15 S-135
19052404	283	4 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145	19052458	362	4 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145	19052512	441	4 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145
19052405	284	4 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145	19052459	363	4 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145	19052513	442	4 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145
19052406	285	4 P-53 + 9 S-145	19052460	364	4 P-54 + 12 S-145	19052514	443	4 P-55 + 15 S-145
19052407	286	4 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155	19052461	365	4 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155	19052515	444	4 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155
19052408	287	4 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155	19052462	366	4 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155	19052516	445	4 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155
19052409	288	4 P-53 + 9 S-155	19052463	367	4 P-54 + 12 S-155	19052517	446	4 P-55 + 15 S-155
19052410	289	4 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165	19052464	368	4 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165	19052518	447	4 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165
19052411	290	4 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165	19052465	369	4 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165	19052519	448	4 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165
19052412	291	4 P-53 + 9 S-165	19052466	370	4 P-54 + 12 S-165	19052520	449	4 P-55 + 15 S-165
19052413	292	5 P-53 + 12 S-125	19052467	371	5 P-54 + 16 S-125	19052521	450	5 P-55 + 20 S-125
19052414	293	5 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135	19052468	372	5 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135	19052522	451	5 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135
19052415	294	5 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135	19052469	373	5 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135	19052523	452	5 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135
19052416	295	5 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135	19052470	374	5 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135	19052524	453	5 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135
19052417	296	5 P-53 + 12 S-135	19052471	375	5 P-54 + 16 S-135	19052525	454	5 P-55 + 20 S-135
19052418	297	5 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145	19052472	376	5 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145	19052526	455	5 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145
19052419	298	5 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145	19052473	377	5 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145	19052527	456	5 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145
19052420	299	5 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145	19052474	378	5 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145	19052528	457	5 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145
19052421	300	5 P-53 + 12 S-145	19052475	379	5 P-54 + 16 S-145	19052529	458	5 P-55 + 20 S-145



Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

Regały modułowe aluminiowo-polietylenowe

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

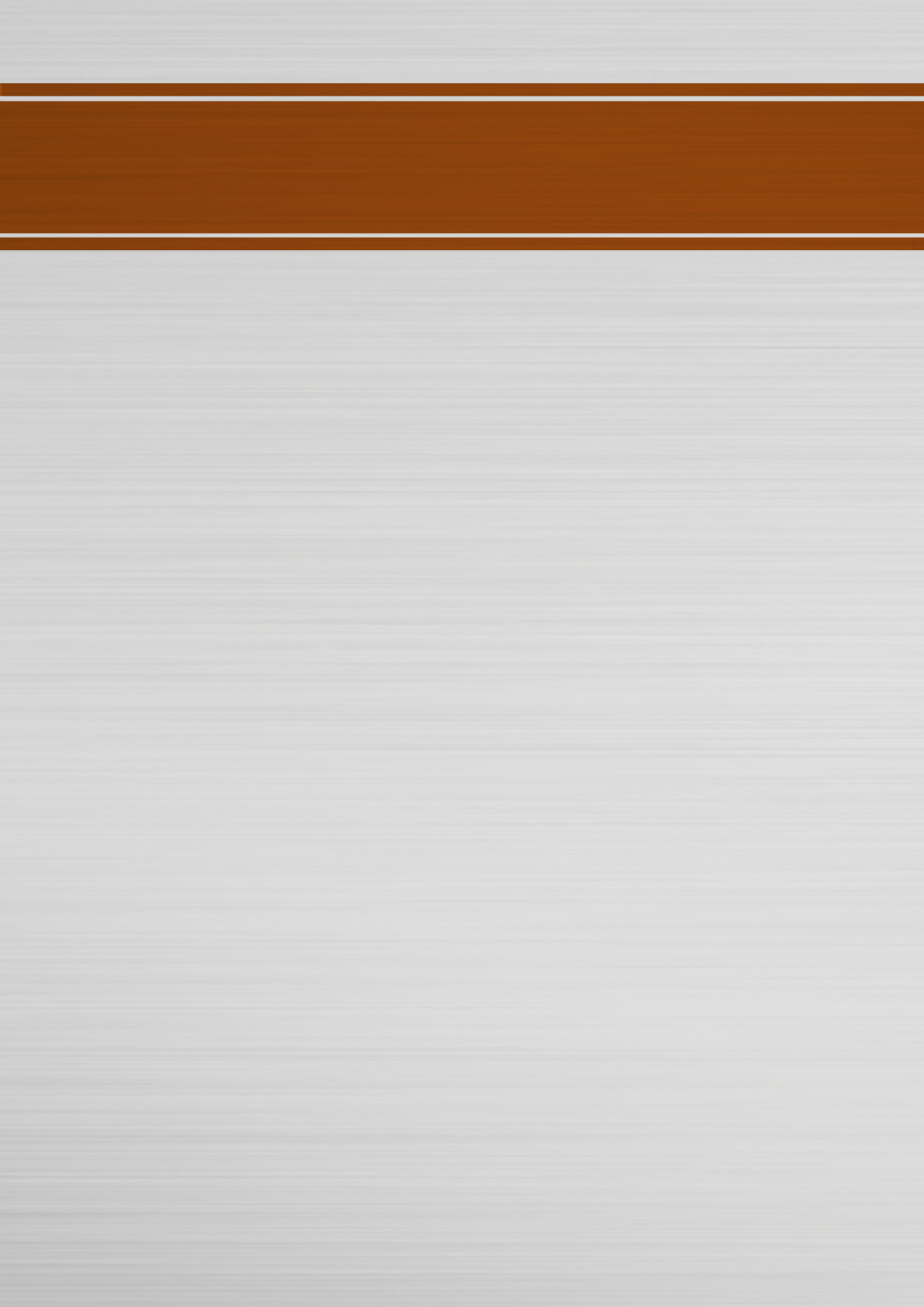


3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19052530	500	1 P-43 + 3 S-64 + 6 GA	19052584	579	1 P-44 + 4 S-64 + 8 GA	19052638	658	1 P-45 + 5 S-64 + 10 GA
19052531	501	1 P-43 + 3 S-74 + 6 GA	19052585	580	1 P-44 + 4 S-74 + 8 GA	19052639	659	1 P-45 + 5 S-74 + 10 GA
19052532	502	1 P-43 + 3 S-84 + 6 GA	19052586	581	1 P-44 + 4 S-84 + 8 GA	19052640	660	1 P-45 + 5 S-84 + 10 GA
19052533	503	1 P-43 + 3 S-94 + 6 GA	19052587	582	1 P-44 + 4 S-94 + 8 GA	19052641	661	1 P-45 + 5 S-94 + 10 GA
19052534	504	1 P-43 + 3 S-104 + 6 GA	19052588	583	1 P-44 + 4 S-104 + 8 GA	19052642	662	1 P-45 + 5 S-104 + 10 GA
19052535	505	1 P-43 + 3 S-114 + 6 GA	19052589	584	1 P-44 + 4 S-114 + 8 GA	19052643	663	1 P-45 + 5 S-114 + 10 GA
19052536	506	1 P-43 + 3 S-124 + 6 GA	19052590	585	1 P-44 + 4 S-124 + 8 GA	19052644	664	1 P-45 + 5 S-124 + 10 GA
19052537	507	1 P-43 + 3 S-134 + 6 GA	19052591	586	1 P-44 + 4 S-134 + 8 GA	19052645	665	1 P-45 + 5 S-134 + 10 GA
19052538	508	1 P-43 + 3 S-144 + 6 GA	19052592	587	1 P-44 + 4 S-144 + 8 GA	19052646	666	1 P-45 + 5 S-144 + 10 GA
19052539	509	1 P-43 + 3 S-154 + 6 GA	19052593	588	1 P-44 + 4 S-154 + 8 GA	19052647	667	1 P-45 + 5 S-154 + 10 GA
19052540	510	1 P-43 + 3 S-164 + 6 GA	19052594	589	1 P-44 + 4 S-164 + 8 GA	19052648	668	1 P-45 + 5 S-164 + 10 GA
19052541	511	2 P-43 + 6 S-84 + 6 GA	19052595	590	2 P-44 + 8 S-84 + 8 GA	19052649	669	2 P-45 + 10 S-84 + 10 GA
19052542	512	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-84 + 6 GA	19052596	591	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-84 + 8 GA	19052650	670	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-84 + 10 GA
19052543	513	2 P-43 + 6 S-94 + 6 GA	19052597	592	2 P-44 + 8 S-94 + 8 GA	19052651	671	2 P-45 + 10 S-94 + 10 GA
19052544	514	2 P-43 + 3 S-94 + 3 S-104 + 6 GA	19052598	593	2 P-44 + 4 S-94 + 4 S-104 + 8 GA	19052652	672	2 P-45 + 5 S-94 + 5 S-104 + 10 GA
19052545	515	2 P-43 + 6 S-104 + 6 GA	19052599	594	2 P-44 + 8 S-104 + 8 GA	19052653	673	2 P-45 + 10 S-104 + 10 GA
19052546	516	2 P-43 + 3 S-104 + 3 S-114 + 6 GA	19052600	595	2 P-44 + 4 S-104 + 4 S-114 + 8 GA	19052654	674	2 P-45 + 5 S-104 + 5 S-114 + 10 GA
19052547	517	2 P-43 + 6 S-114 + 6 GA	19052601	596	2 P-44 + 8 S-114 + 8 GA	19052655	675	2 P-45 + 10 S-114 + 10 GA
19052548	518	2 P-43 + 3 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	19052602	597	2 P-44 + 4 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	19052656	676	2 P-45 + 5 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
19052549	519	2 P-43 + 6 S-124 + 6 GA	19052603	598	2 P-44 + 8 S-124 + 8 GA	19052657	677	2 P-45 + 10 S-124 + 10 GA
19052550	520	2 P-43 + 3 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	19052604	599	2 P-44 + 4 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	19052658	678	2 P-45 + 5 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
19052551	521	2 P-43 + 6 S-134 + 6 GA	19052605	600	2 P-44 + 8 S-134 + 8 GA	19052659	679	2 P-45 + 10 S-134 + 10 GA
19052552	522	2 P-43 + 3 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	19052606	601	2 P-44 + 4 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	19052660	680	2 P-45 + 5 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
19052553	523	2 P-43 + 6 S-144 + 6 GA	19052607	602	2 P-44 + 8 S-144 + 8 GA	19052661	681	2 P-45 + 10 S-144 + 10 GA
19052554	524	2 P-43 + 3 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	19052608	603	2 P-44 + 4 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	19052662	682	2 P-45 + 5 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
19052555	525	2 P-43 + 6 S-154 + 6 GA	19052609	604	2 P-44 + 8 S-154 + 8 GA	19052663	683	2 P-45 + 10 S-154 + 10 GA
19052556	526	2 P-43 + 3 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	19052610	605	2 P-44 + 4 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	19052664	684	2 P-45 + 5 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
