



Urządzenia
gastronomiczne

Katalog

Nowe ceny
od 8/11/2021



Spis treści

Urządzenia grzewcze.....	006
— Linia 900.....	009
— Linia 700.....	053
— Linia 600.....	101
— Urządzenia niemodularne.....	113
Piece konwekcyjno-parowe.....	122
— Piece.....	125
— System Cook & Chill.....	139
— Akcesoria.....	147
Zmywarki.....	160
— Do szkła.....	165
— Zmywarki podblatowe.....	173
— Zmywarki kapturowe.....	185
— Zmywarki do naczyń kuchennych.....	199
— Zmywarki tunelowe.....	203
— Zmywarki tunelowe taśmowe.....	221
— Kosze do zmywarek.....	231
Urządzenia chłodnicze.....	234
— Szafy chłodnicze i mroźnicze.....	239
— Stoły chłodnicze i mroźnicze.....	261
— Stoły do przygotowywania.....	289
— Urządzenia chłodnicze do baru i ekspozycji produktów.....	301
— Szybkoschładzarki.....	313
— Kostkarki do lodu.....	325
Pralnictwo i suszarnictwo.....	328
— Pralnicowirówki i suszarki profesjonalne ..	329
Aneks.....	334





60 lat u Twego boku.

Jesteśmy wiodącym producentem wyposażenia technologicznego dla klientów sektora hotelarskiego, gastronomicznego i pralniczego. 60 lat doświadczenia czyni nas liderem w kompleksowej ofercie różnych gam produktów znanych od lat pod tą samą marką.

Ale przede wszystkim jesteśmy liderem dzięki Tobie.

Wprowadzasz nasze innowacje technologiczne swoimi zawodowymi wyzwaniami.

Motywujesz nas swoimi wymaganiami i zaufaniem. Towarzyszyłeś nam do tej pory i będziesz nam towarzyszył w przyszłości, ponieważ współpraca z Tobą to najlepszy sposób na rozwój. Ponieważ bycie blisko Ciebie jest gwarancją, że zajdziemy daleko.

Dystrybutor, specjalista i pracownik. Jesteś energią, która napędza tryby maszyny Fagor Industrial.

To Ty sprawiasz, że ma to sens.

**You make
it happen.**



- Oddziały sprzedaży
- Zakłady produkcyjne



Globalna marka blisko Ciebie, gdziekolwiek jesteś.

Nasze 35 biur na całym świecie, profesjonalizm 2200 pracowników i międzynarodowe doświadczenie pomagają nam być zawsze blisko Ciebie, Twoich potrzeb, Twoich projektów.

Ale przede wszystkim zaangażowanie w obsługę profesjonalistów przez profesjonalistów oznacza, że używamy tego samego języka, odpowiadając na Twoje wyzwania w ramach globalnej marki.

Gdziekolwiek jesteś.





Urządzenia
grzewcze



Linia 900

Generacja Kore	011
Linia Kore 900.....	012
Kuchnie gazowe	014
Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym	016
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą	018
Kuchnie gazowe do paelli	019
Kuchnie elektryczne	020
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą .	022
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym	023
Kuchnie indukcyjne	024
Płyty grillowe	026
Grille	030
Warniki do makaronu	032
Kotły warzelne z grzaniem bezpośrednim	034
Kotły warzelne z grzaniem pośrednim	036
Frytownice	038
Patelnie przechylne.....	040
Bemary.....	042
Podgrzewacze do frytek	043
Błaty neutralne.....	044
Podstawy	045
Podstawy chłodnicze	046
Systemy pionowe	048
Akcesoria	050

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

LPG: 37 g/cm²

Gaz ziemny: 20 g/cm²

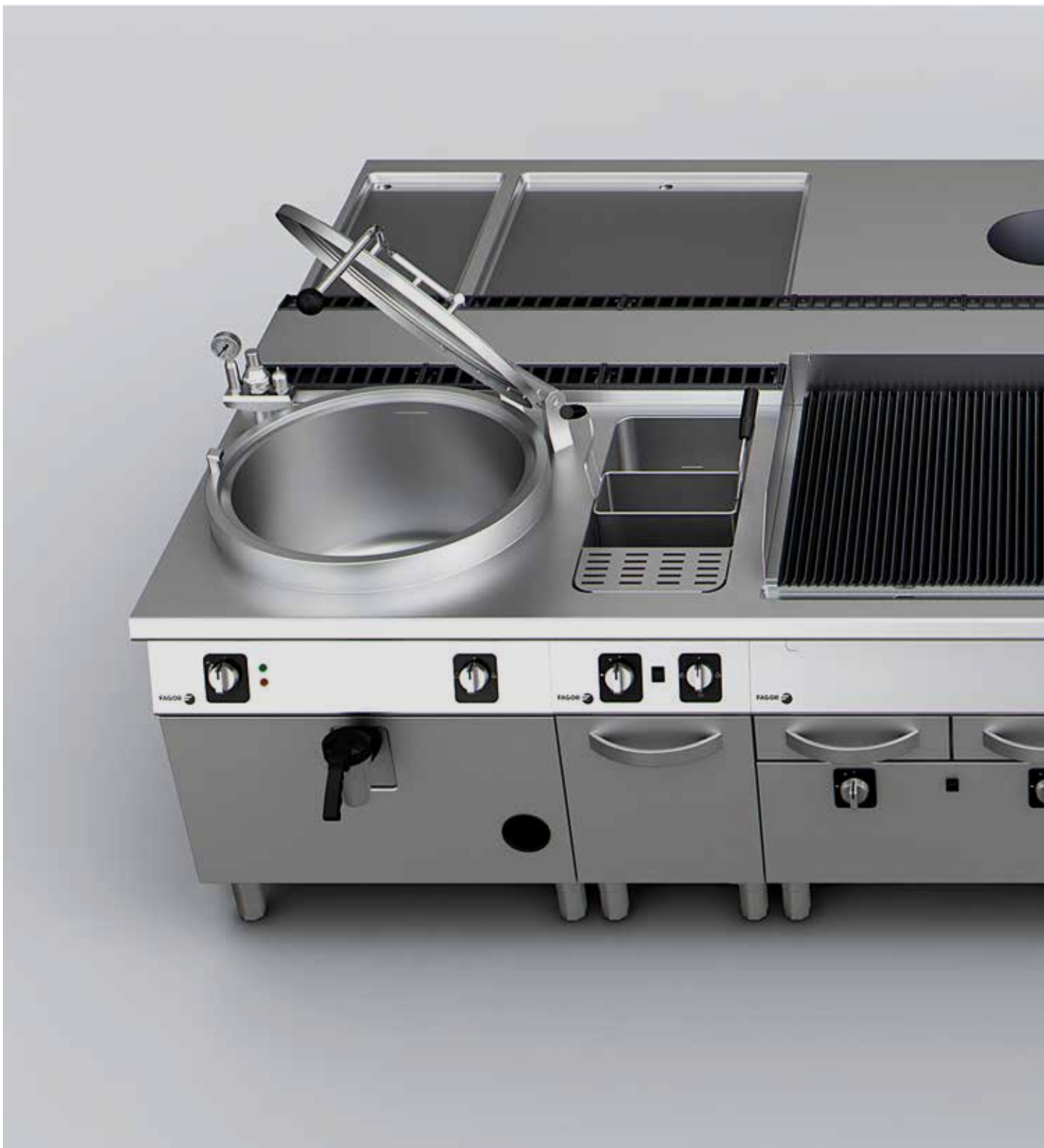


Łączymy tradycję z nowoczesnością od ponad 60 lat.

Generacja Kore jest owocem ponad 60-letniego doświadczenia i wiedzy w świecie gastronomii. Wszystko rozpoczęło się od głównego bohatera – gotowania.

Urządzenia tej generacji, zaprojektowane zgodnie ze standardami europejskimi, mogą być bez wysiłku dostosowane do potrzeb najlepszych szefów i wymagań współczesnych, profesjonalnych kuchni. Linia składa się z urządzeń gazowych i elektrycznych, w dwóch rozmiarach, by ułatwić codzienne zadania i dać najlepsze efekty gotowania.

Rezultat: solidna generacja o eleganckim wykończeniu, przygotowana do intensywnego użytkowania, ergonomiczna, łatwa w czyszczeniu, spełniająca wysokie poziomy bezpieczeństwa i niezawodności, tak wymagane w profesjonalnej kuchni.



**Od profesionalizmu
do perfekcji.**



KORE
GENERATION

Linia Kore 900 zaprojektowana została z myślą o dużych i średnich restauracjach, stołówkach i jadalniach, dysponujących dużą przestrzenią roboczą.

Wszystkie rodzaje urządzeń kuchennych oferują najwyższy poziom wydajności o maksymalnej mocy, wytrzymałości, ergonomii, w połączeniu z bezpieczeństwem i łatwym czyszczeniem.

Rezultat: kuchnia, która gwarantuje trwałość urządzeń, w połączeniu z eleganckim i starannym wykończeniem.

Kuchnie gazowe



01.

Zasilanie

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny specjalnie zaprojektowany wzór palników. Równomierne rozpraszanie płomieni nad dnem zbiornika gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko zgodnie z europejskimi regulacjami w odniesieniu do temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia ich czyszczenie. Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice również można zdjąć, co ułatwia czyszczenie.

03.

Inteligentna konstrukcja

Po co używać złączek do rusztów, skoro konstrukcja naszych rusztów umożliwia utrzymywanie garnków o najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza naczynia przed przewróceniem. Pomimo że wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych garnków i patelni, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.

04.

Elastyczność

Kuchnia gazowa jest zaprojektowana tak, by instalować ją na podstawach, tworząc zwarte urządzenie. Mogą one także być montowane z części bloków wiszących lub bloków typu mostowego w centralnej części dźwigarów wspornikowych. Ich stopy sprzęgające pozwalają również na umiejscowienie ich bezpośrednio na każdej powierzchni, która może je unieść.



C-G960



C-G920



C-G940

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala to uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników wykonane są z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe, także ogień i wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantującą równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm),
 - 8,0 kW (Ø 120 mm)
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiające pomylenie ich umiejscowienia.
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażonych w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże naczynia, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (MM)	PALNIKI			MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW			
KUCHNIE GAZOWE										
	C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	13,25	400x930x290	6.095,00
		NG	19075526							
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	18,20	400x930x290	6.321,00
		NG	19075523							
	C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	28,70	800x930x290	9.933,00
		NG	19075532							
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	34,20	800x930x290	10.158,00
		NG	19075529							
	C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	41,95	1.200x930x290	13.883,00
		NG	19075544							
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	50,20	1.200x930x290	14.335,00
		NG	19075541							

Kuchnie gazowe z piekarnikiem gazowym



01.

Zasilanie

Dzięki naszym kuchniom gazowym dostarczamy użytkownikom urządzenia o najwyższej dostępnej na rynku mocy, a także oferujemy niezwykle wysoką wydajność w oparciu o nasz własny specjalnie zaprojektowany wzór palników. Równomierne rozprowadzanie płomieni nad dnem zbiornika gwarantuje optymalny przepływ ciepła do gotowanego produktu. Wszystko zgodnie z europejskimi regulacjami w odniesieniu do temperatury komponentów i paneli, wydajności i spalin, a także regulacji dotyczących zdrowia (EN-60335 i EN-203).

02.

Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Co więcej, ruszty i palniki są łatwe w demontażu, co ułatwia ich czyszczenie. Obudowa kuchni wykonana jest ze stali nierdzewnej, podobnie jak drzwi i panel drzwi wewnętrznych, co ułatwia ich czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice również można zdjąć, co ułatwia czyszczenie.

03.

Inteligentna konstrukcja

Po co używać złączek do rusztów, skoro konstrukcja naszych rusztów umożliwia utrzymywanie garnków o najmniejszej średnicy 8 cm? To zabezpiecza naczynia przed przewróceniem. Pomimo że wymiary rusztów pozwalają na utrzymanie dużych garnków i patelni, zabezpieczenie tylnego przewodu kominowego zostało usytuowane na wysokości rusztów, co sprzyja łatwiejszej obsłudze i poprawie użyteczności powierzchni roboczej.



C-G961 OP



C-G961



C-G941 H

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala to uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników wykonane są z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe, a także na ogień i wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to uniknąć kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiające pomylenie ich umiejscowienia.
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże naczynia, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Łatwy w użyciu stacjonarny piekarnik o rozmiarze GN 2/1 lub wymiarach 1,000 x 700 x 290 mm (kuchnie w wersji OP) ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz - co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (MM)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (KW)				
KUCHNIE GAZOWE Z PIEKARNIKIEM												
	C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	15.802,00
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	16.141,00
		NG	19075535									
	C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	21.333,00
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	21.784,00
		NG	19075547									
	C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	23.816,00
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	24.606,00
		NG	19075553									

MODELE: H: Kuchnie gazowe z palnikami o zwiększonej mocy. / OP: Z dużym piekarnikiem..

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami. Powierzchnia o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa z żeliwną osłoną wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprzewadzenie ciepła.
- Temperatury dla zróżnicowanych zastosowań: 500°C na środku i 200°C w pobliżu krawędzi.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprzewadzenie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.

MODEL C-G9-11 Z PIEKARNIKIEM

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny wielkości GN 2/1, z elementami sterującymi umieszczonymi na górnym panelu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.

MODEL	GAZ	KOD	WYMIARY PŁYTY GRZEWOCZE (MM)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)				
SOLID TOP										
C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	-	11,00	800x930x290	9.820,00
	NG	19075518								
SOLID TOP Z PIEKARNIKIEM										
C-G911	LPG	19075519	800x700	1	NG-2/1	8,60	-	19,60	800x930x850	16.818,00
	NG	19075520								

Kuchnie gazowe do paelli



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Palnik dwukoronowy, który gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła pod powierzchnią naczynia.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.



- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

MODEL C-GP911 Z PIEKARNIKIEM DO PAELLI

- Stacjonarny piekarnik o wymiarach 665 x 665 x 325 mm, ze sterowaniem na panelu

frontowym.

- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 350°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			Ø KORONY ZEWNĘTRZNEJ (MM)	Ø KORONY WEWNĘTRZNEJ (MM)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
KUCHNIA BEZ PIEKARNIKA										
	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	10.045,00
	NG	19075574								
Z PIEKARNIKIEM										
	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	15.351,00
	NG	19075576								

Kuchnie elektryczne



01.

Czyszczenie

Specjalnie zaprojektowana powierzchnia górnych wgłębień, tłoczonych warstw, bez rowków i z zaokrąglonymi brzegami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczych. Osadzenie płyt elektrycznych powyżej górnej powierzchni kuchni zabezpiecza przedostawaniu się rozlanych cieczy do wnętrza urządzenia. Korpus piekarnika jest wykonany ze stali nierdzewnej, tak samo jak drzwi oraz wewnętrzny panel drzwi, co ułatwia czyszczenie. Wewnętrzne prowadnice także są zdejmowane do wyczyszczenia.

02.

Moc i wydajność

Sterowanie płytą grzejną umożliwia użytkownikowi wybór pomiędzy siedmioma pozycjami grzania.

Temperatura piekarnika jest regulowana za pomocą termostatu do 310°C i pozwala na ogrzewanie z góry, z dołu lub góra-dół jednocześnie.

03.

Elastyczność

Elektryczne urządzenie grzewcze – model C-E910 Solid Top umożliwia pracę z różnymi temperaturami na powierzchni, dzięki termostatycznej kontroli grzania w czterech oddzielnych ćwiartkach, na które jest podzielona płyta.



C-E941



C-E940



C-E960

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm. Stal nierdzewna AISI-304. Zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczyń do wnętrza urządzenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze wykonane z żeliwa o wymiarach 300 x 300 mm o mocy 4 kW, przymocowane do lejkowanej górnej powierzchni.
- Moc regulowana przez 7-pozycyjny przełącznik
- Termostat bezpieczeństwa dla każdej płyty grzewczej.
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny

- ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.







MODELE Z PIEKARNIKIEM

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze

- stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiają naprawę.

NAPIĘCIE:

- 400 V 3+N.
- Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria

MODEL	KOD	PLYTA		PIEKARNIK		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
		(MM)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (KW)				
KUCHNIA									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	8.014,00
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	13.206,00
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	17.947,00
Z PIEKARNIKIEM									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	20.091,00
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	25.058,00
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	27.090,00

OP MODELE: Z dużym piekarnikiem 1.000 x 700 x 290 mm.

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm. Stal nierdzewna AISI-304. Zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczyń do wnętrza urządzenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- "Solid top" model z czterema elementami pod płytą o grubości 15 mm rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej.
- Kontrola mocy dla każdego elementu grzewczego, co umożliwia pracę z temperaturami na płycie
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi



- narożnikami ułatwiająca czyszczenie.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

C-E911 MODEL

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające

- tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiają naprawę.

NAPIĘCIE: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria

MODEL	KOD	PLYTA GRZEWICZA			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
		WYMIARY	MOC (KW)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)				
SOLID TOP										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	18.963,00
Z PIEKARNIKIEM										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	27.090,00

Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym



Ogólna charakterystyka


- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty palników o wymiarach 397 x 350 mm pozwalające stosować duże naczynia i garnki. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, pozwala na utrzymywanie naczyń o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala to uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników wykonane są z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe, a także na ogień i wysoką temperaturę).
- Żeliwne palniki z podwójną koroną i dyfuzorami pokryte są niklem. Gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala to na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Korony palników posiadają gniazda mocujące uniemożliwiające pomylenie ich umiejscowienia.
- Zapalacz piezoelektryczny i termoelementy usytuowane są w obudowie palnika dla większej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowe, emaliowane, żeliwne zabezpieczenia płomiennic wyposażone w płyty grzewcze ułatwiające manewrowanie i wspierające duże naczynia, co poprawia użyteczność powierzchni roboczej.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U” zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 50 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.

- Kolumna wodna.

MODEL	KOD		RUSZT (MM)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC GAZOWA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	LPG	NG		5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (KW)				
 C-GE941	19075559	19075572	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	28,70	6,00	800x930x850	17.382,00

Kuchnie indukcyjne



01.

Ceramiczna płyta szklana

Szczelnie zamknięta w powierzchni roboczej ze stali nierdzewnej, gwarantuje maksymalną czystość.

Powierzchnia płyty indukcyjnej nie nagrzewa się poza obszarem, na którym spoczywa naczynie do gotowania, co oznacza że pozostałości pożywienia nie przypalą się.

02.

Efektywność i produktywność

Działanie płyty indukcyjnej jest aktywne tylko wtedy, gdy wykrywa garnek. Promieniowanie ciepła do otoczenia garnka jest minimalizowane i koncentruje się na podstawie naczynia. Skuteczność i oszczędność energii przy użyciu tej technologii są bardzo ważnymi czynnikami, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze tego produktu.



C-1925



W-1905

Ogólna charakterystyka




- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermeticznie zamknięta w gładkiej powierzchni ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Obszary grzewcze wyznaczone przez \varnothing 280 mm każdy o mocy 5 kW w każdym obszarze, szybko podgrzewane i idealne do obsługi z karty.
- Doskonała kontrola gotowania dzięki regulatorowi energii z 10 poziomami mocy, dzięki czemu można pracować przy małej mocy w celu delikatnych receptur lub przy maksymalnej mocy, aby zapewnić szybką obsługę.
- Dostarcza energię tylko do obszaru, na

którym spoczywa pojemnik, a pozostała część szkła ceramicznego jest zimna.