19052557	527	2 P-43 + 6 S-164 + 6 GA	19052611	606	2 P-44 + 8 S-164 + 8 GA	19052665	685	2 P-45 + 10 S-164 + 10 GA
19052558	528	3 P-43 + 3 S-104 + 6 S-114 + 6 GA	19052612	607	3 P-44 + 4 S-104 + 8 S-114 + 8 GA	19052666	686	3 P-45 + 5 S-104 + 10 S-114 + 10 GA
19052559	529	3 P-43 + 9 S-114 + 6 GA	19052613	608	3 P-44 + 12 S-114 + 8 GA	19052667	687	3 P-45 + 15 S-114 + 10 GA
19052560	530	3 P-43 + 6 S-114 + 3 S-124 + 6 GA	19052614	609	3 P-44 + 8 S-114 + 4 S-124 + 8 GA	19052668	688	3 P-45 + 10 S-114 + 5 S-124 + 10 GA
19052561	531	3 P-43 + 3 S-114 + 6 S-124 + 6 GA	19052615	610	3 P-44 + 4 S-114 + 8 S-124 + 8 GA	19052669	689	3 P-45 + 5 S-114 + 10 S-124 + 10 GA
19052562	532	3 P-43 + 9 S-124 + 6 GA	19052616	611	3 P-44 + 12 S-124 + 8 GA	19052670	690	3 P-45 + 15 S-124 + 10 GA
19052563	533	3 P-43 + 6 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	19052617	612	3 P-44 + 8 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	19052671	691	3 P-45 + 10 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
19052564	534	3 P-43 + 3 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	19052618	613	3 P-44 + 4 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	19052672	692	3 P-45 + 5 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
19052565	535	3 P-43 + 9 S-134 + 6 GA	19052619	614	3 P-44 + 12 S-134 + 8 GA	19052673	693	3 P-45 + 15 S-134 + 10 GA
19052566	536	3 P-43 + 6 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	19052620	615	3 P-44 + 8 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	19052674	694	3 P-45 + 10 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
19052567	537	3 P-43 + 3 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	19052621	616	3 P-44 + 4 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	19052675	695	3 P-45 + 5 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
19052568	538	3 P-43 + 9 S-144 + 6 GA	19052622	617	3 P-44 + 12 S-144 + 8 GA	19052676	696	3 P-45 + 15 S-144 + 10 GA
19052569	539	3 P-43 + 6 S-144 + 3 S-154 + 6 GA	19052623	618	3 P-44 + 8 S-144 + 4 S-154 + 8 GA	19052677	697	3 P-45 + 10 S-144 + 5 S-154 + 10 GA
19052570	540	3 P-43 + 3 S-144 + 6 S-154 + 6 GA	19052624	619	3 P-44 + 4 S-144 + 8 S-154 + 8 GA	19052678	698	3 P-45 + 5 S-144 + 10 S-154 + 10 GA
19052571	541	3 P-43 + 9 S-154 + 6 GA	19052625	620	3 P-44 + 12 S-154 + 8 GA	19052679	699	3 P-45 + 15 S-154 + 10 GA
19052572	542	3 P-43 + 6 S-154 + 3 S-164 + 6 GA	19052626	621	3 P-44 + 8 S-154 + 4 S-164 + 8 GA	19052680	700	3 P-45 + 10 S-154 + 5 S-164 + 10 GA
19052573	543	3 P-43 + 3 S-154 + 6 S-164 + 6 GA	19052627	622	3 P-44 + 4 S-154 + 8 S-164 + 8 GA	19052681	701	3 P-45 + 5 S-154 + 10 S-164 + 10 GA
19052574	544	3 P-43 + 9 S-164 + 6 GA	19052628	623	3 P-44 + 12 S-164 + 8 GA	19052682	702	3 P-45 + 15 S-164 + 10 GA
19052575	545	4 P-43 + 12 S-124 + 6 GA	19052629	624	4 P-44 + 16 S-124 + 8 GA	19052683	703	4 P-45 + 20 S-124 + 10 GA
19052576	546	4 P-43 + 9 S-124 + 3 S-134 + 6 GA	19052630	625	4 P-44 + 12 S-124 + 4 S-134 + 8 GA	19052684	704	4 P-45 + 15 S-124 + 5 S-134 + 10 GA
19052577	547	4 P-43 + 6 S-124 + 6 S-134 + 6 GA	19052631	626	4 P-44 + 8 S-124 + 8 S-134 + 8 GA	19052685	705	4 P-45 + 10 S-124 + 10 S-134 + 10 GA
19052578	548	4 P-43 + 3 S-124 + 9 S-134 + 6 GA	19052632	627	4 P-44 + 4 S-124 + 12 S-134 + 8 GA	19052686	706	4 P-45 + 5 S-124 + 15 S-134 + 10 GA
19052579	549	4 P-43 + 12 S-134 + 6 GA	19052633	628	4 P-44 + 16 S-134 + 8 GA	19052687	707	4 P-45 + 20 S-134 + 10 GA
19052580	550	4 P-43 + 9 S-134 + 3 S-144 + 6 GA	19052634	629	4 P-44 + 12 S-134 + 4 S-144 + 8 GA	19052688	708	4 P-45 + 15 S-134 + 5 S-144 + 10 GA
19052581	551	4 P-43 + 6 S-134 + 6 S-144 + 6 GA	19052635	630	4 P-44 + 8 S-134 + 8 S-144 + 8 GA	19052689	709	4 P-45 + 10 S-134 + 10 S-144 + 10 GA
19052582	552	4 P-43 + 3 S-134 + 9 S-144 + 6 GA	19052636	631	4 P-44 + 4 S-134 + 12 S-144 + 8 GA	19052690	710	4 P-45 + 5 S-134 + 15 S-144 + 10 GA
19052583	553	4 P-43 + 12 S-144 + 6 GA	19052637	632	4 P-44 + 16 S-144 + 8 GA	19052691	711	4 P-45 + 20 S-144 + 10 GA