- Działa tylko w przypadku wykrycia obecności naczynia do gotowania. Ogrzewanie jest przerywane po zdjęciu pojemnika.
- W rezultacie uzyskuje się duże oszczędności energii (zużycie energii zmniejsza się o około 50% w porównaniu do palników gazowych).
- Środowisko pracy i atmosfera są bardziej komfortowe, ponieważ energia jest skoncentrowana na podstawie podgrzewanego pojemnika, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są redukowane i szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Bezpieczeństwo przed przegrzaniem.

Diagnoza błędów.

- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- NAPIĘCIE: 400 V 3+N

MODEL	KOD	PLYTA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		5,0 KW	\varnothing MM			
PLYTA INDUKCYJNA						
 C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	29.686,00
 C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	47.294,00
WOK						
 W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	27.880,00

Płyty grillowe



01.

Dostosowanie do różnego rodzaju żywności

Płyty grillowe do smażenia wykonane są z miękkiej stali w szczególności użyteczne do mięs i warzyw dzięki szybkiemu gotowaniu i równomiernemu rozprowadzaniu ciepła.

Chromowane płyty grillowe przeznaczone są do smażenia ryb, owoców morza lub jajek, jak również mogą być stosowane do innych potraw. Warstwa chromu zabezpiecza przed przedostawaniem się posmaku pomiędzy przygotowywanymi potrawami.

02.

Model z twardego chromu: większa wydajność i komfort

Utrzymanie ciepła dostarczanego poprzez chromowane powierzchnie zabezpiecza przed dyspersją promieniowania i ciepła, redukując czas smażenia oraz ponownego nagrzania płyty, dzięki czemu tworzy bardziej przyjazne środowisko pracy.

03.

Higiena i czystość

Płyty grillowe wykonane są ze szczelnymi, gładkimi zaokrąglonymi połączeniami powierzchni grzewczej, spełniają regulacje E-203-3 dotyczącej materiałów przeznaczonych do kontaktu z produktami żywnościowymi. Zaokrąglenia na krawędziach i w narożnikach nie są nigdy mniejsze niż 3,5 mm grubości, co ułatwia czyszczenie. Nachylenie płyt w kierunku frontu ułatwiają tłuszczom i płynom zbieranie się w rynienkach prowadzących do wymiwalnego zbiornika na tłuszcz.



FT-G905 L



FT-G910 L

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyta grzewcza wykonana z 20 mm grubości miękkiej stali, wysoka moc i jednocześnie szybkie uzyskanie wymaganej temperatury
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi – typem płyty grzewczej (2/3 gładkie i 1/3 ryflowane).
- Wersje z 50-cio mikronową warstwą powierzchni chromowanej dla trzech rodzajów płyt grillowych.
- Modele elektrycznie wykorzystują elementy grzewcze otoczone osłoną z nierdzewnej stali, a temperatura jest regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem posiadają palniki z dwoma rozgałęzieniami (jeden palnik dla modeli dzielonych, dwa niezależne palniki

- dla pełnego modułu).
- Modele zasilane gazem są dostępne z opcją termostatycznej kontroli temperatury (pomiędzy 100 a 300°C) lub z obsługą za pomocą zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Cały moduł do smażenia jest dostępny z niezależnymi strefami grzania.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach z termostatyczną kontrolą.
- Szybka reakcja i szybki czas powrotu do temperatury do nastawionej temperatury płyty grillowej.
- Płyta jest zintegrowana z urządzeniem.
- Obudowa z okrągłymi krawędziami i narożnikami ułatwia ich czyszczenie.
- Płyta grillowa nachylona w kierunku frontu, aby ułatwić tłuszczom i płynom ich spływanie.

- Wyposażone w otwór do zbierania tłuszczu i pojemnik na odpady o pojemności do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcja łatwego montażu i demontażu rantów rozbrygowych.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 50 Akcesoria)

- Skrobak (*).

- Osłona płyty antyrozbrygowa (w trzech częściach ułatwiających czyszczenie).





















NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNE:

- 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.



(* Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

Płyty grillowe

MODEL	GAZ	KOD	PLYTA				MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
			TYP (*)	STREFY	(MM)	DM²				
PLYTY DO SMAŻENIA GAZOWE										
Z TERMOSTATEM										
	FT-G905 L	LPG NG	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	8.578,00
	FT-G905 R	LPG NG	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	9.707,00
	FT-G910 L	LPG NG	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	12.867,00
	FT-G910 R	LPG NG	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	14.673,00
	FT-G910 LR	LPG NG	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	13.432,00
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-G905 C L	LPG NG	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	11.174,00
	FT-G905 C R	LPG NG	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	12.642,00
	FT-G910 C L	LPG NG	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	16.875,00
	FT-G910 C R	LPG NG	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	20.769,00
	FT-G910 C LR	LPG NG	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	18.285,00
PLYTY DO SMAŻENIA- ELEKTRYCZNE										
Z TERMOSTATEM										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	6.998,00
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	8.239,00
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	10.948,00
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	13.093,00
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	12.754,00
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9.594,00
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	10.836,00
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14.560,00
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	18.398,00
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	16.366,00

(*) RODZAJ PLYTY:

L: Płyta gładka

R: Płyta ryflowana

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu



Grille



01.

Elastyczność i wydajność

Nasze grille oferują opcję grillowania produktów w różny sposób: Ruszt żeliwny jest przeznaczony do mięs, ruszt stalowy do drobiu, ryb, owoców morza i warzyw.

Grillowanie w obu przypadkach ma miejsce poprzez kontakt i promieniowanie ciepłe z elementów grzewczych lub palników pod spodem, co poprawia wydajność.

Ponadto, pojemniki zbiorcze na tłuszcz mają również opcję napełnienia ich wodą.

02.

Czyszczenie

Żeliwny ruszt ma wyprofilowane rowki do odcieku tłuszczu w kierunku frontu urządzenia, gdzie znajduje się otwór odprowadzający tłuszcz do pojemnika. Pojemnik można napełnić wodą w celu minimalizacji przywierania tłuszczu.

Żeliwny ruszt z zakończeniami o niskiej porowatości jest demontowalny do odcinków o szerokości 170 mm, bez potrzeby użycia narzędzi. Ruszty ze stali nierdzewnej posiadają otwory ułatwiające jego demontaż do czyszczenia. Elementy grzewcze grilli elektrycznych są uchylane co ułatwia czyszczenie wnętrza urządzenia. Wszystkie modele wyposażone są w rant chroniący przeciwrozbrzygowy, demontowany w trzech częściach ułatwiający czyszczenie.



B-G9051



B-G9101 I

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne grille demontowalne bez potrzeby użycia narzędzi w postaci 170-milimetrowych odcinków.
- Ruszty żeliwne są dwustronne, z różnymi wykończeniami po każdej stronie:
- Pochylony i ryflowany z grzbietami na mięso.
- Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „V” w celu ułatwienia czyszczenia.
- Posiada otwór do pojemnika do zbierania tłuszczu o pojemności do 12 litrów (jeden zbiornik w urządzeniach z połową modułu,

- dwa zbiorniki w urządzeniach z pełnym modułem).
- Tace do gromadzenia tłuszczu oferują możliwość nalewania do nich wody, co dzięki naświetlaniu cieplnym palników gazowych lub elektrycznych elementów grzewczych wytwarzana jest para, dzięki czemu żywność można grillować przy jej użyciu.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwobryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Modele elektryczne



- Grupy trzech palników rurowych osłoniętych pokrywą odpromiennikową (jedna grupa z trzema palnikami dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z pełnym modułem),








- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

Modele gazowe

- Grupy trzech palników rurowych chronionych osłoną (jedna grupa trzech palników dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Dostęp do zapłonu manualnego.

Akcesoria w zestawie

-  Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem
-  Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT				MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	(MM)	(DM²)			
GRILLE GAZOWE									
 B-G9051	LPG	19075476	Żeliwna	1	340x690	24	11,00	400x930x850	9.255,00
	NG	19075478							
 B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	340x690	24	11,00	400x930x850	9.594,00
	NG	19075475							
 B-G9101	LPG	19075482	Żeliwna	2	680x690	48	22,00	800x930x850	14.448,00
	NG	19075484							
 B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	680x690	48	22,00	800x930x850	15.012,00
	NG	19075481							
GRILLE ELEKTRYCZNE									
 B-E9051	-	19075413	Żeliwna	1	340x690	24	7,50	400x930x850	9.255,00
 B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	340x690	24	7,50	400x930x850	9.594,00
 B-E9101	-	19075470	Żeliwna	2	680x690	48	15,00	800x930x850	14.448,00
 B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	680x690	48	15,00	800x930x850	14.899,00

Warniki do makaronu



01.

Jakość

Powierzchnia robocza ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik do gotowania makaronu jest wbudowany w powierzchnię roboczą i wykonany jest z blachy nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.

Koszyki oferowane w komplecie są wykonane z siatki ze stali nierdzewnej gwarantującej ich trwałość.

02.

Czyszczenie

Łatwy w czyszczeniu zbiornik z okrągłymi krawędziami. Kosze z nierdzewnej siatki są łatwe w czyszczeniu i można je wkładać do zmywarki. Uniemożliwiający pienienie się odpływ.

03.

Wszechstronność

Nasze pojemniki do gotowania pozwalają gotować wszechstronne produkty; makaron, ryż, warzywa, mięso.



CP-G905



CP-G910

Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki zintegrowane z powierzchnią roboczą wykonane są ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.
- Zbiorniki o rozmiarze 1/1 mają pojemność 40 litrów. Umiejscowione w różnej konfiguracji z koszami o różnych rozmiarach
- Standardowa konfiguracja: 3 kosze 1/3 na zbiornik.
- Opcjonalny asortyment koszy typu 1/4 i 1/6.
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: średnia prędkość napełniania, wysoka prędkość napełniania.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.

- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Odpływ usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowa, emaliowana, żeliwna ochrona przewodów kominowych.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia).
- Elektroniczny zapłon iskrowy. Alternatywnie

rura do zapłonu manualnego.

- Ogrzewanie kontrolowane za pomocą zaworu termostatu.

MODELE ELEKTRYCZNE:

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane w zbiorniku w celu bezpośredniego gotowania wody.
- Kontrola ciepła poprzez regulator energii.
- Napięcie: 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 51 Akcesoria)

- Zestaw 6 koszy 1/6 kwadratowe.
- Zestaw 6 koszy 1/6 okrągłe.
- Zestaw 2 koszy 1/2.

MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
GAZOWE WARNIKI DO MAKARONU								
	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	14.560,00
	NG	19075587						
	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	25.058,00
	NG	19075590						
ELEKTRYCZNE WARNIKI DO MAKARONU								
	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	15.689,00
	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	26.187,00

Kotły warzelne z grzaniem bezpośrednim



01.

Jakość i bezpieczeństwo

Powierzchnia robocza naszych kotłów warzelnych, tak jak pozostałe produkty z naszego asortymentu, jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304. Także dno zbiornika jest wykonano ze stali nierdzewnej AISI-316L.

Pojemniki z płaszczem wodnym wyposażone są w automatyczny system napełniania komory wokół zbiornika, jeżeli maszyna jest podłączona.

Pojemniki do gotowania posiadają automatyczną kontrolę poziomu napełnienia także z poczwórnym zabezpieczeniem: przełącznik ciśnienia do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa przed nadciśnieniem, termostat do ograniczenia przegrzania komory dławik ciśnienia wmontowany w powierzchnię roboczą.

02.

Czyszczenie

Tłoczona powierzchnia wyprodukowana bez rowków i z zaokrąglonymi rogami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej. Konstrukcja zbiornika z satynowanymi ścianami pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.

Zbiornik gotujący posiada filtr w przewodzie odprowadzającym w celu wychwycenia pozostałości jedzenia i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu. Opróżnienie kranu jest również bardzo łatwe do wyczyszczenia.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z podwójną ścianą zrównoważona za pomocą zawiasu z przednim uchwytem, z ukośnym otwieraniem pod kątem 75°, co umożliwia trzymanie pokrywy otwartej w każdym ustawieniu.
- Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżniania zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wymiwalny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie

- z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM – BEZPOŚREDNI PŁOMIEN

- Grupa sekwencyjnie pracujących palników rurowych, ze zoptymalizowanym zapłonem, wykonanym ze stali nierdzewnej, kontrolowanych regulatorem energii.
- Jednolite ogrzewanie palnikami umiejscowionymi pod powierzchnią naczynia, w celu stopniowego ogrzewania zawartości zbiornika.
- Opcja regulacji ogrzewania palnikami poprzez różne stopnie zasilania.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do przewodu umożliwiającego zapłon ręczny.
- Wskaźnik pokazujący, kiedy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.



MP-G915

DZIAŁANIE CIŚNIENIA

- Składana i kompensowana pokrywa z zamknięciem kołnierzym
- Praca z ciśnieniem w zbiorniku, 0,3 atmosfery.
- Zawór bezpieczeństwa nadciśnienia na pokrywie.

MODEL	HZ.	KOD		KOMORY		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	POJEMNOŚĆ (L)				
GAZOWE KOTŁY GRZEWCZE									
Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	19.414,00
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	19.753,00
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	21.672,00
KOTŁY AUTOKLAWY Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	25.284,00
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	25.848,00
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	26.977,00

Kotły warzelne z grzaniem pośrednim



01.

Jakość i bezpieczeństwo

Powierzchnia robocza naszych kotłów warzelnych, tak jak pozostałe produkty z naszego asortymentu, jest wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.

Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304. Także dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.

Pojemniki z płaszczem wodnym wyposażone są w automatyczny system napełniania komory wokół zbiornika, jeżeli maszyna jest podłączona.

Pojemniki do gotowania posiadają automatyczną kontrolę poziomu napełnienia także z poczwórnym zabezpieczeniem: przełącznik ciśnienia do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa przed nadciśnieniem, termostat do ograniczenia przegrzania komory dławik ciśnienia wmontowany w powierzchnię roboczą.

02.

Czyszczenie

Tłoczona powierzchnia wyprodukowana bez rowków i z zaokrąglonymi rogami ułatwia czyszczenie powierzchni roboczej. Konstrukcja zbiornika z satynowanymi ścianami pozwala na szybkie i dokładne czyszczenie.

Zbiornik gotujący posiada filtr w przewodzie odprowadzającym w celu wychwycenia pozostałości jedzenia i jest łatwy w demontażu oraz czyszczeniu. Opróżnienie kranu jest również bardzo łatwe do wyczyszczenia.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z podwójną ścianą zrównoważona za pomocą zawiasu z przednim uchwytem, z ukośnym otwieraniem pod kątem 75°, co umożliwia trzymanie pokrywy otwartej w każdym ustawieniu.
- Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżnienia zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wymawalny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.

- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY





- Płaszcz wodny wokół zbiornika, z automatycznym systemem napełniania po podłączeniu maszyny.
- Automatyczna kontrola poziomu z poczwórnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia by kontrolować ciśnienie w komorze, ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa, termostat do ograniczenia przegrzania komory i wskaźnik ciśnienia wbudowany w powierzchnię roboczą.
- Ogrzewanie znajdujące się pod komorą kotła wpływa także na wodę otaczającą komorę poprzez parę wydzieloną o temperaturze 107°C, która ogrzewa dno i boki zbiornika w jednolity sposób. Uzyskana temperatura jest niższa niż uzyskiwana przy bezpośrednim grzaniu.
- Wzmocnione dno kotła zapobiegające deformacji.
- Wskaźnik świetlny pokazujący czy maszyna jest podłączona i kiedy grzeje.

MODELE GAZOWE

- Grupa palników rurowych z zoptymalizowanym spalaniem kontrolowanych przez regulator energii i poprzez przełącznik ciśnieniowy.
- Kontrola poprzez regulator energii i przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Zapłon grupy palników iskrą. Zawiera również dostęp do rury umożliwiającej zapłon ręczny.

MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie za pomocą elementów grzewczych umocowanych w dolnej części płaszcza grzewczego.
- Ogrzewanie kontrolowane regulatorem energii i przełącznikiem ciśnieniowym.
- Napięcie: 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

MODEL	HZ.	KOD		KOMORA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	NG	Ø X H (MM)	POJEMNOŚĆ (L)				
GAZOWE KOTŁY Z GRZANIEM POŚREDNIM									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	26.299,00
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	27.767,00
ELEKTRYCZNE KOTŁY Z GRZANIEM POŚREDNIM									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	25.848,00
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	26.977,00

Frytownice



01.

Moc i wydajność

Frytownice Fagor oferują najwyższy poziom mocy i wydajności dostępnej na rynku w klasie frytownic modułowych.

Szybki nagrzew urządzenia przez wyjątkowo wysoki współczynnik mocy do pojemności wnoszący 1kW/ litr (frytownice gazowe) w modelach gazowych plasując je na poziomie wysokowydajnych frytownic.

02.

Czyszczenie

Konstrukcja zbiornika wbudowanego w 2-milimetrową powierzchnię roboczą pozwala na dokładne i szybkie umycie.

System obrotowych elementów grzewczych w modelach elektrycznych razem z dołączonym do niego hakiem pozwala na to, by elementy grzejne można było obrócić o ponad 90° dla wygodnego czyszczenia.

03.

Cyfrowa kontrola

Nowa frytkownica z cyfrowym sterowaniem obejmuje między innymi precyzyjną elektroniczną kontrolę temperatury oleju, wyświetlanie temperatury zadanej, kartę kontroli czasu dla koszyka z dźwiękowym alarmem i program „topnienia”.



F-G9115



F-G9221 R

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokoefektywne gazowe palniki.
- W modelach elektrycznych ze stali nierdzewnej AISI-304 elementy grzewcze są ułożone wewnątrz zbiornika z systemem umożliwiającym ich unoszenie o ponad 90° dla dokładnego czyszczenia.

- Urządzenia o dużej mocy, które podgrzewają bardzo szybko i wysokim współczynnikiem moc: litraż (do 1.00 kW/litr w modelach gazowych).
- Zapłon iskrowy dla modeli gazowych.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE STEROWANE CYFROWO:

- Precyzyjna elektroniczna kontrola temperatury oleju pomiędzy 60-200°C,

+/- 1°C.










- Wyświetlanie temperatury zadanej ze wskaźnikiem pokazującym osiągnięcie temperatury.
- Karta kontroli czasu na koszyk z alarmem dźwiękowym.
- Program "rozmrzanie".

STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE:

- 21-litrowe frytownice: 2 małe kosze na zbiornik (130 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- 21-litrowe frytownice: duży kosz (260 x 330 x 130 mm).
- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).

MODEL	HZ.	KOD		KOMORA			MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
FRYTOWNICE GAZOWE									
 F-G9115	50	19075607	19075610	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850	11.174,00
 F-G9215	50	19075619	19075622	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	20.204,00
 F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	12.754,00
 F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850	23.026,00
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE									
 F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	11.061,00
 F-E9215		19075603		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	19.414,00
 F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	12.303,00
 F-E9121 R D*		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	16.254,00
 F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	22.123,00

D*: Cyfrowy sterownik.

Patelnie przechylne



01.

Wielofunkcyjność

Dzięki funkcjonalnym elementom wbudowanym w nasze urządzenia (termostat regulowany w skali od 50 do 310°C, zawór na wejściu wody uzupełniającej zbiornik), patelnie przechylne mogą mieć cztery różne zastosowania:

Jako naczynie do smażenia produktów o małej grubości. Poprzez napełnianie naczynia olejem do określonego poziomu można smażyć ryby, makarony, jajka.

Jako duża płyta grillowa, dzięki temperaturze którą można osiągnąć w dolnej części można przygotować mięso, ryby czy owoce morza.

Jako naczynie do gotowania z użyciem wody. Naczynia można używać do bezpośredniego przygotowania sosów, zapiekanek, gulaszy, ryżu.

Jako bęben utrzymuje temperaturę wewnątrz miski, m.in dla sosów jak również do gotowania w płaszczu wodnym.

02.

Czyszczenie

Zaprojektowaliśmy miski w naszych patelniach w taki sposób, że narożniki i brzozy są zaokrąglone zgodnie z kryteriami regulacyjnymi E-203-3 dla materiałów mających kontakt z żywnością. Te zaokrąglenia mają mniej niż 3,5 mm, co ułatwia czyszczenie naczyń, zwłaszcza tych ze stali nierdzewnej.

Automatyczne wprowadzanie wody do pojemnika poprzez zawór do napełniania ułatwia zadanie przy czyszczeniu.

Pojemnik może zostać całkowicie opróżniony po czyszczeniu. Duży przechył miski przy wyładunku pomaga przy użytkowaniu opróżnieniu. Pokrywa dwuścienna bez żadnych żłobień lub śrub ułatwia czyszczenie.



SB-G915 IM








SB-E910 M




Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Mechaniczny lub elektryczny system podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Wersje z misą żeliwną i ze stali nierdzewnej.
- Misy z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz z wysokim przechytem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Kołnierz wokół obwodu dla zablokowania skondensowanej pary przed przelaniem.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (8 mm dla żeliwnych mis i 10 mm dla mis ze stali nierdzewnej), co zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem
- uruchamiany z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.
- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu. Może być regulowany w ten sam sposób dla wszystkich modeli.
- Mikrowyłącznik przerywa grzanie w momencie podniesienia naczynia.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- Modele elektryczne wykorzystują osłonę ze stali nierdzewnej dla elementów grzewczych umieszczonych pod misą.
- Modele gazowe wykorzystują stalowe palniki z sześcioma odgałęzzeniami (w misach o pojemności 120 litrów) sterowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoelementem.
- Temperatura dna misy jest kontrolowana przez termostat w zakresie od 50 do 310°C.
- Grzanie poprzez rozgałęzione palniki lub elektryczne elementy grzewcze ulokowane w podstawie pod naczyniem, w połączeniu ze znacząco grubszą jej dną zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz str. 51 Akcesoria.

MODEL	HZ.	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(MM)	(DM ²)			
GAZOWE PATELNI PRZECHYLNE											
 SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	23.816,00
 SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	27.090,00
 SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	26.525,00
 SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	30.024,00
 SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	35.894,00

MODEL	KOD	SYSTEM PODNOSZENIA MISY	MISA (*)	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
					(MM)	(DM ²)			
ELEKTRYCZNE PATELNI PRZECHYLNE									
 SB-E910	19075854	Mechaniczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	23.590,00
 SB-E910 I	19075857	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	26.074,00
 SB-E910 M	19075863	Elektryczne	Żeliwna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	26.977,00
 SB-E910 IM	19075860	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	29.799,00
 SB-E915 IM	19075866	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	36.684,00

Bemary



Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników dla Gastronormu o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
- Półmoduł: GN-1/1+1/3, o pojemności 22 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.

- Proste opróżnianie zbiornika poprzez odłączenie rury przelewowej.
- Zawór napełniający jest oferowany jako dodatek opcjonalny.
- Regulowanie temperatury przy użyciu termostatu w skali od 30 do 90°C.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5).
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane

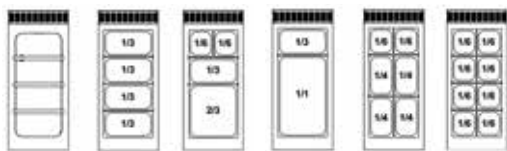
- na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

MODELE ELEKTRYCZNE

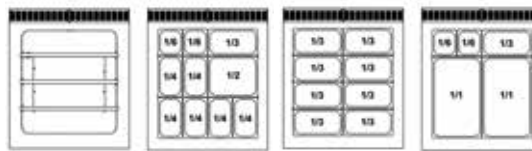
- Elektroniczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach elektrycznych.
- Napięcie: 400 V 3+N. Może zostać zmienione na inne wartości napięcia.

DODATKOWE AKCESORIA





- (Patrz str. 51 Akcesoria)
- Zawór do napełniania wody.



BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN



BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN


	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
GAZOWE								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	7.449,00
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	9.707,00
		NG	19075494					
ELEKTRYCZNE								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	6.998,00
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	9.142,00

Podgrzewacze do frytek



Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe elektryczne urządzenie grzewcze, ogrzewane światłem podczerwonym.
- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą, odpowiednia dla pojemników GN-1/1 o wysokości 150 mm.
- Siatkowane podwójne dno wykonane ze stali nierdzewnej, przechylone w celu usunięcia nadmiaru i zebrania go w pojemniku.
- Ciepło utrzymywane przez lampę na podczerwień umieszczoną z tyłu urządzenia, obsługiwaną przełącznikiem włącz / wyłącz.
- System zabezpieczający przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochroniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.






	MODEL	KOD	TYP POJEMNIKA	POWER (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	6.659,00

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

- Przystosowane dla półmodułu i pełnego modułu.
- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.
- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			LICZBA	(MM)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	2.257,00
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	2.483,00
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	3.386,00
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN-1/1)	400x930x290	3.499,00
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	4.740,00

Podstawy




Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Szybkie łączenia służą jako wsparcie powierzchni roboczej z elementami urządzeń KORE 900.
- Śruby są niewidoczne.
- Może być stosowany, jako element do przechowywania.
- Zaprojektowany do montowania drzwi zmieniających go w zamykającą szafkę.

MODEL	KOD	DODATKOWE DRZWI (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 MB-9025	19048470	-	200x860x560	1.467,00
 MB-905	19018700	1	400x860x560	1.580,00
 MB-910	19022189	2	800x860x560	2.031,00
 MB-915	19020374	3	1.200x860x560	2.596,00

Drzwi do podstaw

Zestaw umożliwia odwrócenie drzwi, dzięki czemu można je montować po lewej lub prawej stronie. Liczba drzwi zależy od podstawy, na której mają zostać zamontowane:

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
 19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE (1 SZT.)	621,00

Podstawy chłodnicze




Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³.
- Modele BP z panoramicznym otwieraniem drzwi i automatycznym zamykaniem z funkcją stay open powyżej 90°.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. (od 130mm do 190mm) umożliwiają regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.

- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Temperatura pracy: -2°C, +8°C, w pokojowej temperaturze 38°C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Model BP z drzwiami i model B z szufladami o pojemności GN-1/1.
- Model BH z płaską szufladą o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 prowadnic do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

Dodatkowe opcje:

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
- Ogrzewana rama drzwi, aby uniknąć kondensacji w środowisku o wysokiej wilgotności.
- Zamki do drzwi.
- 60Hz

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI/SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	MOC (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
 EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	10.158,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
 EMFP9120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	11.626,00
MODELE Z SZUFLADĄ O PEŁNEJ DŁUGOŚCI										
 EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	11.174,00

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI/SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	MOC (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	11.626,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	13.770,00



KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
ESTETYCZNE PANELE BOCZNE		
1904857	Zestaw elementów do montażu bocznych paneli osłonowych	Zapytaj Fagor



Systemy pionowe

Pionowe konstrukcje, które zapewniają funkcjonalność, higienę i bezpieczeństwo w profesjonalnej kuchni.



01.

Czystość

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, z wyjmowanymi półkami i wspornikami, które można myć w zmywarce.

02.

Porządek w kuchni

Półki umożliwiają pomieszczenie wszystkiego, co jest potrzebne, tak jak i tace i pojemniki, które mogą wymagać szybkiego dostępu i utrzymania temperatury dzięki ciepłu emitowanemu z trzonu termicznego.

03.

Optymalizacja przestrzeni

Wsporniki pod piec konwekcyjno-parowe Fagor Optima i pod salamandry, dzięki czemu możliwy jest szybki dostęp do nich oraz doskonałe wykorzystanie przestrzeni.

Pojedyncze podpory



Podpory do urządzeń (Piec Optima i Salamandry)






Półki i relingi







(*) Aby zamówić inne opcje, skonsultuj się z biurem Fagor.

Akcesoria




Akcesoria kuchenne

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19044979	2.483,00
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19044980	2.483,00
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)	19045076	677,00
	Nasadka na woka	19045085	677,00



Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	508,00
	Frytownica 21L – mały kosz	12128044	395,00
	Frytownica 15L – duży kosz	12122133	451,00
	Frytownica 15L – mały kosz	19045079	395,00


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej	19045081	440,00
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej	19045082	508,00
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	225,00




Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	440,00
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	440,00


Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw dwóch siatkowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	3.499,00
	Zestaw dwóch siatkowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	3.950,00


Akcesoria do werników do makaronu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 Zestaw koszy do werników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	3.724,00
 Zestaw koszy do werników do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3.273,00
 Zestaw koszy do werników do makaronu – 2x1/2	19036340	2.596,00

Akcesoria do bemałów

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981	1.072,00
KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1.072,00

Urządzenia mobilne

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 KORE zestaw 4 kółek	19044983	2.483,00
KORE zestaw 2 stałych kółek	19044985	1.241,00

Przekształcenia na inne napięcia – wersja “morska” (*)

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
MARINE – Patelnie przechyłne i werniki – wersja na statek – 440 III	19057294	3.386,00
MARINE – Inne urządzenia – wersja na statek – 440 III	(*)	1.241,00
230 III – Przystosowanie do 230 V trzy fazy bez przewodu neutralnego	(*)	1.241,00
230 1N – Przystosowanie do 230 V jedna faza	(*)	1.241,00

(*): Sprawdź dostępność wersji dla tego napięcia.



Linia 700

Linia 700 Kore.....	054
Kuchnie gazowe	056
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami	060
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą	062
Kuchnie do paelli	064
Kuchnie elektryczne	066
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą.....	068
Kuchnie indukcyjne	070
Płyty grillowe	072
Grille.....	076
Warniki do makaronu	078
Kotły warzelne	080
Frytownice	082
Podgrzewacze do frytek	084
Patelnie przechylne	086
Bemary.....	088
Błaty neutralne.....	090
Podstawy	091
Podstawy chłodnicze	092
Systemy pionowe	096
Akcesoria	098

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm²
Gaz naturalny: 20 g/cm²



**Maksymalna wydajność
na ograniczonej przestrzeni.**

Nowość



Linia 700 KORE została specjalnie zaprojektowana dla małych i średnich restauracji oraz stołówek, które wymagają takich samych funkcjonalności jak duża kuchnia, czyli trwałości, niezawodności i dużych mocy.

Kuchnie gazowe



01.

Maksymalna moc przy najwyższym bezpieczeństwie

Linia 700 KORE oferuje najbardziej wydajne palniki na rynku. Maksymalnie 8 kW na palnik pozwala osiągnąć optymalną moc, jakiej szukają wszyscy szefowie kuchni.

Ponadto palniki zostały zaprojektowane w sposób gwarantujący bezpieczeństwo pilota płomienia kontrolnego i termopary, chroniąc je przed uderzeniami.

Dyfuzory palnika i ruszty w kuchniach zostały zaprojektowane w taki sposób, aby płomień palnika nie był skierowany w stronę środka rusztu.

02.

Wygoda użytkowania

Elementy takie jak wytłoczony blat czy wnętrze piekarnika ze stali nierdzewnej sprawiają, że czyszczenie jest łatwe i wygodne, zapewniając większą higienę.

Ponadto przewody gazowe w elastycznych osłonach sprawiają, że naprawy i konserwacja są szybkie i łatwe, oszczędzając czas i wysiłek.

03.

Dbałość o szczegóły

Piekarnik został starannie zaprojektowany w celu zapewnienia optymalnej użyteczności:

- Kształt prowadnic zapobiega przed przechyleniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Idealne zamykanie piekarnika dzięki tłoczonym elementom oraz podwójnym drzwiom.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAf (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5.25 kW (Ø 100 mm),
 - 8.0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone

- w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

Piekarnik

- Możliwość wyboru między statycznym piekarnikiem gazowym o wymiarach GN 2/1, piekarnikiem w stylu angielskim o wymiarach 860 x 570 x 410 mm z podwójnymi drzwiami otwieranymi na boki; lub piekarnikiem elektrycznym o wymiarach GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.

Zasilanie:

- Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Elektryczne: Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA (Patrz str. 98 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
- Kolumna wodna.

Kuchnie gazowe

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				5,25 KW	8 KW	WYMIAR	MOC (KW)			
KUCHNIE GAZOWE										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	4.627,00
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	4.966,00
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	7.788,00
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	8.239,00
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	11.061,00
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	11.513,00
	NG	19074763								
KUCHNIE Z GAZOWYM PIEKARNIKIEM STATYCZNYM GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	13.883,00
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	14.448,00
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	18.511,00
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	19.075,00
	NG	19074766								
KUCHNIE Z PIEKARNIKIEM W STYLU ANGIELSKIM										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	19.866,00
	NG	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	21.333,00
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	22.010,00
	NG	19074817								
C-GB761 R H	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	23.703,00
	NG	19074820								
KUCHNIE GAZOWE Z ELEKTRYCZNYM PIEKARNIKIEM STATYCZNYM GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	14.560,00
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	15.576,00
	NG	19074824								

H – modele z palnikami o dużej mocy
R – modele na kółkach



Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



01.

Elastyczność gotowania

Kombinacja otwartego ognia i płyty żeliwnej – możliwość różnych metod gotowania.

02.

Czyszczenie

Płyta żeliwna jest bardzo łatwa w utrzymaniu czystości dzięki zaokrąglonym krawędziom. Co więcej, tłoczony blat oraz łatwo zdejmowane ruszty i palniki bardzo ułatwiają utrzymanie higieny.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
 - 5.25 kW (Ø 100 mm),
 - 8.0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami, 400 x 580 mm. Pierścień o średnicy 210 mm.
- Palnik pod płytą żeliwną o mocy 5.25 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

Modele C-G731 I/D i C-G751 z piekarnikiem

- Rozmiar piekarnika statycznego GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.

DODATKOWE AKCESORIA (Patrz str. 98 Akcesoria)

- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW
- Kolumna wodna

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
			5,25 kW	8 kW						
KUCHNIE GAZOWE Z PŁYTĄ GRZEWCZĄ I PALNIKAMI										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290	10.384,00
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	10.384,00
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	12.754,00
	NG	19074772								
Z PIEKARNIKIEM										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	15.802,00
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	15.802,00
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	17.608,00
	NG	19074777								

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



01.

Wszechstronność

Z mocnym palnikiem 8,4 kW i dwukoronowym dyfuzorem wykonanym z niklowanego żeliwa, który gwarantuje równomierny rozkład ciepła.

Zakres temperatur (500°C na środku i 200°C na krawędziach) uzyskany w różnych częściach płyty umożliwia różne metody gotowania.

02.

Wysoka wydajność i czystość

Zapewnia wysoką wydajność dzięki dużej powierzchni 800 x 580 mm. Ponadto, dzięki zaokrąglonym krawędziom, czyszczenie jest łatwe i szybkie.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi krawędziami.
- Wymiary płyty: 800 x 580 mm.
- Pierścień o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprzewadzenie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozprzewadzenie ciepła.
- Moc palnika: 8.4 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominów spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

C-G711 model z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
					WYMIARY	MOC (KW)			
SOLID TOP									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	8.691,00
	NG	19073645							
Z PIEKARNIKIEM									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	13.770,00
	NG	19074767							

Kuchnie do paelli



01.

Wysoka moc i wydajność

Profesjonalna kuchnia gazowa do paell o wysokiej mocy i wydajności, idealna do gotowania wszelkiego rodzaju ryżu, owoców morza i warzyw.

02.

Dystrybucja ciepła

Palnik gwarantuje równomierne rozprawadzenie ciepła.

03.

Wysoka stabilność

Ruszt został zaprojektowany w celu zapewnienia większej stabilności naczyń do paelli o różnych średnicach.

04.

Piekarnik do paelli

Dwoje drzwi otwierane na boki, dzięki którym łatwiej manewrować rusztem usytuowanym poprzecznie. Palnik został specjalnie zaprojektowany do dystrybucji ciepła od góry do dołu w celu wysuszenia paelli.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
 - Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
 - Dwukoronowy palnik z czterema rzędami płomieni na koronę gwarantuje równomierne rozprzowanie ciepła do samego spodu paelli.
 - Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara.
 - Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
 - Sterowanie na panelu frontowym
- z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
 - Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
 - Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- C-GP711 model z piekarnikiem do paelli**
- Statyczny piekarnik do paelli o wymiarach 665 x 665 x 325 mm ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu.
 - Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
 - Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125–310°C).
 - Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
 - Podwójne drzwi otwierane na boki.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)			
KUCHNIA DO PAELLI										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	17.721,00
	NG	19074806								
Z PIEKARNIKIEM										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	22.462,00
	NG	19074811								

Kuchnie elektryczne



01.

Moc i skuteczność

Możliwe jest regulowanie mocy płyt grzewczych za pomocą 7-pozycyjnego pokrętła.

02.

Czystość

Konstrukcja tłoczonych powierzchni górnej i ustawienie palników zapobiegają przedostawaniu się rozlanej cieczy do wnętrza. Ponadto zaokrąglone krawędzie zapewniają szybkie i łatwe czyszczenie. Piekarnik wykonany jest w całości ze stali nierdzewnej, co ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę. Wyjmowane prowadnice wewnętrzne.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne płyty grzejne,
 - OKRĄGŁE, 223 Ø (2.6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
 - KWADRATOWE, 230 x 230 (2.6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętkła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od

frontu

- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Modele z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje

lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.

- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

Napięcie

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)				
OKRĄGŁE PŁYTY GRZEWCZE									
TOP									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	4.402,00
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	5.982,00
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	8.578,00
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	11.400,00
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	14.786,00
KWADRATOWE PŁYTY GRZEWCZE									
TOP									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	5.643,00
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	9.481,00
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	16.479,00

Elektryczne kuchnie z płytą grzewczą – Solid Top



01.

Elastyczność

Elektryczna płyta grzewcza – Solid Top umożliwia pracę z różnymi temperaturami powierzchni dzięki elementom sterującym, które regulują ogrzewanie czterech sekcji płyty.

02.

Łatwość ruchu i czyszczenia

Równomierne rozmieszczenie stref gotowania pozwala na swobodne przesuwanie garnków oraz zapobiega ich spadaniu. Konstrukcja tłoczonego górnego blatu pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami zapewnia szybkie i łatwe czyszczenie.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- "Solid top" model z czterema elementami grzewczymi pod płytą chromowo-molibdenową (13CrMo4) o grubości 16 mm, rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej. Solid-top wymiary: 720 x 455 mm.
- Regulacja mocy z 7 pozycjami dla każdego elementu grzejnego, co umożliwia pracę z różnymi temperaturami na płycie.
- 2.6 kW moc grzewcza dla każdego punktu grzewczego.
- Ochrona w przypadku przegrzania każdego źródła ciepła.
- Termostat, który aktywuje wentylator chłodzący podzespoły elektryczne

- Termostat bezpieczeństwa, który zapewnia, że urządzenie nie będzie działać w przypadku przegrzania elementów
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

C-E711 model z piekarnikiem

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechyleniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).

- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ	STREFY GRZEWCZE	MOC (kW)	WYMIAR	MOC (kW)			
SOLID TOP ELEKTRYCZNY									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	12.867,00
Z PIEKARNIKIEM									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	21.220,00

Kuchnie indukcyjne



01.

Moc

Wszystkie strefy grzewcze posiadają 5 kW, czyli dużą moc, którą oferuje niewiele urządzeń.

02.

Wysoka wydajność

Szybka reakcja gwarantowana przez wysoką moc wyjściową. Bardzo niskie promieniowanie ciepłe.

03.

Oszczędność

Zużycie energii zmniejszone o ponad 50% w porównaniu z tradycyjnymi płytami elektrycznymi.

Ogólna charakterystyka

- Ceramiczne szkło o grubości 6 mm, hermetycznie zamknięte w blacie ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Obszary gotowania oznaczone okrągłymi znacznikami o średnicy 260 mm o mocy 5 kW na każdym obszarze, szybkie nagrzewanie i idealne do obsługi à la carte.
- Idealna kontrola gotowania dzięki regulatorowi energii z 10 poziomami mocy, który umożliwia pracę w niskich temperaturach dla delikatnych przepisów lub w najwyższej temperaturze dla szybkiej obsługi.
- Energia jest przenoszona tylko do obszaru na którym spoczywa garnek, a reszta powierzchni ceramiki pozostaje zimna.
- Działa, gdy wykryje obecność pojemnika do gotowania. Po zdjęciu pojemnika przestaje się nagrzewać.
- W rezultacie zapewnia znaczne oszczędności energii (zużycie energii jest zmniejszone o około 50% w porównaniu z palnikami gazowymi).
- Środowisko pracy i atmosfera są bardziej komfortowe, ponieważ energia jest skoncentrowana u podstawy naczynia, a napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są zredukowane szybko osiągając temperaturę gotowania.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Komunikaty o błędach wyświetlane za pomocą migających lampek.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWcze		MOC (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(Ø mm)	5,0 KW			
KUCHNIE INDUKCYJNE						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	27.090,00
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	44.021,00
KUCHNIA INDUKCYJNA WOK						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	27.541,00

Płyty grillowe



01.

Higiena i czystość

Płyta grillowa o grubości 15 mm wykonana ze szczelnymi zaokrąglonymi połączeniami powierzchni grzewczej. Spełnia europejską normę EN-203-3 dotyczącą materiałów mających kontakt z żywnością. Wszystkie łączenia o promieniu min. 3,5 mm co ułatwia czyszczenie.

02.

Szybkie nagrzewanie

Krótki czas uzyskania zadanej temperatury.

03.

Dystrybucja temperatury

Bardzo dobry i równomierny rozkład temperatury. Różnica między średnią z 5 maksymalnych i minimalnych temperatur, pod względem średniej temperatury, wynosi poniżej 8%

04.

Przechylany grill

Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby tłuszcz przepływał w kierunku otworu tacy na tłuszcz

05.

Moc

Kontrola ogrzewania przez zawór termostatyczny (100 ÷ 300°C). Wysoka moc elementów grzejnych i palników gazowych.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze z miękkiej stali o grubości 12 lub 15 mm, które szybko się nagrzewają i mają dużą moc.
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (2/3 gładkie + 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów dla trzech typów płyt grzewczych.
- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej; temperatura regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem z palnikami o wysokiej wydajności (osobne palniki dla modeli z całym modulem).
- Modele zasilane gazem z regulacją temperatury w zakresie 100 – 300°C za pomocą termostatu.

- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Dlatego modele gazowe nie wymagają energii elektrycznej do instalacji. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Płyty grillowe z pełnym modulem mają dwa oddzielne obszary grzewcze.
- Szybkie czasy reakcji i odzysku temperatury smażenia.
- Płyta grillowa jest przyspawana do wytłoczonej powierzchni.
- Tłoczona obudowa oraz zaokrąglone krawędzie i narożniki znacznie ułatwiają czyszczenie.
- Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby ułatwić spływanie tłuszczu i płynów.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania, która może pomieścić do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcjonalne boczne i tylne osłony przeciwbryzgowe, łatwe do zdjęcia.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie

temperatury osłony kominków.

- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

DODATKOWE AKCESORIA

(Patrz str. 98 Akcesoria)

- Skrobak (*)
 - Osłona antyrozbyrgowa (w trzech częściach, aby ułatwić czyszczenie).
- (*) Modele z chromowaną powierzchnią są standardowo wyposażone w skrobak.

Napięcie modeli elektrycznych

- 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.



(*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

MODEL	GAZ	KOD	PLYTY GRZEWCZE				MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	(mm)	dm ²			
GAZOWE PLYTY GRILLOWE									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	6.039,00
	NG	19074843							
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	8.748,00
	NG	19074844							
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	6.682,00
	NG	19073228							
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	9.933,00
	NG	19074758							
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	9.425,00
	NG	19074846							
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7.901,00
	NG	19073189							
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11.626,00
	NG	19073222							
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	9.030,00
	NG	19073221							
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	13.432,00
	NG	19073223							
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	12.529,00
	NG	19073224							
ELEKTRYCZNE PLYTY GRILLOWE									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	5.305,00
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	8.014,00
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	5.813,00
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9.030,00
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	8.658,00
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	7.336,00
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	11.005,00
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	7.845,00
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	12.077,00
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	11.851,00

(*) TYPY PŁYT GRZEWCZYCH:

L: gładka płyta

R: ryflowana płyta

L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana

C: chromowana powierzchnia



Grille



01.

Wszechstronność

Grille z serii KORE 700 są dostępne w szerokiej gamie modeli: zarówno półmodułu, jak i całego modułu oraz z rusztami z żeliwa lub ze stali nierdzewnej. Ponadto w standardzie są wyposażone w skrobak, który idealnie czyści grill.

02.

Czystość

Grille gazowe wyposażone są w kamienie ceramiczne, które tworzą osłonę przed kapiącym tłuszczem na palniki, zapobiegając powstawaniu płomieni i zapewniając optymalny rozkład temperatury. Są również znacznie szybsze i łatwiejsze do czyszczenia niż kamienie wulkaniczne.

03.

Moc

Mogą osiągnąć do 8,1 kW, więcej niż inne produkty na rynku.

Ogólna charakterystyka

- Grille są urządzeniami nastawnymi na dowolną podstawę serii Kore.
- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty żeliwne, które można wyjmować bez użycia narzędzi, w sekcjach o szerokości 170 mm.
- Żelazne ruszty są dwustronne z dwoma różnymi wykończeniami po każdej stronie:
 - Pochylony i ryflowany z wypustkami na mięso
 - Poziomy i płaski do ryb i warzyw
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „Z”

w celu ułatwienia czyszczenia.

- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwrozbrzygową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.

Modele elektryczne


- Grupy elementów grzewczych ze stali nierdzewnej (jedna grupa trzech elementów grzejnych dla modeli z połową modułu oraz dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).
- Taca na wodę umożliwiającą osiągnięcie prawidłowej wilgotności potrawy.


Modele gazowe

- Grupy dwóch palników rurowych osłoniętych pokrywą odpromiennikową (jedna grupa z dwoma palnikami dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).

- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników dzięki zaworowi bezpieczeństwa z termostatem.
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym.
- Palniki ogrzewają kamienie ceramiczne znajdujące się pod rusztem nośnym, aby podgrzewać potrawę na grillu.

DODATKOWE AKCESORIA:

 Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.

 Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	LICZBA	(mm)	dm ²			
GRILLE GAZOWE										
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	6.659,00
	NG	19074779								
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	4	515x344	17,72	8,10	400x730x290	6.998,00
	NG	19074782								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	10.384,00
	NG	19074783								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	4	515x344	35,43	16,20	800x730x290	11.061,00
	NG	19074784								
GRILLE ELEKTRYCZNE										
B-E705	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	8.239,00
B-E710	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	12.642,00

Warniki do makaronu



01.

Moc

Warnik do makaronu osiąga moc 10 kW na 26 litrów, co czyni go jednym z najlepszych na rynku.

02.

Kompaktowość

W ofercie KORE 700 znajdziesz zbiornik o pojemności 40 litrów w modelach z połową modułu, jest to wyjątkowa cecha na rynku. Pozwala na znaczne oszczędności w użytkowej przestrzeni kuchennej.

03.

Ergonomia

Obejmuje kosze ze „skrzyżowanymi” uchwytami, zaprojektowane w celu ułatwienia ich przenoszenia oraz zapewnienia większej łatwości i stabilności podczas podnoszenia.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1.5 mm zintegrowane z powierzchnią roboczą.
- 2 rozmiary zbiorników (mogą być używane z różną konfiguracją koszy o różnych rozmiarach):
 - Zbiorniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów
 - Zbiorniki GN-1/1 o pojemności 40 litrów
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Modele gazowe

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia)
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Alternatywnie rura do zapłonu manualnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez zawór termostatu.

Modele elektryczne

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane w zbiorniku w celu

- bezpośredniego gotowania wody.
- Kontrola ciepła poprzez regulator energii.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

Wyposażenie standardowe:

- 26 L model: 2 x 1/3 kosz na komorę
- 40 L model: 3 x 1/3 kosz na komorę

DODATKOWE AKCESORIA

- Zestaw koszy 6 x 1/6 kwadratowe
- Zestaw koszy 6 x 1/6 okrągłe
- Zestaw koszy 4 x ¼
- Zestaw koszy 2 x ½

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ	KOSZE (1/3)			
GAZOWE WURNIKI DO MAKARONU								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	10.723,00
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	19.075,00
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	13.206,00
	NG	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GNG-1/1	6	33,00	800x730x850	21.107,00
	NG	19074778						
ELEKTRYCZNE WURNIKI DO MAKARONU								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	11.400,00
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	18.398,00
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	13.206,00
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	21.220,00

Kotły warzelne



01.

Moc

Kocioł oferuje optymalną wydajność dzięki wysokiej mocy do 17 kW.

02.

Bezpieczeństwo

Systemy bezpieczeństwa dla kotłów warzelnych:

- Termostat bezpieczeństwa, który działa w przypadku awarii przełącznika ciśnienia lub kontroli poziomu
- Zewnętrzne elementy bezpieczeństwa:
 - Odpowietrznik
 - Zawór bezpieczeństwa

03.

Czystość

Kocioł warzelny z serii KORE 700 umożliwia szybkie, łatwe i idealne czyszczenie:

- Dzięki zaokrąglonej tłoczzonej komorze wykonanej ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 2 mm, zintegrowanej z powierzchnią roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Dzięki swojemu filtrowi drenażowemu wykonanemu ze stali nierdzewnej AISI-304, który jest solidny, niezawodny i łatwy do wyjęcia.

Nowe akcesoria: perforowany kosz.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywka z przednim uchwytem zaprojektowana, aby zapobiec poparzeniom. Ukośne otwarcie pod kątem 70°.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- 80-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej AISI-304 wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie, dno zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 2 mm.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez zawór spustowy UNI ISO 228 G1-1 / 2 "z atermicznym uchwytem, bezpieczny i łatwy w obsłudze.
- Filtr do opróżniania zbiornika wykonany

ze stali nierdzewnej AISI-304, przez co jest solidny, niezawodny i łatwy do wyjęcia.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Kontrolka pokazująca, kiedy urządzenie jest podłączone i kiedy się nagrzewa.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – Płaszcz wodny

- Płaszcz wodny otaczający zbiornik z automatycznym systemem napełniania
- Automatyczna kontrola poziomu z potrójnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia do sterowania ciśnienia w komorze, termostat zapobiegający przegrzaniu komory i ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa.
- Ogrzewanie u podstawy kotła działa na wodę w otaczającej komorze, dzięki czemu nasycona para wytwarzana w temperaturze

107°C równomiernie ogrzewa podstawę i boki zbiornika.

Modele gazowe

- Wysokowydajny palnik rurowy ze stali nierdzewnej o zoptymalizowanym spalaniu.
- Kontrola poprzez regulator energii oraz przełącznik ciśnieniowy pozwala na niższe zużycie wody i energii.
- Palnik zapalany przez zapłon iskrowy.

Modele elektryczne

- Ogrzewanie poprzez elementy grzewcze znajdujące się w dolnej części komory płaszcza wodnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez regulator energii i przełącznik ciśnienia.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIKI		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	D X H	OBJĘTOŚĆ (L)			
GAZOWE KOTŁY WARZELNE								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-G710 BM	-	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	20.600,00
ELEKTRYCZNE KOTŁY WARZELNE								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-E710 BM	50	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	19.358,00

Frytownice



01.

Idealne spalanie

Frytownica z serii KORE 700 dzięki swojej konstrukcji (w przeciwieństwie do innych gazowych frytownic na rynku) pozwala zlicować urządzenia w jednorodną wyspę o tej samej wysokości komina spalin.

02.

Moc

Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW/litr)

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe modele elektryczne oraz 15-litrowe modele elektryczne i gazowe.
- Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury. W przypadku modeli o pojemności 8 l kontrola

spuszczania oleju znajduje się na panelu sterowania.

- Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / litr).

Modele gazowe

- Modele gazowe z trzema podłużnymi palnikami zintegrowanymi z komorą.
- Wysokowydajne palniki gazowe

Modele elektryczne

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI 304 umieszczonymi wewnątrz komory, które umożliwiają podnoszenie o ponad 90°, aby zapewnić idealne czyszczenie.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

Standardowe kosze w zestawie:

- 8-litrowe frytownice: 1 mały kosz na zbiornik (125 x 280 x 100 mm)
- 15-litrowe frytownice: 1 duży kosz na zbiornik (250 x 280 x 100 mm).

DODATKOWE AKCESORIA:

- (Patrz str. 98 Akcesoria)
- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).
 - 15-litrowe frytownice: duży kosz (250 x 280 x 100mm).

MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	ILOŚĆ	OBJĘTOŚĆ (L)	KOSZE			
FRYTOWNICE GAZOWE									
F-G7115	-	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850	9.199,00
F-G7215	-	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	16.479,00
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE									
F-E7108	50	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	5.813,00
F-E7208	50	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	10.158,00
F-E7115	50	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	8.127,00
F-E7215	50	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	14.448,00

Podgrzewacze do frytek



01.

Rezultaty pod kontrolą

Idealne rozwiązanie, aby utrzymać smażone produkty chrupiące, jakby były przyrządzone przed chwilą.


02.

Czyszczenie

Wewnętrzne krawędzie komory są zaokrąglone, aby ułatwić czyszczenie.

Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe urządzenie elektryczne.
- Grzanie światłem podczerwonym umieszczonym z tyłu urządzenia, aktywowane przełącznikiem WŁ. / WYŁ.
- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą o pojemności GN 1/1 i głębokości 150 mm.
- Wyposażony w wymowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechyłany w celu usunięcia nadmiaru oleju z frytkownicy
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	5.079,00

Patelnie przechylne



01.

Odporność

Cała konstrukcja patelni uchylniej KORE 700 jest wykonana ze stali nierdzewnej, z bardzo grubą podstawą miski, która zapewnia równomierny rozkład ciepła.

02.

Czystość

Dobrze zaprojektowana miska z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechylem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.

03.

Wszechstronność

Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowanym w tylnej części w celu odprowadzenia skroplin z powrotem do miski. Zamknięta pokrywa ma taką samą wysokość jak inne urządzenia z linii, nie posiada żadnych wystających elementów – może służyć jako blat roboczy.

Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- System podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Cała konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Misa z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechytem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (10 mm), co zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamiany z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.
- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Zamknięta pokrywa ma taką samą wysokość jak blaty urządzeń z danej linii, a ponieważ nie posiada żadnych wystających elementów na powierzchni, również może być używana jako blat.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- W modelach elektrycznych grzałki z osłoną ze stali nierdzewnej umieszczone pod misą.
- Modele gazowe: z wysokowydajnej stali nierdzewnej palniki stalowe wykonane z czterech rur, które są aktywowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoparą.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 50 do 300°C.
- Dostarczanie ciepła przez rury palnika lub elektryczne elementy grzewcze znajdujące się w podstawie pod misą, które wraz ze znaczną grubością dna misy zapewniają maksymalną jednorodność rozkładu ciepła, gwarantując równomierną obróbkę termiczną.

Napięcie modeli elektrycznych

- 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEMNOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(mm)	(dm ²)			
GAZOWA PATELNIĄ PRZECHYLNA											
SB-G710	-	19058021	19074854	Manualny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	17.721,00
ELEKTRYCZNA PATELNIĄ PRZECHYLNA											
SB-E710	50	19057670		Manualny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	17.495,00

Bemary



01.

Moc

Urządzenia ogrzewane gazowo lub elektrycznie o mocy wystarczającej do szybkiego osiągnięcia optymalnego punktu ogrzewania.

02.

Wygoda

2 przekładki dla pojemników GN w celu usprawnienia pracy w kuchni.

Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z jednego kawałka blachy o grubości 1.5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników GN o różnych rozmiarach dla głębokości 150 mm.
- Półmoduł: GN-1/1, o pojemności 17 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1, o pojemności 30 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Grawitacyjne opróżnianie zbiornika poprzez wyciągnięcie rury przelewowej.
- Kontrola temperatury za pomocą

termostatu w skali pomiędzy 30 i 90°C.

- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (IPX5 protection).

Modele gazowe

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.
- Nie wymaga instalacji elektrycznej.

Modele elektryczne

- Elektryczne elementy grzewcze ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowane wewnątrz zbiornika.
- Termostat bezpieczeństwa.

Wyposażenie standardowe:

- 2 przekładki do pojemników GN.
- Nie zawiera pojemników.

Akcesoria

- Zawór do napełniania wody.






MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			POJEMNOŚĆ	OBJĘTOŚĆ (L)			
BEMARY GAZOWE							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	5.982,00
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	7.449,00
	NG	19074727					
BEMARY ELEKTRYCZNE							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	5.530,00
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	7.224,00

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1.5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.
- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	2.031,00
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2.144,00
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	2.709,00
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (ew. GN-1/1)	400x730x290	2.934,00
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	3.837,00

Podstawy



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Niewidoczne śruby łączące.
- Szybkie łączenia służą, jako wsparcie powierzchni roboczej z elementami urządzeń KORE 700.
- Może być stosowany, jako element do przechowywania.
- Zaprojektowany do dołączenia opcjonalnych zestawów:
 - Drzwi.
 - 2 szuflady GN (dla modelu MB-705).
- Prowadnice do pojemników GN, 5 poziomów (dla modelu MB-705, kompatybilne z zestawem drzwi).