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

3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19052692	737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	19052746	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	19052800	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
19052693	738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	19052747	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	19052801	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
19052694	739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	19052748	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	19052802	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
19052695	740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	19052749	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	19052803	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
19052696	741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	19052750	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	19052804	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
19052697	742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	19052751	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	19052805	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
19052698	743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	19052752	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	19052806	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
19052699	744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	19052753	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	19052807	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
19052700	745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	19052754	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	19052808	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
19052701	746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	19052755	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	19052809	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
19052702	747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	19052756	826	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	19052810	905	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
19052703	748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	19052757	827	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	19052811	906	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
19052704	749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	19052758	828	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	19052812	907	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
19052705	750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	19052759	829	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	19052813	908	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
19052706	751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	19052760	830	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	19052814	909	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
19052707	752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	19052761	831	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	19052815	910	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
19052708	753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	19052762	832	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	19052816	911	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
19052709	754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	19052763	833	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	19052817	912	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
19052710	755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	19052764	834	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	19052818	913	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
19052711	756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	19052765	835	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	19052819	914	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
19052712	757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19052766	836	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19052820	915	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19052713	758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	19052767	837	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	19052821	916	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
19052714	759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19052768	838	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19052822	917	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19052715	760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	19052769	839	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	19052823	918	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
19052716	761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	19052770	840	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	19052824	919	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
19052717	762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	19052771	841	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	19052825	920	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
19052718	763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	19052772	842	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	19052826	921	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
19052719	764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	19052773	843	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	19052827	922	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
19052720	765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	19052774	844	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	19052828	923	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
19052721	766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	19052775	845	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	19052829	924	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
19052722	767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	19052776	846	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	19052830	925	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
19052723	768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	19052777	847	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	19052831	926	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
19052724	769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	19052778	848	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	19052832	927	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
19052725	770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19052779	849	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19052833	928	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19052726	771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	19052780	850	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	19052834	929	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
19052727	772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	19052781	851	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	19052835	930	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
19052728	773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19052782	852	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19052836	931	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19052729	774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	19052783	853	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	19052837	932	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
19052730	775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	19052784	854	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	19052838	933	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
19052731	776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	19052785	855	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	19052839	934	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
19052732	777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	19052786	856	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	19052840	935	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
19052733	778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	19052787	857	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	19052841	936	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
19052734	779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	19052788	858	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	19052842	937	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
19052735	780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	19052789	859	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	19052843	938	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
19052736	781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	19052790	860	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	19052844	939	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
19052737	782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	19052791	861	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	19052845	940	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
19052738	783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19052792	862	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19052846	941	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19052739	784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	19052793	863	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	19052847	942	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
19052740	785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	19052794	864	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	19052848	943	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
19052741	786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	19052795	865	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	19052849	944	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
19052742	787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19052796	866	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19052850	945	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19052743	788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	19052797	867	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	19052851	946	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
19052744	789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	19052798	868	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	19052852	947	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
19052745	790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	19052799	869	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	19052853	948	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA



SPRZĘT DYNAMICZNY





SPRZĘT DYNAMICZNY



BATERIE I PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



MIKSERY RĘCZNE



KRAJALNICE DO WĘDLIN /
MASZYNKI DO MIĘSA





SPRZĘT DYNAMICZNY

BATERIE I PRYSZNICE

GASTRONOMICZNE ^{*BY EDENOX}

Baterie i prysznice gastronomiczne 218

Baterie prysznicowe i sztorcowe 218

Wężę ze spryskiwaczem 224

BATERIE I PRYSZNICE GASTRONOMICZNE

Opis

Baterie i prysznice gastronomiczne do zastosowań profesjonalnych charakteryzują się oryginalną stylizacją, doskonałym wykończeniem i nieprzeciętną wytrzymałością. Produkty zaprojektowane zostały specjalnie dla gastronomii.

Poza atrakcyjnym wyglądem gwarantują najwyższą wydajność, ograniczone zużycie wody oraz wysoki komfort 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.
- Pysznica zapewnia jednolity i skoncentrowany wpływ 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 trwale odporna na korozję.