MODEL	KOD	DODATKOWE DRZWI (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MB-7025 KORE	19077605	-	-	-	200x556x560	1.354,00
MB-705 KORE	19077363	1	-	-	400x556x560	1.467,00
MB-705 C KORE	19077364	-	2	-	400x556x560	2.821,00
MB-705 G KORE	19077365	1	-	1	400x556x560	1.693,00
MB-710 KORE	19077366	2	-	-	800x556x560	1.806,00
MB-715 KORE	19077367	3	-	-	1200x556x560	2.257,00

Zestawy do podstaw




KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19040900	DRZWI: umożliwia odwrócenie drzwi, dzięki czemu można je montować, by otwierały się w lewo lub w prawo. Liczba drzwi zależy od podstawy, na której mają zostać zamontowane.	621,00

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m³.
- Modele BP z panoramicznym otwieraniem drzwi z samodomykaczem, otwierane powyżej 90°.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej (od 130 mm do 190mm) pozwalają na dopasowanie całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura robocza: -2° C, +8° C, w temperaturze otoczenia 38° C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model BP z drzwiami i model B z szufladami o pojemności GN 2/3.
- Model BH z płaską szufladą o pełnej długości z pojemnością 2XGN2 / 3 i wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.
- Dodatkowe opcje:**
 - Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
 - Ogrzewana rama drzwi, aby uniknąć kondensacji w środowisku o wysokiej wilgotności.
 - Zamki do drzwi.
 - 60Hz.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNY POBÓR ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
 EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	9.594,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
 EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	10.384,00
MODELE Z PŁASKĄ SZUFLADĄ O PEŁNEJ DŁUGOŚCI										
 EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	10.384,00

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNY POBÓR ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	10.948,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	12.303,00





KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
ESTETYCZNE PANELE BOCZNE		
19076776	Zestaw elementów do montażu bocznych paneli osłonowych	Cena na zapytanie

Urządzenia grzewcze | Linia 700

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
COKÓŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ DLA WYSP TERMICZNYCH URZĄDZEŃ GAZOWYCH – dla wyspy centralnej należy zamówić 2 sztuki		
19076866	Kore cokół – gazowy 1 moduł	1.241,00
19076848	Kore cokół – gazowy 1,5 modułu	1.738,00
19076849	Kore cokół – gazowy 2 moduły	1.918,00
19076850	Kore cokół – gazowy 2,5 modułu	2.031,00
19076851	Kore cokół – gazowy 3 moduły	2.483,00
19076852	Kore cokół – gazowy 3,5 modułu	2.821,00
19076853	Kore cokół – gazowy 4 moduły	5.418,00
19076854	Kore cokół – gazowy 4,5 modułu	6.208,00
19076855	Kore cokół – gazowy 5 modułów	7.111,00
COKÓŁ DLA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH		
19076857	Kore cokół – elektryczny 1 moduł	1.241,00
19076858	Kore cokół – elektryczny 1,5 modułu	1.738,00
19076859	Kore cokół – elektryczny 2 moduły	1.918,00
19076860	Kore cokół – elektryczny 2,5 modułu	2.031,00
19076861	Kore cokół – elektryczny 3 moduły	2.483,00
19076862	Kore cokół – elektryczny 3,5 modułu	2.821,00
19076863	Kore cokół – elektryczny 4 moduły	5.418,00
19076864	Kore cokół – elektryczny 4,5 modułu	6.208,00
19076865	Kore cokół – elektryczny 5 modułów	7.111,00

Systemy pionowe

Pionowe konstrukcje, które zapewniają funkcjonalność, higienę i bezpieczeństwo w profesjonalnej kuchni.



01.

Czystość

Konstrukcja ze stali nierdzewnej, z wyjmowanymi półkami i wspornikami które można myć w zmywarce.

02.

Porządek w kuchni

Półki umożliwiają pomieszczenie wszystkiego, co jest potrzebne, tak jak i tace i pojemniki, które mogą wymagać szybkiego dostępu i utrzymania temperatury dzięki ciepłu emitowanemu z z trzonu termicznego.

03.

Optymalizacja przestrzeni

Wsporniki pod piec konwekcyjno- parowe Fagor Optima i pod salamandry, dzięki czemu możliwy jest szybki dostęp do nich oraz doskonałe wykorzystanie przestrzeni.

Pojedyncze wsporniki



Podpory do urządzeń (Piecze Optima i salamandry)




Półki i relingi




(*) Aby zamówić inne opcje, skonsultuj się z Biurem Fagor.

Akcesoria




Akcesoria kuchenne

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19076661	2.483,00
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19076662	2.483,00
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)	19045076	677,00
	Nasadka na woka	19078477	677,00



Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 15 L – zestaw 2 sztuk małych koszy	19078478	790,00


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	440,00
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej	19078920	508,00
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	225,00







Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	440,00
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	440,00



Akcesoria do beamarów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw napętniający	19074221	1072,00

Akcesoria do werników do makaronu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 Zestaw koszy do wernika 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	3.724,00
 Zestaw koszy do wernika 40 L – 6x1/6 okrągłe	19036342	3.273,00
 Zestaw koszy do wernika 40 L – 4x1/4	19036344	2.144,00
 Zestaw koszy do wernika 40 L – 2x1/2	19036340	2.596,00
 Zestaw koszy do wernika 26 L – 4x1/6 kwadratowe	19076807	2.596,00
 Zestaw koszy do wernika 26 L – 4x1/6 okrągłe	19076809	2.257,00

Urządzenia mobilne

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 KORE zestaw 4 kótek	19044983	2.483,00
 KORE zestaw 2 stałych kótek	19044985	1.241,00

Przekształcenia na inne napięcia – wersja „morska” (*)

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
MARINE – Patelnie uchylne – Przystosowanie do statku – 440 III	19057294	3.386,00
MARINE – Inne urządzenia – Przystosowanie do statku – 440 III	(*)	1.241,00
230 III – Przystosowanie do 230 V trzy fazy bez przewodu neutralnego	(*)	1.241,00
230 1N – Przystosowanie do 230 V jedna faza	(*)	1.241,00

(*) : Sprawdź dostępność wersji dla tego napięcia.



**Odpowiedź na
wszystkie potrzeby
kulinarne
mniejszych
przedsiębiorstw.**



Dowiedz się więcej!



Przejdź do strony
internetowej



Sprawdź katalog
sprzedażowy

Nowość

Linia 600

Kuchnie gazowe	102
Kuchnie elektryczne	103
Kuchnie z blatem ceramicznym	103
Płyty grillowe	104
Elektryczne warki do makaronu	106
Elektryczna patelnia wielofunkcyjna	106
Frytownice	107
Podgrzewacze do frytek	108
Bemar elektryczny.....	108
Grille gazowe	109
Blaty neutralne.....	110
Podstawy szafkowe i drzwi	111

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm²
Gaz naturalny: 20 g/cm²

Kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

- Tłoczony blat ze stali nierdzewnej.
- Podwójny ruszt i niklowane palniki.
- Wymiary podwójnego rusztu: 286 x 534 mm.
- Otwarte palniki z zaworem bezpieczeństwa i termoparą.
- Zapłon piezoelektryczny.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed





przedstawianiem się wody.

- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK

- Możliwość wyboru pomiędzy statycznym piekarnikiem gazowym a elektrycznym o wymiarach 450 x 420 x 300 mm.

- Piekarnik gazowy o mocy 5.2 kW z rurowym palnikiem z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą.
- Piekarnik elektryczny z dwoma modułami grzewczymi o mocy 3 kW, jednym na dole i jednym na górze.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (120 – 350 °C).

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			3 KW	PIEKARNIK KW			
 C-G620	LPG	19080713	2	-	6,00	400x650x290	3.256,00
	NG	19080714					
 C-G640	LPG	19080715	4	-	12,00	600x650x290	4.921,00
	NG	19080716					
 C-G641	LPG	19080718	4	5,20	17,20	600x650x850	11.535,00
	NG	19080719					
 C-GE641	LPG	19080723	4	6,00	18,00	600x650x850	12.134,00
	NG	19080724					

Kuchnie elektryczne




Ogólna charakterystyka

- Tłoczony blat ze stali nierdzewnej.
- Żeliwne płyty grzejne z wbudowanymi grzałkami regulowane przez 7-pozycyjny przełącznik.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK

- Statyczny piekarnik elektryczny ze stali nierdzewnej o wymiarach 450 x 420 x 300 mm.
- Element grzejny w podstawie (3 kW) i górnej części (3 kW).
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (50 – 350 °C).



	MODEL	KOD	PLYTY GRZEJNE		PIEKARNIK 3+3 KW	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			2,0 KW	1,5 KW				
	C-E620	19080720	2	-	-	4,00	400x650x290	2.924,00
	C-E640	19080721	3	1	-	7,50	600x650x290	4.233,00
	C-E641	19080722	3	1	1	13,50	600x650x850	9.549,00

Kuchnie z blatem ceramicznym



Ogólna charakterystyka

- Ceramiczna płyta grzewcza.
- Dwa okrągłe elementy grzejne, jeden o mocy 1.5 kW i obwodzie 80 mm, drugi o mocy 2 kW i obwodzie 210 mm.
- Moc regulowana przez 8-pozycyjny przełącznik.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.

	MODEL	KOD	PLYTY GRZEJNE		POWIERZCHNIA (MM)	MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			2 KW	1,5 KW				
	C-V620	19080725	1	1	315x545	3,50	400x650x290	4.266,00
	C-V640	19080726	2	2	515x545	7,00	600x650x290	6.253,00

Płyty grillowe














Ogólna charakterystyka

- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (1/2 gładkie + 1/2 ryflowane).
- Modele elektryczne z zabudowanym elementem grzejącym ze stali nierdzewnej i temperaturą regulowaną za pomocą

termostatu, od 50 do 310 °C.

- Modele gazowe z palnikiem ze stali nierdzewnej z pilotem zapłonu.
- Wersje wyposażone w galwanizowany zawór ze stali węglowej oraz zawór bezpieczeństwa z termoparą.

- Jeden rodzaj grilla zapewnia dwa oddzielne obszary grzewcze.
- Wymowalny zbiornik na tłuszcz.

MODEL	GAZ	KOD	TYP	PLYTY OBSZARY	(DM ²)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
GAZOWE PŁYTY GRILLOWE								
Modele z chromowaną płytą grzejącą i termostatem (120°C – 310°C)								
	FT-G605 C L	LPG	19080736	C L	1	20	4,00	400x650x290
		NG	19080738					
	FT-G610 C L	LPG	19080753	C L	2	30	7,00	600x650x290
		NG	19080754					
	FT-G610 C L+R	LPG	19080755	C L+R	2	30	7,00	600x650x290
		NG	19080756					
ELEKTRYCZNE PŁYTY GRILLOWE								
Kontrola za pomocą termostatu (120°C – 310°C)								
	FT-E605 L	-	19080765	L	1	20	4,80	400x650x290
	FT-E605 R	-	19080766	R	1	20	4,80	400x650x290
	FT-E610 L	-	19080769	L	1	30	6,40	600x650x290
	FT-E610 R	-	19080771	R	1	30	6,40	600x650x290
	FT-E610 L+R	-	19080770	L+R	1	30	6,40	600x650x290
Kontrola za pomocą termostatu oraz chromowana płyta grzejąca								
	FT-E605 C L	-	19080764	C L	1	20	4,80	400x650x290
	FT-E610 C L	-	19080767	C L	1	30	6,40	600x650x290
	FT-E610 C L+R	-	19080768	C L+R	1	30	6,40	600x650x290


TYPY PŁYT GRZEWCZYCH: L: Gładka płyta grzejąca. / R: Ryflowana płyta grzejąca. / L+R: 1/2 gładka – 1/2 ryflowana płyta grzejąca. / C: Powlekana warstwą chromu o grubości 50 mikrónów płyta grzejąca z blachy stalowej.

Elektryczne warniki do makaronu



Ogólna charakterystyka

- Zbiornik zintegrowany z powierzchnią roboczą wykonany ze stali nierdzewnej AISI-316.
- Pojemność 15 litrów.
- Podgrzew regulowany przez 8-pozycyjny przełącznik.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wymiary zbiornika: 250 x 350 x 130 mm.
- Na wyposażeniu warnika: 4 kosze (120 x 160 x 120 mm).

MODEL	KOD	ZBIORNIK		MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		WYMIARY (MM)	(L)			
 CP-E605	19080710	250x350	15	6,00	400x650x290	9.086,00

Elektryczna patelnia wielofunkcyjna



Ogólna charakterystyka

- Wszechstronne urządzenie, które może być stosowane jako:
 - Grill do smażenia
 - Patelnia do smażenia.
 - Garnek do gotowania ciekłych potraw.
 - Bema.
- Wykonane ze stali nierdzewnej, ze zintegrowanym zbiornikiem, wymiary GN-1/1.
- Rezystory grzejne ukryte pod dnem zbiornika, regulowane termostatem w zakresie 50°C – 250°C.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- Pojemnik do zbierania wody odprowadzanej ze zbiornika, umieszczony w dolnej części, głęboki na 200 mm.
- Dostępne także w wersji monofazowej – 230 V – 1+N.





MODEL	KOD	ZBIORNIK		MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		ROZMIAR	(L)			
 CMF6-05	19080711	GN-1/1	15	3,20	400x650x850	6.162,00

Frytownice



Ogólna charakterystyka

- Zbiornik zintegrowany z powierzchnią roboczą wykonany stali nierdzewnej.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 60 do 200 °C.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Modele gazowe: automatyczny zapłon palników za pomocą zaworu elektromagnetycznego z pilotem i termoparą.
- Modele elektryczne: obrotowy element grzejny ułatwiający czyszczenie wnętrza zbiornika.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika znajdujący się na panelu przednim.
- Wymiary kosza: 200 x 250 x 100 mm.
- Wbudowana pokrywa zbiornika.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.


MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIKI			MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
			ILOŚĆ	OBJĘTOŚĆ (L)	KOSZE				
FRYTOWNICE GAZOWE									
	F-G6108	LPG	19080729	1	8	1	7	400x650x290	8.104,00
		NG	19080730						
	F-G6208	LPG	19080731	2	2x8	2	14	600x650x290	13.940,00
		NG	19080732						
FRYTOWNICE ELEKTRYCZNE									
	F-E6108	-	19080734	1	8	1	6	400x650x290	5.440,00
	F-E6208	-	19080735	2	2x8	2	12	600x650x290	8.911,00

Podgrzewacze do frytek



Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej z wymiwalnym zbiornikiem GN-1/1.
- Wymiwalny filtr.
- Górny ceramiczny element grzewczy 1kW.
- Przełącznik stop/start.


MODEL	KOD	ZBIORNIK		MOC (KW)			WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		POJEMNIK	(DM ³)	GÓRA	DÓŁ	CAŁKOWITA		
 MF-E605	19080772	GN-1/1	20	1,00	-	1,00	400x650x290	3.499,00

Bemar elektryczny



Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej z wymiwalnym zbiornikiem GN-1/1 o wysokości 150 mm.
- Silikonowe elementy grzewcze ukryte pod zbiornikiem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 30 do 90 °C.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- Pojemniki GN nie są zawarte w wyposażeniu.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.


MODEL	KOD	ZBIORNIK		MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		ROZMIAR	(L)			
 BM-E605	19080577	GN-1/1	15	1,60	400x650x290	4.176,00

Grille gazowe

Ogólna charakterystyka

- Urządzenie nastawne.
- Ruszt ze stali nierdzewnej o regulowanej wysokości.
- Wymiary grilla: 400 x 500 mm
- Ogrzewane kamieniem wulkanicznym za pomocą palników rurowych ze stali nierdzewnej.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Urządzenia wyposażone w rant tylny ze stali nierdzewnej dla ochrony przed rozpryskami.
- Wymowalny zbiornik na tłuszcz.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.





MODEL	GAZ	KOD	RUSZT			MOC GAZOWA		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	ILOŚĆ	(DM ²)	(KCAL/H)	(KW)		
 B-G605 I	LPG	19080578	Stal nierdzewna	1	20	6.000	6,98	400x650x440	5.508,00
	NG	19080579							

Blaty neutralne

Ogólna charakterystyka

- Zdejmowany blat ze stali nierdzewnej.



	MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	EN-605	19080727	400x650x290	1.489,00
	EN-610	19080728	600x650x290	1.637,00

Podstawy szafkowe i drzwi

- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Przeznaczone do łączenia z urządzeniami nastawnymi z linii 600, by stworzyć moduł wolnostojący.
- Mogą być używane jako otwarty element do przechowywania.
- Drzwi dostępne opcjonalnie, by w razie potrzeb stworzyć zamkniętą szafkę.



MODEL	KOD	DRZWI OPCJONALNE (NIE WYSTĘPUJĄ W WYPOSAŻENIU PODSTAWY)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
PODSTAWA				
 MB-605	19004904	Zestaw drzwi 400	400x650x560	1.219,00
 MB-610	19004987	Zestaw drzwi 600	600x650x560	1.434,00
DRZWI				
ZESTAW DRZWI600	19004430	Komplet drzwi (2 skrzydła) dla podstawy MB-610	2 (300x560)	1.127,00
ZESTAW DRZWI400	19004581	Pojedyncze drzwi (lewe/prawe) dla podstawy MB-605	400x560	689,00
600 ŁĄCZNIK	19004478	Łącznik modułu dla linii 600		223,00



Urządzenia niemodularne

Nastawne kuchnie gazowe	114
Kuchnie gazowe z piekarnikiem	115
Frytownice elektryczne nastawne	116
Frytownice elektryczne wolnostojące ..	117
Centralne kuchnie gazowe	118
Taboret gazowy	120

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm²
Gaz ziemny: 20 g/cm²

Nastawne kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

- Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.

- Pilot płomienia kontrolnego.
- Ruszty, płyty grzewcze oraz palniki wykonane z żeliwa.





- Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.



CG-300 S



CG-200 S SP

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		PLYTA 4,41 KW	MOC GAZOWA		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			4,41 KW	6,50 KW		(KCAL/H)	(KW)		
 CG-200S	LPG	19005515	-	1	1	9.383	10,91	850x585x270	4.007,00
	NG	19005514							
 CG-200S SP	LPG	19005508	1	1	-	9.383	10,91	850x585x270	4.007,00
	NG	19005507							
 CG-300S	LPG	19005647	1	1	1	13.175	15,32	1.275x585x270	5.926,00
	NG	19006072							
 CG-300S SP	LPG	19005644	2	1	-	13.175	15,32	1.275x585x270	5.926,00
	NG	19005643							

SP MODELE: Tylko ruszty (bez płyty).

Kuchnie gazowe z piekarnikiem



CG-310 SPG

Ogólna charakterystyka

- Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.
- Ruszty, płyty grzewcze oraz palniki wykonane z żeliwa.
- Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.
- Piekarnik gazowy z rusztem GN 1/1, o mocy 5,46 kW, sterowany termostatem w zakresie od 130 do 350°C



CG-310



CG-210

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		PLYTA		PIEKARNIK		SZAFKA NEUTRALNA	MOC GAZOWA		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			4,41 KW	6,5 KW	4,41 KW	5,46 KW	GRILL	(KCAL/H)		(KW)			
CG-210	LPG	19006930	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	8.680,00	
	NG	19006854	-	1	1	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	8.680,00	
CG-210 SP	LPG	19032464	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	8.736,00	
	NG	19056053	1	1	-	1	-	-	14.078	16,37	850x585x850	8.736,00	
CG-310	LPG	19007728	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	10.983,00	
	NG	19007797	1	1	1	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	10.983,00	
CG-310 SP	LPG	19036950	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	10.983,00	
	NG	19036951	2	1	-	1	-	1	17.871	20,78	1.275x585x850	10.983,00	
MODELE Z GRILLEM. Wyposażone w elektryczny grill na górze piekarnika. Moc: 2 kW													
CG-210 G	LPG	19006861	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	9.109,00	
	NG	19006858	-	1	1	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	9.109,00	
CG-210 SPG	LPG	19047990	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	9.109,00	
	NG	19047991	1	1	-	1	1	-	14.078	16,37	850x585x850	9.109,00	
CG-310 G	LPG	19007788	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	11.513,00	
	NG	19007804	1	1	1	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	11.513,00	
CG-310 SPG	LPG	19018757	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	11.039,00	
	NG	19037436	2	1	-	1	1	1	17.871	20,78	1.275x585x850	11.039,00	

SP MODELE: Tylko ruszty (bez płyty). MODELE SPG: Tylko ruszt (bez płyty grzewczej) + Grill w piekarniku.