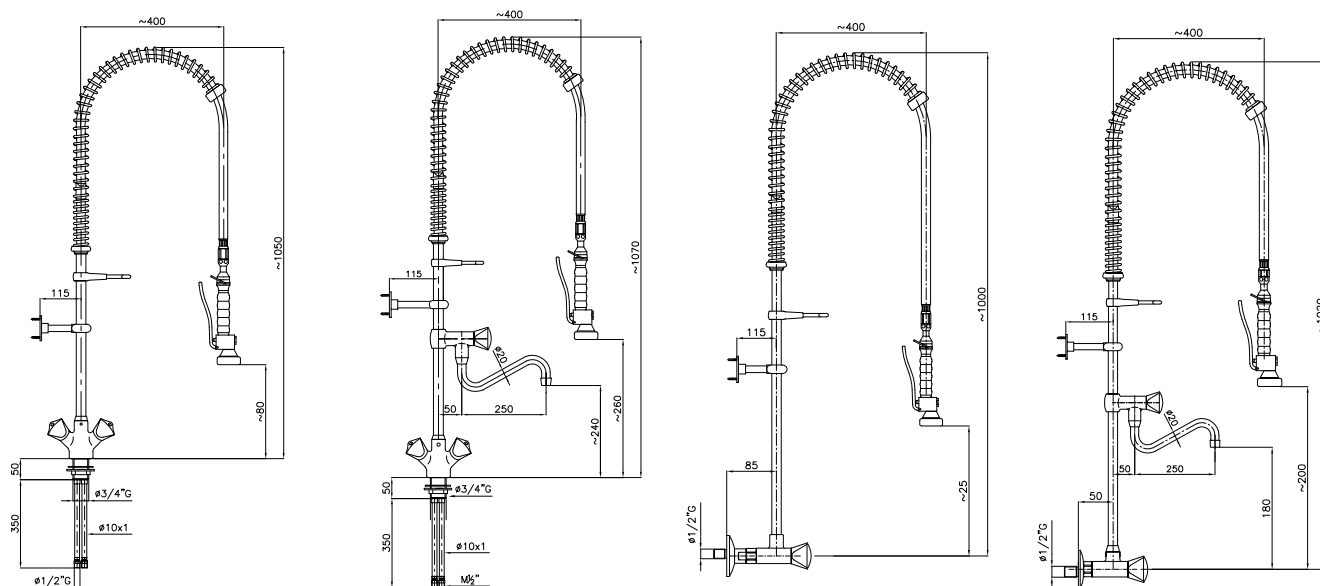


Dostępne modele z zintegrowaną wylewką.



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.



Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
ED-2	19048733	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocentrowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	805,00 zł
ED-2C	19048738	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednocentrowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	965,00 zł
EG-2	19048737	Bateria prysznicowa ścienna, jednocentrowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	810,00 zł
EG-2C	19048741	Bateria prysznicowa ścienna, jednocentrowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	995,00 zł