Frytownice elektryczne nastawne



FE-4

FE-6

FE-8

Ogólna charakterystyka

- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 60°C do 195°C.

- Termostat bezpieczeństwa. Mikrowyłącznik zabezpieczający przed włączeniem w przypadku uniesionych grzałek.

- Zdemontowane osłony elementów grzewczych ze stali nierdzewnej.

	MODEL	KOD	KOSZE	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA (L)	ELECTRIC MOC (KW)	NAPIĘCIE	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	FE-4	19004652	1	4	3,00	230 V-1+N	175x485x270	1.941,00
	FE-6 - TRI	19004713	1	6	4,50	400 V-3+N	265x485x270	2.663,00
	FE-6 - MONO	19004709	1	6	4,50	230 V-1+N	265x485x270	2.663,00
	FE-8 - TRI	19004728	1	8	6,00	400 V-3+N	355x485x270	3.047,00
	FE-8 - MONO	19004749	1	8	6,00	230 V-1+N	355x485x270	3.047,00

Frytownice elektryczne wolnostojące





FE-25


FE-18

Ogólna charakterystyka

- Zdemontowane osłony elementów grzewczych ze stali nierdzewnej.
- Strefa zimna.
- Temperatura regulowana termostatem w zakresie od 60°C do 195°C.
- Dolna szafka.
- Zawór spustowy.

	MODEL	KOD	KOSZE	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA			MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				CAŁKOWITA	OLEJ	STREFA ZIMNA			
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	355x520x850	4.120,00
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	430x585x850	5.327,00

Kosze do frytownic

OPIS	KOD	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 Zestaw 2 małych koszy do FE-25	19036334	325x150x120	586,00

Centralne kuchnie gazowe



CG-2002

Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Palniki nawierzchniowe z zaworami bezpieczeństwa i termoparami.
- Piloty płomienia kontrolnego.
- Wymiary rusztów i płyt: 425 x 350 mm.
- Ruszty oraz palniki wykonane z żeliwa.
- Rynny ociekowe pod palnikami na tłuszcz, łatwo wyjmowane, stanowiące integralną część urządzenia.
- Relingi przednie ze stali nierdzewnej.

PIEKARNIKI PRZELOTOWE GAZOWE:

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Trzy poziomy na tace.
- Palniki rurowe ze stali nierdzewnej.
- Piloty płomienia kontrolnego oraz termopara.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu w zakresie od 130°C do 350°C.

JAKO OPCJA:

- Kolumna wodna z podłączeniem ciepłej i zimnej wody (patrz: Akcesoria).



CG-1002




CG-1502



CG-2002 kuchnia centralna z kolumną wodną ciepłej i zimnej wody



CG-1502 z piekarnikiem przełotowym (540 x 900 mm) i piekarnikiem bocznym GN-1/1



MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK (*)		MOC		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			4,41 KW	8,14 KW	10,5 KW	PRZEŁOTOWY	BOCZNY	(KCAL/H)	(KW)		
	LPG	19008069	2	1	1	1	0	32.300	37,53	850x1.140x850	16.592,00
	NG	19008068									
	LPG	19009073	4	1	1	1	1	44.600	51,81	1.400x1.140x850	25.171,00
	NG	19009027									
	LPG	19009365	4	2	2	2	0	64.600	75,06	2.000x1.140x850	31.492,00
	NG	19009373									

PIEKARNIKI (*):

PRZEŁOTOWY: Piekarnik przełotowy 540 x 900 mm – Moc: 10,071 kW.

BOCZNY: Piekarnik boczny 540 x 440 mm GN-1/1 – Moc: 5,46 kW.

Akcesoria


OPIS	KOD	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 Płyta promiennikowa – Dla palników 4.000 kcal/h – 425 x 350 mm	19036329	425x350	666,00
	Kolumna wodna – dla CG-1002	19003595	-
	Kolumna wodna – dla CG-1502	19003904	-
	Kolumna wodna – dla CG-2002	19004670	-

Taboret gazowy



Ogólna charakterystyka

- Palnik dwukomorowy z czterema pierścieniami płomienia o dużej mocy grzewczej.
- Palnik i ruszt odlewany z żeliwa.
- Odpalenie palnika głównego od palnika kontrolnego zabezpieczonego termoparą i zaworem odcinającym na wypadek zaniku płomienia.
- Solidna i masywna konstrukcja wytrzymująca znaczne obciążenia.
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10)

MODEL	GAZ	KOD	BURNER 13,6 – KW	MOC GAZOWA (KCAL/H)	(KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	3.634,00
	NG	19005112					



0 | 1 ADVANCE +

COOKING

The cooking control panel features a grid of icons for different cooking functions. A red bar graph indicates a selected function. Below the graph, there are two rows of settings. The first row shows a temperature of 23 and 140. The second row shows a time of 1:31 and 1:31. A hand is pointing at the 1:31 time setting.

23	140
1:31	1:31



FAGOR



Piece



ADVANCE
OPTIMA



START
STOP

FAGOR



Piece

Generacja ADVANCE	126
— Piece Advance+	132
— Piece Advance.....	134
— Piece Concept.....	136

Wszystkie piece wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie ma twardość ponad 7 HF / 4.HD.

Niespełnienie tych warunków narusza gwarancję producenta.

Dostępność następujących napięć:

Modele elektryczne 400 V 3+N- 50/60 Hz

Modele gazowe 230 V 1+N- 50/60 Hz

gazu:

LPG: 37 g/ cm³

Gaz naturalny : 20g/cm³



**Dopasowanie produktów
do wszystkich potrzeb
klienta i różnych aranżacji
przestrzeni.**



Producent wyposażenia gastronomicznego powinien być przygotowany na zaoferowanie każdemu klientowi oferty produktów, która spełni jego wszystkie wymagania. Fagor Industrial, dzięki swojej bogatej linii produktów, jest w stanie sprostać wymaganiom różnych klientów.

Generacja ADVANCE, pod względem rozmiarów i wydajności posiada jedną z największych gam pieców na rynku. Wystarczy wybrać odpowiedni model odpowiadający konkretnej potrzebie użytkownika spośród dostępnych 30 modeli.

Występują dwie wersje: gazowe i elektryczne dostępne we wszystkich rozmiarach i opcjach.



ADVANCE +

**Jeden z najlepszych pieców dostępnych na rynku.
Piece z bojlerem.**

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, nie chcących rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.

ADVANCE

**Najlepszy stosunek jakości do ceny w piecach z generatorami parowymi.
Piece z bojlerem.**

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów potrzebujących przystępnego cenowo pieca z zaawansowanymi funkcjami, zapewniającego świetne wyniki gotowania, bezpieczeństwo i wydajność.

CONCEPT

**Prosty, ekonomiczny, mocny i odporny piec.
Piece natryskowe.**

Piece CONCEPT są najprostszą odpowiedzią dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.

Podstawowe funkcje i korzyści







		JAKOŚĆ GOTOWANIA	LATWOŚĆ UŻYTKOWANIA / INTELIGENTNE ROZWIĄZANIA	ECO-FRIENDLY / OSZCZĘDNOŚĆ UŻYTKOWANIA	HIGIENA I BEZPIECZENSTWO
	ECO-STEAMING	- Nieprzerwana dostawa pary poprawia jakość posiłków i soczystość. Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Mniejsze osadzanie się nalotu wapiennego. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Świeże, czyste źródło wody gwarantuje higienę i bezpieczeństwo pożywienia.
	HA-CONTROL	- Jednakowa temperatura zapewnia spójność gotowania.		- Wysokowydajne palniki gazowe. - Mniejsza emisja CO w stosunku do konkurencji.	- Spalanie ma miejsce poza komorą. - Ciche palniki gazowe.
	EZ-SENSOR	- Sonda z czujnikiem gwarantuje wysoką precyzję.	- Ergonomiczna oraz odporna sonda potrawy z czujnikiem.	- Wysoka precyzja wykonania prowadzi do zmniejszenia strat.	- Precyzyjny czujnik poprawia bezpieczeństwo potraw.
	FAGOR TOUCH		- Jasny interfejs użytkownika. - Mniej kosztów szkoleń / rekrutacji. - Szeroki kąt widzenia.	- Odporny na zarysowania panel. - Odporny na olej/wodę. - Zmniejszone koszty konserwacji.	- Łatwy do czyszczenia.
	FAGOR COMBI-OS	- Przygotowanych więcej niż 40 przepisów aby zapewnić maksymalną jakość.	- Nieskończona ilość przepisów może zostać dodana, zmodyfikowana lub poprawiona w dowolnym czasie.	- Multi-tray umożliwia elastyczne gotowanie podczas godzin szczytowych, oszczędzając czas i pieniądze.	- Sterowanie HACCP przy użyciu Fagor USB.
	COMBI-CLEAN		- 5 różnych programów. - Szybkie płukanie w programie lub ręcznym spryskiwaczem do ręcznego czyszczenia.	- Elastyczność w typach programów oszczędza pieniądze. - Efektywne wykorzystanie energii, środków chemicznych i wody.	- Optymalne standardy bezpieczeństwa i higieny. - Awaryjne, szybkie spłukiwanie w przypadku przerwania procesu czyszczenia.

Tabela funkcji

PODSTAWOWE FUNKCJE	ADVANCE PLUS	ADVANCE	CONCEPT
Eco-Steaming	●	●	-
Generator pary z czujnikiem osadu wapiennego	●	●	-
Automatyczne opróżnianie generatora	●	●	-
Półautomatyczny system odwapniający	●	●	-
HA-Control	●	●	●
Wyjątkowy system wentylatorów dwukierunkowych	●	●	●
Wychładzanie komory	●	●	●
System automatycznej zmiany kierunku obrotów, aby zmienić kierunek wirowania wentylatora	●	●	●
EZ-Sensor	●	●	●
Sonda wielopunktowa	●	●	●
Fagor Touch	Pojemnościowy ekran dotykowy 8" TFT ze szklanym frontem	Ekran + pokrętko wyboru	Wyświetlenie 7 segmentów + 2 pokrętła
Fagor CombiOS	●	-	-
Fagor Cooking	●	-	-
Fagor Easy	●	-	-
Fagor Multi-Tray System	●	-	-
Fagor USB	●	-	-
Tryby gotowania	4 + sterowanie wilgotnością	5	4
Fagor CombiClean (program automatycznego czyszczenia)	● 5	● 1	● 1
INNE FUNKCJE			
Opóźniony program startu (tradycyjne Gotowanie i Fagor Cooking)	●	●	●
Gotowanie z Delta	●	●	●
System Termo-Stop (odliczanie po osiągnięciu temperatury)	●	●	-
Aplikacje monitorowania i konserwacji (alarmy samodiagnozy błędów)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia cykli)	●	●	●
Aplikacja rejestru (historia błędów)	●	●	-
Aplikacja konfiguracyjna (moc-prędkość)	3 prędkości / 2 poziomy mocy	3 prędkości / 2 poziomy mocy	3 prędkości / 2 poziomy mocy
Ręczny wtrysk wody	●	●	●
Języki	33	25	-
HACCP	●	-	-
Tryb SAT (serwisowy)	●	●	●
Tryb pokazowy	●	●	●
Aplikacja kalibrująca sondy	Auto	Auto	Manualny
System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102)	●	●	●
Zintegrowany wózek stojaka (modele 201 i 202)	●	●	Opcja
Ręczny spryskiwacz (zwijany w środku pieca)	●	●	-
Spryskiwacz zewnętrzny	-	-	Opcja
Ochrona IPX-5	●	●	●

Advance + | Piece

Piece ADVANCE PLUS produkowane są dla profesjonalistów, którzy nie muszą rezygnować z żadnych funkcjonalności. Posiadają najwyższą wydajność na rynku, osiągając idealną równowagę, pomiędzy jakością gotowania, prostotą, sprawnością i bezpieczeństwem.



Ogólna charakterystyka

- Ekran dotykowy.
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Konwekcja z parą, czyli program MIX (Sterowanie wilgotnością podczas gotowania), Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Tryb gotowania Fagor Easy.
- Fagor Cooking, zakres programów gotowania.
- System Fagor Multi-Tray, sterowanie gotowaniem wg wkładu.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- Zainstalowana książka kucharska (narzędzie do tworzenia własnych przepisów kucharskich).
- 3 zakresy prędkości – 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- 5 programów mycia.
- Menu w języku polskim.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Oprogramowanie zarządzające PC: Historia, przepisy, HACCP, instrukcje.
- System nagrywania danych gotowania HACCP.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwany spryskiwacz.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N – 50/60 Hz.
- Napięcie – modele gazowe: 230V 1+N – 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.
- Każdy piec zawiera 2kg. proszek AB-BOOST do automatycznego programu mycia.



Piece elektryczne Advance+

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	APE-061	Prawe	19010970	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	37.284,00
	APE-061 I	Lewe	19042535	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	38.730,00
	APE-101	Prawe	19011023	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	47.809,00
	APE-101 I	Lewe	19042541	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	49.256,00
	APE-102	Prawe	19010816	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	70.596,00
	APE-201	Prawe	19011025	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	95.018,00
	APE-202	Prawe	19010954	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	115.713,00

Piece gazowe Advance+

	MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)		
	APG-061	50	19010042	19011886	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	46.64100
	APG-101	50	19011070	19011903	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	58.334,00
	APG-102	50	19011096	19011912	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	88.720,00
	APG-201	50	19011174	19011921	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	102.750,00
	APG-202	50	19010040	19011930	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	128.452,00

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadoczym

Advance | Piece

Piece ADVANCE są idealnym rozwiązaniem dla każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.



Ogólna charakterystyka

- Sterowanie przyciskami oraz pokrętko do przewijania.
- 5 metod gotowania: Para, Para niskotemperaturowa, Konwekcja z parą, czyli program MIX, Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- Programowanie opóźnionego startu programu: Gotowanie / Gotowanie niskotemperaturowe.
- 3 zakresy prędkości – 2 zakresy mocy.
- System chłodzenia komory Cool-Down.
- System automatycznej zmiany kierunku obrotów wentylatora.
- Program myjący.
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Generator pary wyposażony w wykrywacz osadu wapiennego.
- Generator pary automatycznie opróżnia się co 24 godziny gotowania.
- Półautomatyczny system usuwania osadu.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061, 101 i 102).
- Zintegrowany wózek (modele 201 i 202).
- System wykrywania błędów.
- System trybu „Diagnoza serwisowa”.
- Ochrona IPX-5.
- Ręczny wysuwany spryskiwacz.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N – 50/60 Hz.
- Napięcie – modele gazowe: 230V 1+N – 50/60 Hz.

Opcje:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.

ADVANCE
OPTIMA



Piece elektryczne Advance

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	AE-0623	Prawe	19048005	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	24.299,00
	AE-061	Prawe	19010984	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	27.549,00
	AE-061 I	Lewe	19042537	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	28.994,00
	AE-101	Prawe	19011021	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	38.386,00
	AE-101 I	Lewe	19042540	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	39.831,00
	AE-102	Prawe	19011020	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	59.414,00
	AE-201	Prawe	19010557	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	79.274,00
	AE-202	Prawe	19010961	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	96.486,00

Piece gazowe Advance

MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)			
	AG-061	50	19011040	19011882	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x922x846	38.386,00
	AG-101	50	19010041	19011899	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x922x1.117	46.807,00
	AG-102	50	19011126	19011909	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	74.779,00
	AG-201	50	19011193	19011918	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	86.562,00
	AG-202	50	19011108	19011927	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	108.425,00

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadowniczym

Concept | Piece

Piece CONCEPT spełniają potrzeby każdego profesjonalisty szukającego prostego, ekonomicznego, mocnego i odpornego pieca.



Ogólna charakterystyka

- Cyfrowe sterowanie przyciskami + dwa pokręćła do przewijania.
- 4 metody gotowania: Para, Konwekcja z parą, czyli program MIX, Regeneracja i Konwekcja (aż do 300°C).
- Wielopunktowa sonda temperatury.
- Opcja wstępnego rozgrzewania komory pieca.
- 3 zakresy prędkości wentylatora – 2 zakresy pieca mocy.

- System chłodzenia komory Cool-Down.
- Program myjący.
- System automatycznej zmiany kierunku wirowania wentylatora.
- System szybkiego zamykania drzwi (modele 061 i 101).
- System wykrywania błędów.
- Ochrona IPX-5.
- Napięcie – modele elektryczne: 400 V – 3+N -230V 3 – 50 Hz.

- Napięcie – modele gazowe: 230 V – 1+N – 50 Hz.
- System wykrywania błędów

Opcja:

- Drzwi otwierane z lewej strony w modelach elektrycznych 061 i 101.

CONCEPT
OPTIMA



ACE-0623



ACE-061



ACE-101



ACE-102



ACE-201



ACE-202

Elektryczne piece Concept

	MODEL	TYP DRZWI	KOD	POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	ACE-0623	Prawe	19048181	6 GN-2/3	-	5,80	657x563x570	21.095,00
	ACE-061	Prawe	19010988	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	22.241,00
	ACE-061 l	Lewe	19042538	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	10,20	898x867x846	23.687,00
	ACE-101	Prawe	19011022	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	31.164,00
	ACE-101 l	Lewe	19042539	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	19,20	898x867x1.117	32.611,00
	ACE-102	Prawe	19011028	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	31,20	1.130x1.063x1.117	48.844,00
	ACE-201	Prawe	19011049	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	-	38,40	929x964x1.841	64.698,00
	ACE-201-C	Prawe	19013091	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	38,40	929x964x1.841	70.507,00
	ACE-202	Prawe	19010991	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	62,40	1.162x1.074x1.841	78.507,00
	ACE-202-C	Prawe	19017132	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	62,40	1.162x1.074x1.841	87.641,00

Gazowe piece Concept

	MODEL	HZ.	KOD		POJEMNOŚĆ	WYPOSAŻENIE (*)	MOC		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	GN			GAZ (kW)	ELEK. (kW)		
	ACG-061	50	19011043	19011615	6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	-	12,00	1,20	898x867x846	29.951,00
	ACG-101	50	19011071	19011893	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2	-	18,00	1,20	898x867x1.117	36.916,00
	ACG-102	50	19011127	19011906	10 GN-2/1- 20 GN-1/1	-	35,00	1,20	1.130x1.063x1.117	54.075,00
	ACG-201	50	19011234	19011915	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	-	36,00	2,40	929x964x1.841	71.875,00
	ACG-201-C	50	19031191	19034322	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	CEB-201	36,00	2,40	929x964x1.841	77.405,00
	ACG-202	50	19011124	19011924	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	-	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	84.626,00
	ACG-202-C	50	19020731	19034325	20 GN-2/1- 40 GN-1/1	CEB-202	65,00	2,40	1.162x1.074x1.841	92.570,00

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE (*): CEB: Konstrukcja ze zintegrowanym wózkiem załadowniczym



Cook & Chill

Cook & Chill proces	141
Cook & Chill rozwiązania	142
Szybkoschładzarki	144

Wszystkie piece wymagające do pracy wody, muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym okresie ma twardość ponad 7 HF / 4.HD.

Niespełnienie tych warunków narusza gwarancję producenta.

Dostępność następujących napięć:

Modele elektryczne 400 V 3+N- 50/60 Hz
Modele gazowe 230 V 1+N- 50/60 Hz

gazu:

LPG: 37 g/ cm³
Gaz naturalny : 20g/cm³



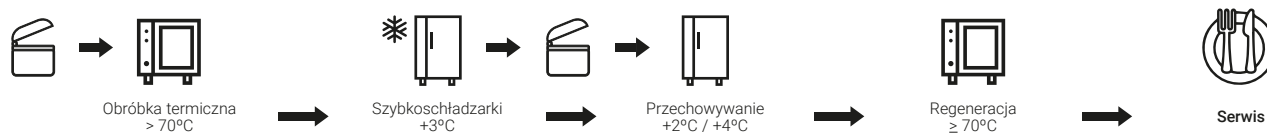
Oszczędność kosztów, optymalizacja zasobów, bezpieczeństwo i higiena.

Rozwiązania łączące piece z szybkoschładzarkami

Jest to proces, w którym gotowany posiłek poddawany jest intensywnemu schładzaniu, pozwalającemu na jak najszybsze przekroczenie niebezpiecznej strefy temperatur dla pożywienia. (z 65°C do 3°C). W perfekcyjnie kontrolowany sposób posiłek jest składowany w idealnej temperaturze, aż do momentu kiedy jest ponownie potrzebny.

Proces Cook & Chill staje się coraz bardziej niezbędny w pracy w systemie profesjonalnych kuchniach, gdzie ilość przygotowywanych posiłków i serwisów jest duża. Dzięki poddaniu obróbce produktów w systemie Cook & Chill uzyskujemy dania o najwyższej jakości. Jest to system, który zwiększy sukces podawanych dań, redukując rozprzestrzenianie się bakterii, wydłużając okres przechowywania posiłków, chroniąc posiłki przed wysuszeniem i utratą objętości.

System szybkoschładzania Fagor wraz z piecem, umożliwi zaoferowanie szerszej, bardziej elastycznej gamy produktów, jak i poprawę jakości serwowanych dań.



Rozwiązania Cook & chill

Cook & chill 061

40 ÷ 60 Posiłków jednocześnie



Cook & chill 101

60 ÷ 100 Posiłków jednocześnie



Cook & chill 102

100 ÷ 150 Posiłków jednocześnie



COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 061



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-061 19010970
AE-061 19010984

PIEC GAZOWY (*)
APG-061
AG-061



ZESTAW ŁĄCZĄCY 061
Elektryczne i gazowe
ACG 19020971

Modele gazowe
APG i AG 19020972



SZYBKOSKŁADZARKA
I ZAMRAŻARKA ATA-061
19018754 (50 Hz)



WÓZEK
CP-11-R 19018752



STELAŻ NA POJEMNIKI
EB-061 19011559

STELAŻ NA TALERZE
EP-061 19013353



PROWADNICA SZYNOWA
DO STELAŻA
GE-101 19011569



POKRYWA TERMICZNA LTE-061
EP-061 19011738

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 101



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-101 19011023
AE-101 19011021

PIEC GAZOWY (*)
APG-101
AG-101

PODSTAWA MH-11
19013205

PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
MH-11-B
19013401

PODSTAWA OTWARTA
Z PROWADNICAMI
MH-11-B C 19073923

PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
I DRZWIAMI
MH-11-B C P 19073674



SZYBKOSKŁADZARKA ATA-101
19020653 (50 Hz)



WÓZEK
CP-11 19013352



STELAŻ NA POJEMNIKI
EB-101 19011561

STELAŻ NA TALERZE
EP-101 19013354



PROWADNICA SZYNOWA
DO STELAŻA
GE-101 19011569



POKRYWA TERMICZNA LTE-101
19011739

COOK & CHILL SYSTEM BANKIETOWY 102



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-102 19010816
AE-102 19011020

PIEC GAZOWY (*)
APG-102
AG-102

PODSTAWA MH-102
19013212

PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
MH-102-B
19013403

PODSTAWA OTWARTA
Z PROWADNICAMI
MH-102-B C 19076582

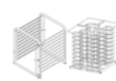
PODSTAWA
Z PROWADNICAMI
I DRZWIAMI
MH-102-B C P 19076506



SZYBKOSKŁADZARKA ATA-102
19033204 (50 Hz)



WÓZEK
CP-102 19013355



STELAŻ NA POJEMNIKI
EB-102 19011562

STELAŻ NA TALERZE
EP-102 19013356



PROWADNICA SZYNOWA
DO STELAŻA
GE-102 19011570



POKRYWA TERMICZNA LTE-102
19011740

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość.

Cook & chill 201

150 ÷ 200 Posiłków jednocześnie



Cook & chill 202

200 ÷ 360 Posiłków jednocześnie



COOK & CHILL 201 SYSTEM BANKIETOWY



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-201 19011025
AE-201 19010557

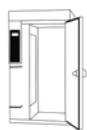
PIEC GAZOWY (*)
APG-201
AG-201

COOK & CHILL 202 SYSTEM BANKIETOWY



PIEC ELEKTRYCZNY
APE-202 19010954
AE-202 19010961

PIEC GAZOWY (*)
APG-202
AG-202



SZYBKOSKŁADZARKA
CSK-201

SZYBKOSKŁADZARKA I ZAMRAŻARKA
CMK-201



SZYBKOSKŁADZARKA
CSK-202

SZYBKOSKŁADZARKA I ZAMRAŻARKA
CMK-202



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TAC CEB-201
19011551



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TAC CEB-202
19011550



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TALERZY CEP-201
19013357



WÓZEK Z PROWADNICAMI
DO TALERZY CEP-202
19011552



POKRYWA TERMICZNA LTE-201
19011741



POKRYWA TERMICZNA LTE-202
19011742

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość.

Seria ATA | Szybkoschładzarki

Dzięki swojej konstrukcji kompaktowe szybkoschładzarki ATA można łączyć z piecami Advance. To urządzenie wchodzące w skład systemu Cook & chill jest bardzo wygodne przy poruszaniu się w kuchni, zmniejsza ryzyko wypadku, jest bardziej wygodne dla kucharzy i zapewnia zwiększoną wydajność pracy.



01.

Funkcjonalność

Otwieranie drzwi, wysokość urządzenia i każdy detal został zaprojektowany tak, aby Twoja kuchnia była bezpiecznym i wygodnym miejscem.

02.

Szeroka gama produktów

Jako uzupełnienie naszego Urządzenia Cook & Chill zapewniamy pełną gamę akcesoriów idealnie dopasowanych do obu linii.

03.

Łatwość obsługi

Panel sterowania został zaprojektowany z myślą o przyjaznym stosowaniu procesów Cook & Chill.

04.

Projekt

Dopracowane linie tworzą zintegrowany system w kuchni.

Seria ATA

Kolumna 6 GN 1/1



ATA-061

ATA-101

ATA-102

ATA 061 + PIEC

ATA 102 + PIEC

System piętrowy 6G-GN1/1 dla niewielkich przestrzeni.

Ogólna charakterystyka

- Modele mieszane posiadające zarówno cykle chłodzenia (+3°C) jak i zamrażania (-18°C).
- Dwie opcje pracy: proces chłodzenia i zamrażania
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości powyżej 2 cm
- Cykl łagodny dla produktów o grubości poniżej 2 cm lub produktów o niskiej gęstości. Cykl przebiega w dwóch zaprogramowanych etapach. Cykl łagodny zapobiega zamarzaniu produktu.
- Czas trwania cyklu:
 - Cykl chłodniczy: 90 minut.
 - Cykl mroźniczy: 240 minut.
- Elektroniczny zegar i czujnik temperatury.
- Cykle mogą być kontrolowane przez czas lub temperaturę zgodnie z odczytem czujnika temperatury wewnątrz produktu (kontrola czasu jest automatycznie stosowana, gdy nie jest używana sonda).
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia urządzenie działa jako szafa chłodnicza, a temperatura pozostaje pomiędzy +2 a +4°C, lub jako zamrażarka, w temperaturach poniżej -18°C.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor z wentylowanym skraplaczem.
- Ekologiczny czynnik chłodniczy R-452A (bez CFC).
- Nastrzykiwana poliuretanowa izolacja o grubości 60 mm.
- Gęstość 40 kg. Bez CFC.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi kłapami.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Automatyczny system odszraniający aktywowany przez użytkownika oraz urządzenie odparowujące wodę bez zużycia energii (wszystkie modele oprócz ATA-102).
- Wewnętrzne prowadnice tac w zestawie.

Dodatkowe opcje:

- Podgrzewana sonda potrawy.
- Port USB.

MODEL	HZ.	KOD	POZIOMY			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	SCHŁADZ.	ZAMRAŻ.		ELEK.	CHŁOD.		
ATA-061	50	19018754	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	23.139,00
ATA-101	50	19020653	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	26.977,00
ATA-102	50	19033204	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	49.777,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Opcje – montowane fabrycznie

OPIS	CENA NETTO (PLN)
Podgrzewana sonda potrawy	1.321,00
Port USB	395,00



Akcesoria do pieców konwekcyjno- parowych

O P T I M A



Poszczególne akcesoria

Akcesoria do pieców 0623



SH-23

SH-23-R

SH-23-B










SH-23-RB

MSH-23

SHP-23

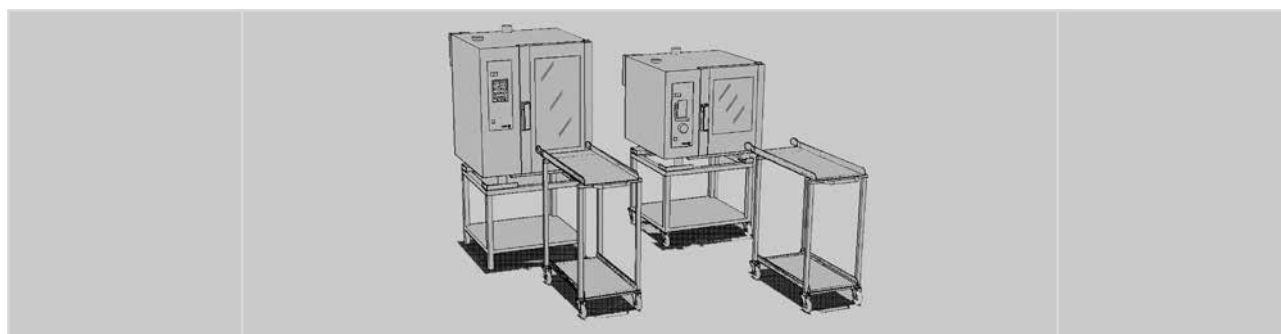
STHH-23





EX-23 + SH-23

	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PODSTAWY					
	SH-23	19073068	PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki.	625x415x850	1.591,00
	SH-23-R	19073069	RUCHOMA PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki 4 kółka, 2 z hamulcem.	625x415x850	1.925,00
	SH-23-B	19073080	PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm)	625x415x850	2.414,00
	SH-23-RB	19073081	RUCHOMA PODSTAWA Wysokość = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm) 4 kółka, 2 z hamulcem.	625x415x850	2.726,00
	MSH-23	19059319	PODSTAWA do pieca 0623 w przypadku instalacji urządzeń w kolumnie – jedno na drugim lub na blacie kuchennym	625x415x150	667,00
UCHWYT ŚCIENNY					
	SHP-23	19073082	PODSTAWA NAŚCIENNA. Z wiszącymi elementami.		1.001,00
OKAP KONDENSACYJNY					
	EXH-23	19066599	OKAP DO PIECA dla pieców 0623. Z kontrolą prędkości.	660x600x255	11.571,00
ZESTAWY MONTAŻOWE					
	STHH-23	19059364	ZESTAW CZĘŚCI dla dwóch pieców 0623		2.503,00
	STHA-23	19066344	Zestaw części COOK & CHILL dla pieca 0623 + szybkoskładzarki 031.		2.503,00
INNE AKCESORIA					
	GD-AD	19004504	RĘCZNY SPRYSKIWACZ -zewnętrzna instalacja. (tylko dla modelu ACE).		517,00

Nowość

Akcesoria do modeli 061 i 101

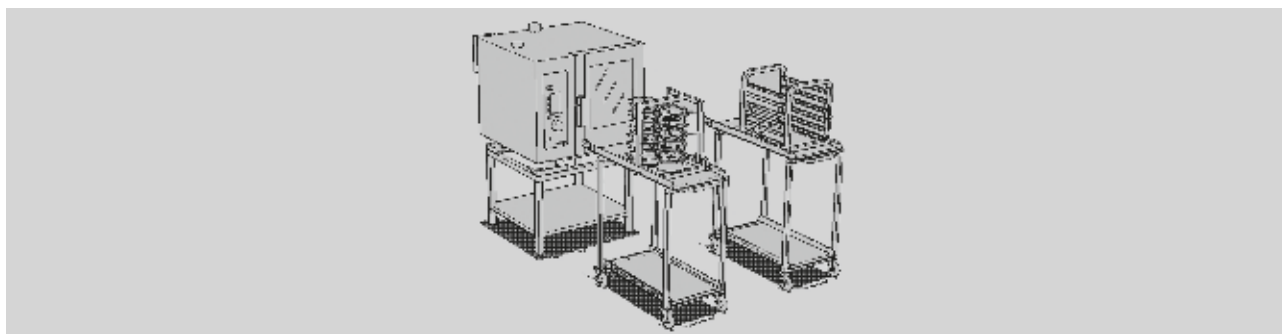





	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
PODSTAWY					
	MH-11	19013205	PODSTAWA Wysokość = 650 mm.	815x724x650	1.769,00
	MH-11-R	19013208	PODSTAWA Z KÓŁKAMI Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem.	815x724x650	2.325,00
	MH-11-B H650	19013401	PODSTAWA – Wysokość = 650 mm. 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	815x724x650	2.337,00
	MH-11-B H850	19079874	PODSTAWA – Wysokość = 850 mm. 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	815x724x850	2.337,00
	MH-11-RB	19013402	PODSTAWA Z KÓŁKAMI – Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem. 2 zestawy prowadnic dla poziomów G GN 1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	815x724x650	3.082,00
WÓZKI NA STELAŻE					
	CP-11	19013352	(*) PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na podstawach MH-11.	530x840x1.020	3.381,00
	CP-11-R	19018752	(*) REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na innych podstawach na różnej wysokości.	530x840x1.020	4.138,00
	GE-101	19011569	PROWADNICA SZYNOWA DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 061 i 101.	420x590x113	912,00
INNE AKCESORIA					
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG)	-	517,00
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest konieczne dla podstaw pieców MH).	-	166,00
		19069736	ZESTAW DO MOCOWANIA PODWÓJNEJ BLOKADY DRZWI	-	355,00

Nowość

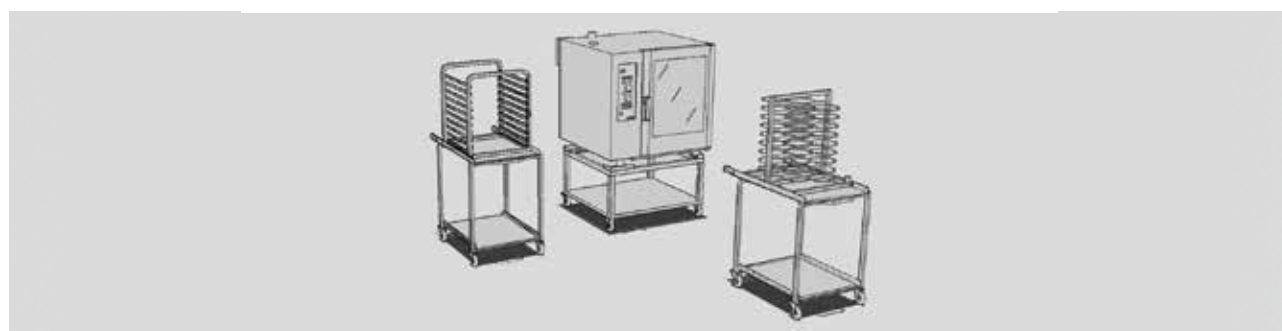
(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic stelaży GE-101.




Akcesoria do modeli 061



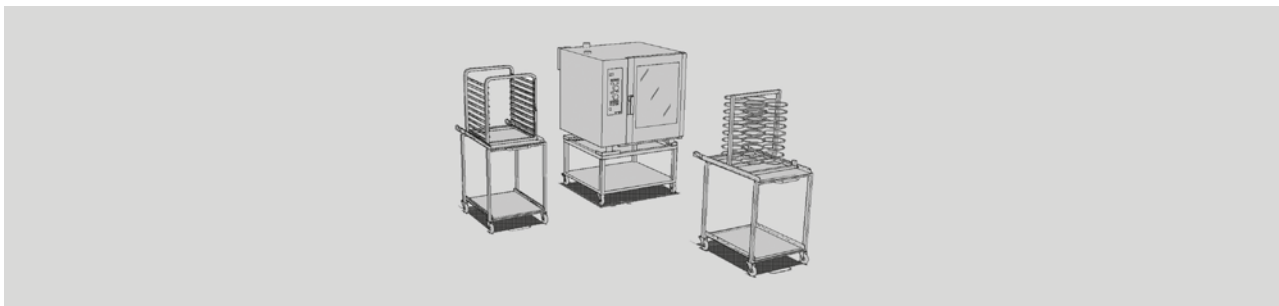
MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
STELAŻE					
	EB-061	19011559	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 6 poziomów GN-1/1 lub 12 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x458	2.815,00
	EP-061	19013353	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 18 potraw Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x455	4.739,00
INNE AKCESORIA					
	LTE-061	19011738	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-061. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x440	3.227,00
	GP-061	19011982	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 5 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	812,00









Akcesoria do modeli 101



MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
STELAŻE					
	EB-101	19011561	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów GN-1/1 lub 20 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x730	3.393,00
	EP-101	19013354	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 30 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x725	5.473,00
INNE AKCESORIA					
	LTE-101	19011739	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-101. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x700	3.727,00
	GP-101	19011983	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 8 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	1.041,00