**B**

Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe



Wysokiej jakości
główce



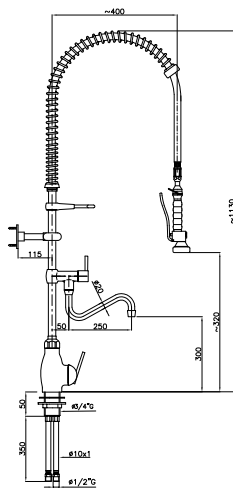
Obrotowa wylewka



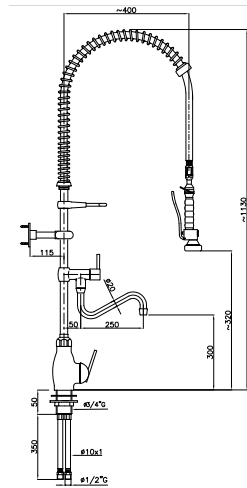
Ergonomiczne i
wytrzymałe



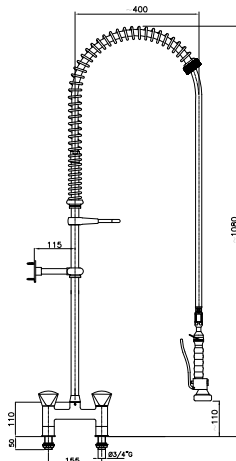
EDM-2



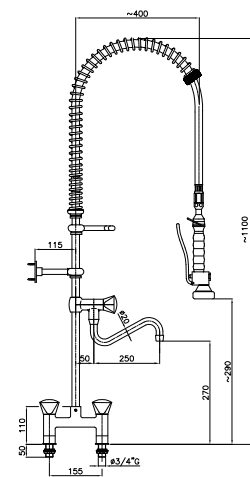
EDM-2C



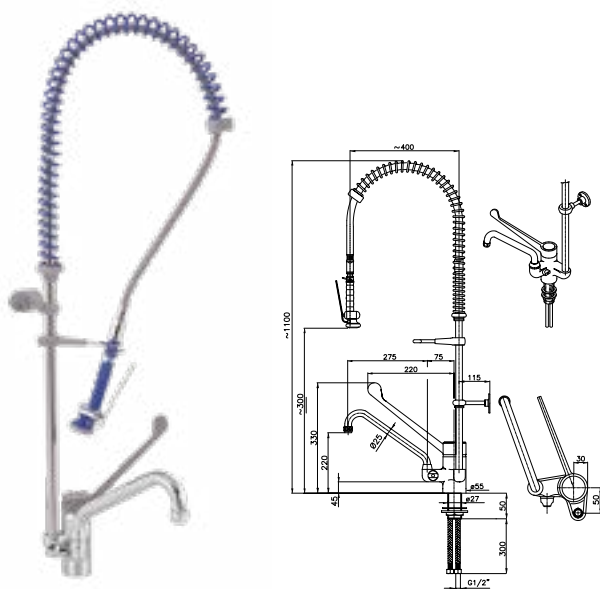
EC-2



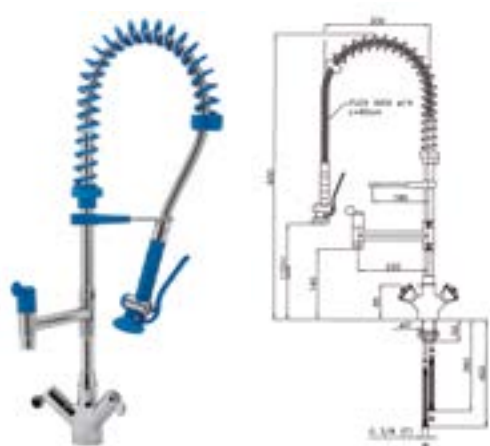
EC-2C



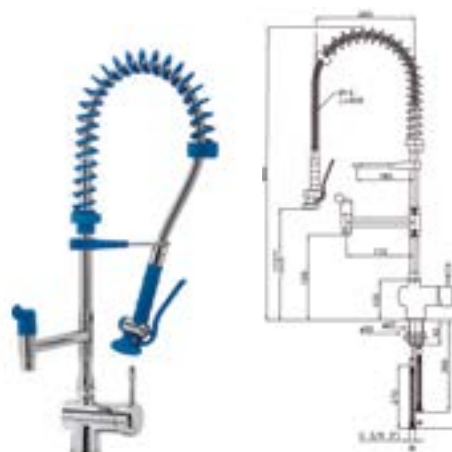
Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2	19048735	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 440,00 zł
EDM-2C	19048739	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 585,00 zł
EC-2	19048736	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	975,00 zł
EC-2C	19048740	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	1 150,00 zł



EDM-2C B



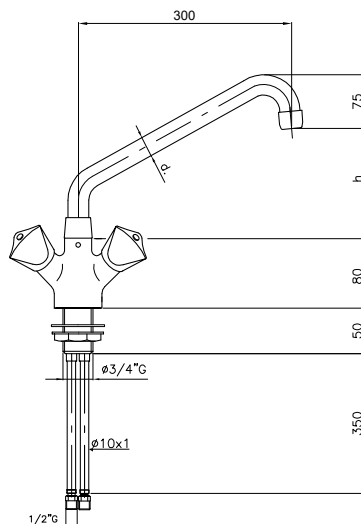
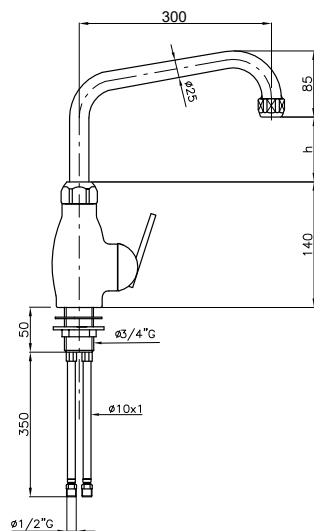
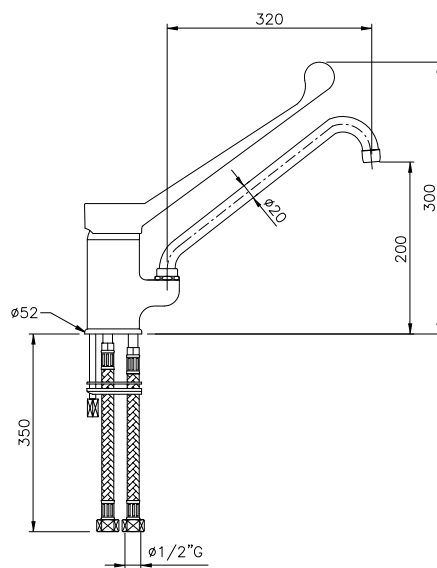
GD2C-60 E



GDM2C-60 E

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

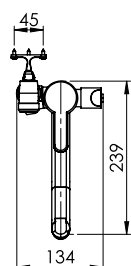
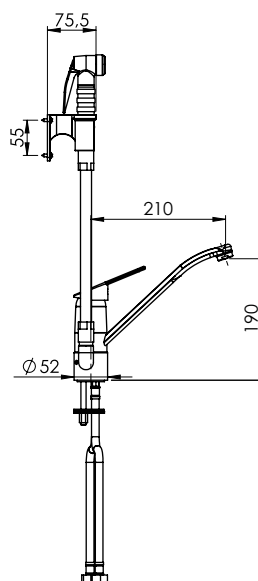
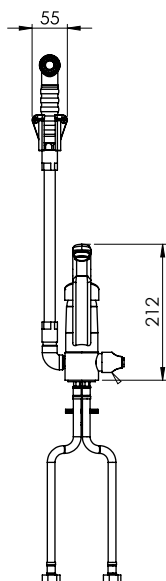
Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2C B	19048734	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 550,00 zł
GD2C-60 E	19029264	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	930,00 zł
GDM2C-60 E	19029265	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 210,00 zł

**B****Baterie i prysznice gastronomiczne****Baterie gastronomiczne****EB-30 B****EFB-30****EM-30 B**

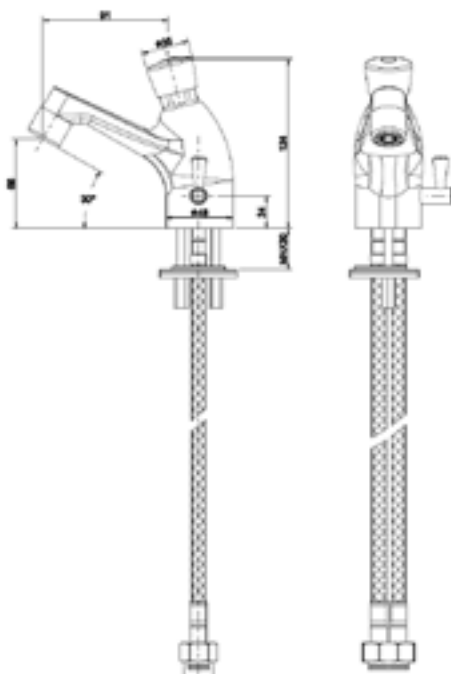
Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EB-30 B	19048730	Bateria sztorcowa jednootworowa, 2 rodzaje wody	245,00 zł
EBF-30	19048731	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	725,00 zł
EM-30 B	19048732	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	380,00 zł



EFM-2C B



EP-30



BATERIE PRYSZNICOWE I SZTORCOWE

Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EFM-2C B	19084845	Bateria sztorcowa jednocierowa z regulatorem strumienia i prysznicem	1 485,00 zł
EP-30	19087148	Samozamykająca się bateria umywalkowa stojąca, z bocznym mieszaczem wody zimnej i gorącej.	745,00 zł

**B**

Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe



EF-6

WĄŻ ZE SPRYSKIWACZEM

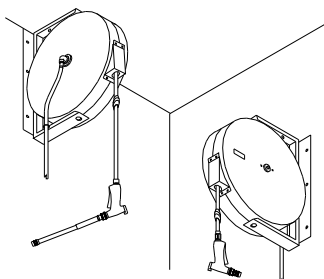
- Gama węży ze spryskiwaczem specjalnie zaprojektowana do instalacji w przemyśle przetwórstwa spożywczego (mięso, ryby, warzywa) oraz gastronomii.
- Obudowa i uchwyty wykonane w całości ze stali nierdzewnej.
- Wyposażona w specjalny czarny gumowy wąż, certyfikowany do użytku spożywczego, wytrzymały i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



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



EF-10



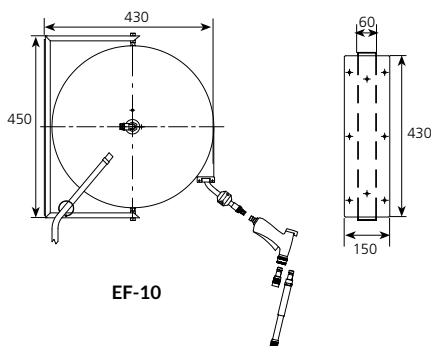
Możliwość montażu na ścianie i suficie



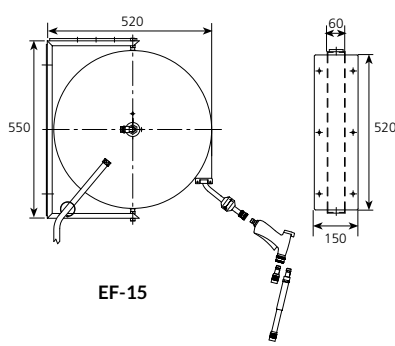
Pistolet z zamontowaną lancą



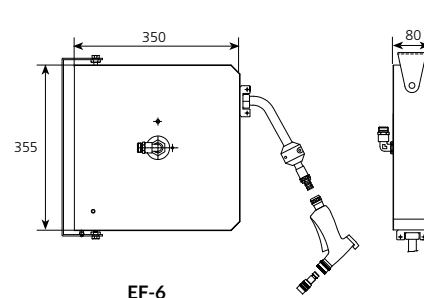
Pojedyncza regulacja przepływu



EF-10



EF-15



EF-6

Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EF-6	19048743	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	2 645,00 zł
EF-10	19048742	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	3 530,00 zł
EF-15	19052933	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	4 945,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE *BY EDENOX

Pakowarki próżniowe	228
Linia VAKSIC	230
Pakowarki czujnikowe i czasowe	232
Wózek do pakowarek próżniowych	232
Pakowarka z zewnętrznym zasysaniem	233

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.





**B****Pakowarki próżniowe**
Linea VAKSIC E

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 pozabawieniu 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 świecąca diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	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	3 375,00 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 300mm.
- 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 świecąca diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	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	4 395,00 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.
- Automatykne 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 świecąca diodę LED.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	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	5 175,00 zł



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.
- Automatykne 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 świecąca diodę LED.
- W zestawie zestaw akcesoriów.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	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	7 045,00 zł

SERIE 500 - VAKSIC-20 L 2A E



- 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 (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Torebka	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VACE-35	19013915	20	350	Tłoczona	375 x 265 130	300	230/1/N - 50Hz	1 710,00 zł

**B**

Pakowarki próżniowe Linea VAKSIC



VAC-20 DT E



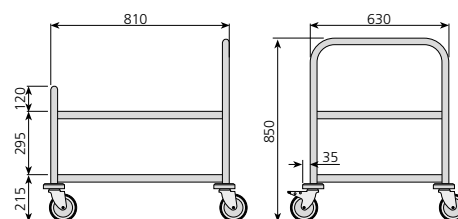
PAKOWARKI STACJONARNE Z CYFROWYMI PANELAMI STEROWANE CZASOWO - VAC-20 DT E

- Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm. Solidne podwozie w całości ze stali nierdzewnej.
- Pompa próżniowa 20 m³/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 świecąca diodę LED.
- W zestawie zestaw akcesoriów.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	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	8 190,00 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	1 160,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

MIKSERY RĘCZNE *BY EDENOX

Miksery ręczne	236
Miksery ręczne ze stałą prędkością	236
Miksery ręczne ze zmienną prędkością	237
Ramiona do mikserów ręcznych	238

**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne



Średnia wydajność

Wysoka wydajność



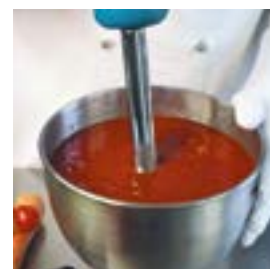
Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

MIKSERY RĘCZNE O STAŁEJ PRĘDKOŚCIĄ

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

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

TBVV-350
+ BT-43
+ BB-360



Średnia wydajność

TBVV-450
+ BT-63
+ BB-360



Wysoka wydajność

TBVV-450
+ BT-53
+ BB-360



MIKSZERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

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



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

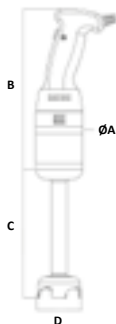
**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne



TVF-250

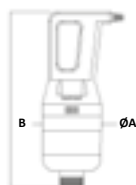


Łatwy demontaż
ułatwiający czyszczenie

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	875,00 zł



MODELE TVF-350 / 450

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B		
TVF-350	19001632	15000	130	360	350	925,00 zł
TVF-450	19001633	17000	130	360	450	1 080,00 zł



RAMIONA MIKSUJĄCE

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			C	D		
BT-33	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	385,00 zł	445,00 zł
BT-43	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	435,00 zł	505,00 zł
BT-53	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	470,00 zł	540,00 zł
BT-63	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	510,00 zł	590,00 zł



MODELE TBVV-350 / 450

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

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	1 030,00 zł
TBVV-450	19048725	2000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	1 165,00 zł

**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne

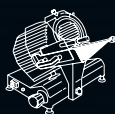


RAMIONA MIKSUJĄCE I UBIJAJĄCE

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Cena netto (zł)
			C	D	
BT-33	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	445,00 zł
BT-43	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	505,00 zł
BT-53	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	540,00 zł
BT-63	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	590,00 zł
BB-360	19001617	Ramię ubijające	360	120	570,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

KRAJALNICE DO WĘDLIN *BY EDENOX

Krajalnice do wędlin	244
Krajalnice do wędlin	244
Maszynki do mięsa	245
Maszynka do tarcia mozzarelli	245
Maszynki do mięsa PA	246
Akcesoria	247

**B**

Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin



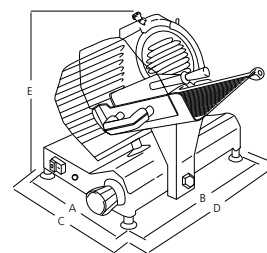
CGSP-195 E



CGSP-220 E



CGSP-250 E



Osłony bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka (za wyjątkiem CGSP-195 E)



Stały pierścień ochronny



Baza lakierowana na czerwono CGSP-250-R E

KRAJALNICE DO WĘDLIN

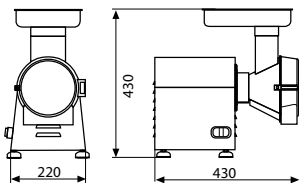
- Szeroka gama krajalnicy do wędlin, które gwarantują pełną satysfakcję użytkownika we wszystkich aspektach, takich jak łatwość obsługi i konserwacji, bezpieczeństwo oraz jakość wykonania.
- Ze względu na kompaktową budowę i niewielką masę modele CGSP idealnie nadają się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Wszystkie krajalnice posiadają w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: 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 ostrzycy.
- 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	1 285,00 zł
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 620,00 zł
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 680,00 zł
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 750,00 zł



CM

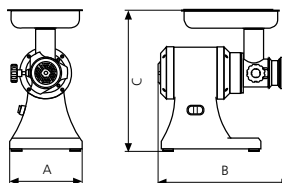


Stożek do ścierania
mozzarelli (otwory 7 mm)
CM

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 kąpielii 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)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
CM	19000567	220 x 430 x 430	1400	50	750	230/1N - 50 Hz	2 940,00 zł	

**PA-22****PA-12**

W standardzie miska odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki



Funkcyjny 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 zębata reduktora pracują w kąpieli olejowej.
- W modelach PA-12, PA-22 podajnik ślimakowy wykonany jest z aluminium, nóż i miska 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 \varnothing (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	2 340,00 zł
PA-22-T	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	2 915,00 zł
PA-22-M	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	2 915,00 zł
PA-22-TU-T	19048726	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 950,00 zł

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



Model Urządzenie	Średnica ostrza	Cena netto (zł)
OSTRZE NIERDZEWNE		
CGSP-195 E	195	265,00 zł
CGSP-220 E	220	320,00 zł
CGSP-250 E	250	420,00 zł
CGSP-250-R E	250	420,00 zł
OSTRZE TEFLONOWE		
CGSP-195 E	195	410,00 zł
CGSP-220 E	220	470,00 zł
CGSP-250 E	250	565,00 zł
CGSP-250-R E	250	565,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
PA-12	Nóż	120,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	265,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	205,00 zł
PA-22	Nóż	120,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	320,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	230,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
CM 2,5	Stożek ścierny - otwory 2,5 mm	310,00 zł
CM 4	Stożek ścierny - otwory 4 mm	310,00 zł
CM 2	Stożek do krojenia w plastry - 2 mm	310,00 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, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.

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

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

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

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

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

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

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

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

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 odroczonego terminem płatności.

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

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

wymiany towaru i zwrócić Kupującemu stosowną część ceny.

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

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

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

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

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

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

10.Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

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

2.Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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

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



asber

www.asberprofessional.pl

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