Akcesoria do modeli 102

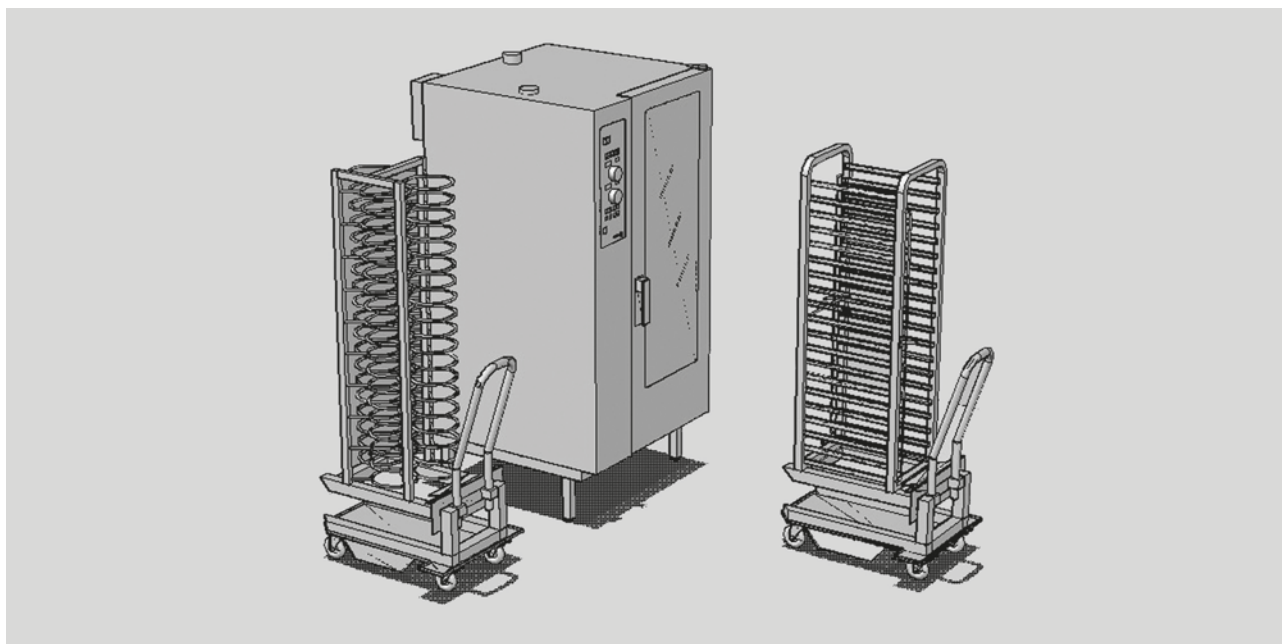


	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PODSTAWY					
	MH-102	19013212	PODSTAWA Wysokość = 650 mm.	1.043x870x650	1.913,00
	MH-102-R	19013211	PODSTAWA Z KÓŁKAMI Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem.	1.043x870x650	2.525,00
	MH-102-B	19013403	PODSTAWA – Wysokość = 650 mm. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 drugi dla 6 poziomów GN-2/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	1.043x870x650	2.592,00
	MH-102-RB	19013404	PODSTAWA Z KÓŁKAMI – Wysokość = 650 mm. kółka, 2 z hamulcem. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1, drugi dla 6 poziomów GN-2/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68mm)	1.043x870x650	3.315,00
STELAŻE I WÓZKI					
	EB-102	19011562	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 GN-2/1 levels or 20 GN-1/1. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	605x714x730	3.738,00
	EP-102	19013356	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 52 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102.	620x790x720	5.852,00
	GE-102	19011570	PROWADNICE SZYNOWE DO STELAŻA Do umieszczenia w komorze gotowania dla stelaża typu 102.	630x790x113	1.079,00
	CP-102	19013355	(*) WÓZEK DO STELAŻA Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad podstawami MH-102.	742x965x1.018	5.284,00
	CP-102-R	19018751	(*) REGULOWANA PODSTAWA DO STELAŻA Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad innymi podstawami na różnych wysokościach.	742x965x1.018	6.119,00
INNE AKCESORIA					
	LTE-102	19011740	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-102. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	610x720x710	4.606,00
	GP-102	19012134	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 16 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	667,00
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-	767,00
	AP-10	19004439	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest wymagane do podstaw pieców MH).	-	161,00
		19069736	ZESTAW DO MOCOWANIA PODWÓJNEJ BLOKADY DRZWI		355,00

(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic stelaży GE-102.



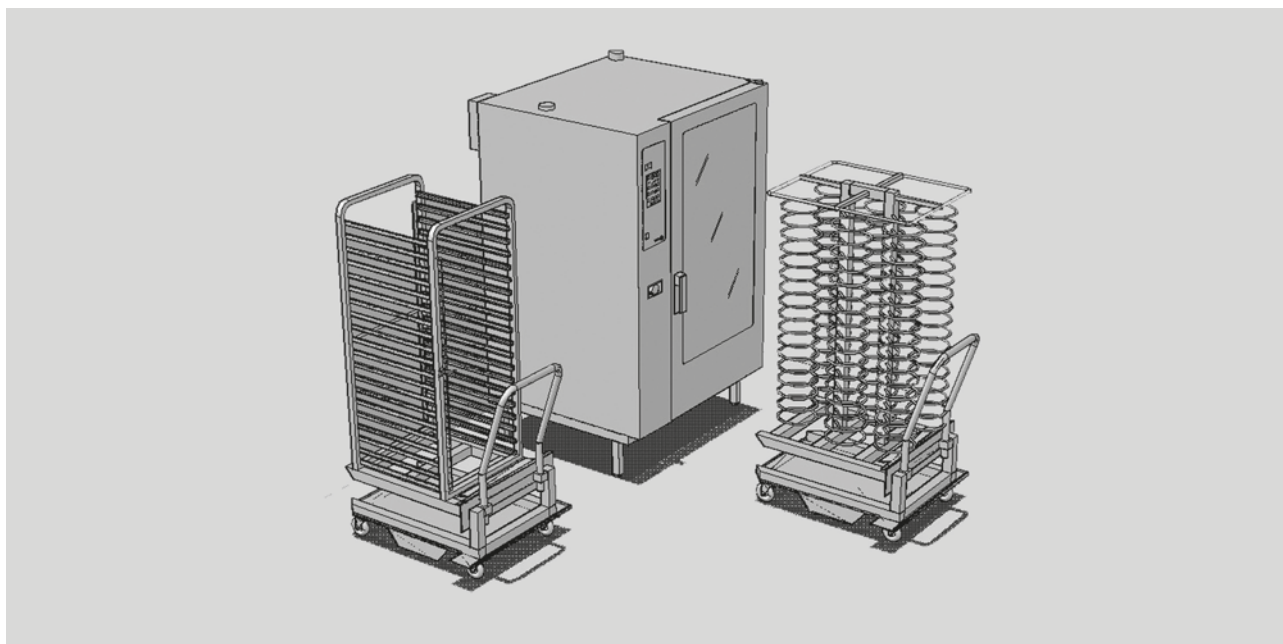
Akcesoria do modeli 201







MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
	CEB-201	19011551	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA GASTROPOJEMNIKI (ZAWARTY W GAMIE ADVANCE+ I ADVANCE) Dla 20 poziomów GN-1/1 lub 40 poziomów GN-1/2.(Wysokość pomiędzy tacami 63 mm)	560x769x1.750	9.568,00
	CEP-201	19013357	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA TALERZE Dla 50 talerzy Ø 31 cm.	560x769x1.750	11.238,00
	LTE-201	19011741	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaży CEP-201. Utrzymuje temperaturę posiłków 20 minut.	610x380x1.220	5.473,00
	R4-20	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR	ZESTAW KÓŁEK 4 kółka, 2 z hamulcem. Dla modeli 201 i 202. (MONTOWANE FABRYCZNIE)	-	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do przytwierdzenia nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.	-	161,00
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY ZEWNĘTRZNY. (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-	767,00
	PRE-H201	19011979	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.	-	895,00
	RH-201	19044716	RAMPA WJAZDOWA do wózków 201.	-	3.126,00
	GP-201	19076154	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 17 poziomów dla tac 60 x 40 cm (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	4.005,00

Nowość

Akcesoria do modeli 202



	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	CEB-202	19011550	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA GASTROPOJEMNIKI (ZAWARTY W URZĄDZENIACH GAMY ADVANCE PLUS I ADVANCE) Dla 20 poziomów GN-2/1 lub 40 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy tacami 63 mm)	764x915x1.810	10.826,00
	CEP-202	19011552	WÓZEK Z PROWADNICAMI NA TALERZE Dla 100 talerzy Ø 31 cm.	764x915x1.810	12.517,00
	LTE-202	19011742	POKRYWA TERMICZNA Dla stelaży CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłków 20 minut.	650x820x1.335	5.885,00
	R4-20	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR	ZESTAW KÓŁEK 4 kółka, 2 z hamulcem. Dla modelu 201 i 202. (MONTOWANE FABRYCZNIE)	-	Prosimy o kontakt z biurem FAGOR
	AP-20	19012270	ZESTAW ELEMENTÓW MOCUJĄCYCH 2 części do przytwierdzenia nóg do podłogi. For 201 i 202 modele.	-	161,00
	GD-AD	19004504	SPRYSKIWACZ RĘCZNY ZEWNĘTRZNY (Tylko dla wersji ACE i ACG).	-	767,00
	PRE-H202	19011980	ZESTAW PODGRZEWAJĄCY Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka.	-	895,00
	RH-202	19034438	RAMPA WJAZDOWA do wózków 202.	-	3.637,00
	GP-202	19076575	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 34 poziomów dla tac 60 x 40 cm (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	4.962,00

Nowość

Przybory kuchenne

Wędzarka



Wędzenie jest metodą konserwacji żywności za pomocą dymu, która jest znana od wieków, a która nadaje potrawom; zwłaszcza mięsny, rybnym i warzywnym specyficzny, ceniony smak, aromat i barwę.

Akcesorium Wędzarki firmy Fagor pozwala zoptymalizować i przeobrazić piec konwekcyjno-parowy w wędzarkę, oszczędzając tym samym przestrzeń i czas. Urządzenie jest przenośne i wykonane ze stali nierdzewnej. Osiągnięcie charakterystycznego wędzonego smaku i aromatu dokonuje się poprzez dodanie różnorodnych zrębków drewna – odpowiednio dobranych dla poszczególnych dań. Czas i temperatura regulujące intensywność dymu może być regulowana po zamknięciu wędzarki wewnątrz pieca.

MODEL	KOD	MOC W	NAPIĘCIE	HZ	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
WĘDZARKA	19059112	250	230 V 1N	50 / 60	95 x 268 x 54	4.272,00



Zestaw do gotowania próżniowego

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
SOUS-AD	19032607	Zestaw elementów pozwalający podłączyć sondę potraw umożliwiającą kontrolowanie temperatury pieczenia podczas gotowania próżniowego. Urządzenie z sondą do pieczenia próżniowego zapisuje wartości odczytane przez sondę w pamięci urządzenia: - Kod dla urządzenia standardowego - Kod dla zestawu do gotowania próżniowego „SOUS-AD”	3.071,00

Montowanie urządzeń w kolumnie



Ogólna charakterystyka

- Zestaw do montowania w kolumnie zawiera części, które umożliwiają ustawienie dwóch pieców; jeden na drugim.
- Ten rodzaj montażu odbywa się za pomocą pieców półkowych 1/1 z dowolnej z trzech gam produktów.
- Kody dwóch pieców muszą zostać określone przy składaniu zamówienia, należy także podać kod zestawu części do przeprowadzenia montażu w kolumnie.

- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Dostępne tylko dla modeli elektrycznych.
- Tylko wbudowane fabrycznie.

MODEL	KOD	OPIS	MODELE PIECÓW	CENA NETTO (PLN)
STHH-23	OPTIMA 19059364	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	0623 + 0623	Prosimy o kontakt z Biurem Fagor
2AD-66	19012191	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	061 + 061	4.527,00
2AD-610	19012163	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie	061 + 101	4.527,00
2AD-66-I	19058005	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie, otwieranie z lewej strony	061-I + 061-I	5.074,00
2AD-610-I	19058004	Zestaw elementów dla 2 pieców montowanych w kolumnie, otwieranie z lewej strony	061-I + 101-I	5.074,00

Zestaw "Cook & chill"

w specjalnych warunkach cenowych



Ogólna charakterystyka


- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkooschładzarkę.
- Przy składaniu zamówienia należy podać te dane:
 - Kod pieca.
 - Kod szybkooschładzarki.

- Kod elementów łączących.
- Fagor Industrial może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Produkowane pod zamówienie.

MODEL	KOD	OPIS	MODELE PIECÓW	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW STHA-23	19066344	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	Piec 0623 + szybkooschładzarka & zamrażarka 031	4.527,00
ZESTAW C&C-061 ELEC	19020971	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	061 kolumna z piekarnikiem elektrycznym + szybkooschładzarka & zamrażarka ATA-061	4.527,00
ZESTAW C&C-061 GAZ	19020972	Zestaw elementów dla COOK & CHILL	061 kolumna z piekarnikiem gazowym + szybkooschładzarka & zamrażarka ATA-061	4.527,00
CP-11-R (*)	19018752	(*) REGULOWANY WÓZEK DO STELAŻA	Aby umieścić stelaż 061 i 101 w piecach umieszczonych nad innymi podporami na różnych wysokościach.	4.562,00

(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic struktury GE-101.

Zestaw odpływowy

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
 DES-CN	19012125	Zaleca się dla prawidłowego montażu odpływu dla pieca.	267,00

Zestaw przerywaczy ciągu

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW GAZOWYCH:	CENA NETTO (PLN)
CEX-ADG-101	19012272	Zestaw elementów, które można zainstalować w piecu gazowym w celu podłączenia wyjść do zewnętrznego wyciągu.	061 – 101	634,00
CEX-ADG-102	19012273		102	634,00
CEX-ADG-201	19012290		201	634,00
CEX-ADG-202	19012291		202	634,00

Zestaw filtrów do tłuszczu

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Kit fat filter ADV-10	19020765	Dla pieców 061 – 101 – 102	1.023,00
Kit fat filter ADV-20	19047250	Dla pieców 201 – 202	1.335,00



Zestawy (różne)

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Sirena Kit	19053202	Alarm dźwiękowy i wizualny tylko dla pieców APE i APG.	2.447,00
Sicotronic Kit	19053217	Zestaw do podłączenia systemu Sicotronic w celu optymalizacji zużycia energii. Tylko dla modeli elektrycznych.	400,00

Transformacja na inne napięcia – napięcie na statkach

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW ELEKTRYCZNYCH	CENA NETTO (PLN)
400 V-AD Zestaw do transformacji dla statków 400 V – 3 phase 50 / 60 Hz	19012546	Przy zamawianiu maszyn przeznaczonych na statki, 400 V – 3 fazy, należy podać poniższe dane: Kod dla standardowego urządzenia + Kod dla 400 V. Zestaw 3 fazowy.	061 – 101 – 102	2.936,00
400 V-AD Zestaw do transformacji dla statków 400 V – 3 phase 50 / 60 Hz	19035948	Urządzenie zostanie wysłane z fabryki przygotowane na to napięcie.	201 – 202	5.607,00

Zestaw „neutral + uziemienie” do pieców gazowych

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw „neutral + uziemienie” do pieców gazowych	19013247	823,00

Akcesoria do czyszczenia

Detergenty

Do czyszczenia wewnętrznej komory pieca.



MODEL	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (KG)	CENA NETTO (PLN)
AB BOOST	19086764	Proszek do mycia pieca – 8 kg do zastosowania w piecach Advance+	8,00	711,00

Zmiękczacze do wody

Ogólna charakterystyka


- Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.
- Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sól.
- Mogą również usuwać niewielką ilość żelaza lub manganu, ale przy ich wysokich

stężeniach nie są zalecane.

- Zmiękczacze do wody zasadniczo wymagają profesjonalnej instalacji.
- Wszystkie piece wymagające wody muszą być podłączone do uzdatnionego źródła wody, jeśli woda lokalna w dowolnym

okresie czasu posiada ponad 7 HF / 4.0 HD, lub posiada koncentrację Cl ponad 150 mg/litr, lub poziom soli przekracza 30 mg/litr.

- Piece posiadające boilery, muszą być opróżniane każdorazowo, po zakończeniu dziennego cyklu pracy.

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
KING B65 	12183849	Zmiękczacze do wody. Wymiary (gł./szer./wys.): 410/280/535 mm.	1.736,00





Zmywarki








●
ADVANCE
 segment
PREMIUM

●
CONCEPT+
 segment
ŚREDNI

●
CONCEPT
 segment
PODSTAWOWY

	DO SZKŁA			PODBŁATOWE			KAPTUROWE		
	CONCEPT+	CONCEPT	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT	ADVANCE	CONCEPT+	CONCEPT
Rozmiar kosza	400x400	400x400	350x350	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500

PANEL STEROWANIA	INNE							
				AD-505			AD-125	
	Z pompą płuczącą	COP-404			COP-504			COP-144
	Bez pompy płuczącej		CO-402			CO-502		CO-142
	Multipower					CO-501		CO-110
	Jednofazowy		CO-400	CO-350		CO-500		

Jedna generacja, trzy gamy.

Nowa Generacja E-VO to spełnienie marzeń, coś więcej niż krok naprzód:
To nowa i innowacyjna generacja. Rewolucyjna.

Ponieważ generacja E-VO została stworzona na bazie unikalnej, podstawowej idei:
stworzyć jedną konstrukcję, która zapewni korzyści wszystkich trzech różnych
gam: E-VO ADVANCE, E-VO CONCEPT+ i E-VO CONCEPT

**Wszystkie trzy serie, Advance, Concept Plus i Concept,
mają wspólne cechy konstrukcyjne:**



Do szkła

- Zmywarki podblatowe do szkła – Generacja EVO.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Drzwi z podwójną ścianką.
- Podwójny górny i dolny system mycia i płukania, ze stali nierdzewnej.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- Termostat bezpieczeństwa.
- Dozownik płynu nabłyszczającego w zestawie.
- Wyposażony w zawór zwrotny.
- Pompa myjąca o mocy 260 W.
- Zużycie wody 2.2 l/cykl.
- Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi.
- Ochrona przeciwzobryzgowa IPX4.
- Model na kosze 400x400 mm oraz 350x350 mm.

Podblatowe

- Zmywarki podblatowe – Generacja EVO.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne ścianki w całym urządzeniu.
- Drzwi z balansowym systemem podnoszenia, zawiasami ze stali nierdzewnej i podwójną sprężyną.
- Rozmiar umożliwia ustawienie urządzenia pod blatami o wysokości 850 mm.
- Podwójny obrotowy system mycia i płukania, górny i dolny, ze stali nierdzewnej.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 380 mm. Dostosowane do tac GN 1/1.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- Pompa mycia o mocy 600 W z funkcją SOFT-START.
- Zużycie wody 2.4 l/cykl.
- Dozownik płynu nabłyszczającego w zestawie.
- Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Model na kosze 500 x 500 mm.

Kapturowe

- Zmywarki kapturowe – Generacja EVO
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Kaptur z balansowym systemem podnoszenia z uchwytem i systemem sprężynowym.
- Podwójny obrotowy system mycia i płukania, górny i dolny, ze stali nierdzewnej.
- Otwieranie kaptura na wysokość 440 mm (Dostosowane do tac GN 1/1).
- Pompa myjąca o mocy 750 W zapewnia duży przepływ hydrauliczny.
- Zaokrąglony zbiornik ułatwiający mycie i opróżnianie.
- Chronione stalą nierdzewną elementy grzejne w zbiorniku myjącym i bojlerze gorącej wody.
- Funkcja Multipower: Umożliwia podłączenie maszyny do sieci jednofazowej lub trójfazowej. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne ze stali nierdzewnej AISI-304 w zbiorniku myjącym.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu (mycie, 60°C, płukanie 85°C).
- System termostop, który gwarantuje temperaturę płukania 85°C.
- Wyłącznik bezpieczeństwa przy otwieraniu kaptura.
- Termostat bezpieczeństwa.
- Zużycie wody 2.4 l/cykl.
- Model na kosze 500 x 500 mm.

CONCEPT +
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT +
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT +
CONCEPT



Małe i wszechstronne
rozwiązanie
dla doskonałych
rezultatów.



Dowiedz się więcej!



Przejdź na stronę
internetową



Sprawdź katalog
sprzedażowy

Do szkła

Concept +	166
Concept.....	167
Akcesoria	171

Przyłącze wody:

Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50–60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:

Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Do szkła | Concept +



Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem oraz wyświetlaczem temperatury, funkcji i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej

- temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/WRAS.
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Cykle mycia 90s – 120s – 180s oraz

- maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy, o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy, o mocy 2.8 kW.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	COP-404 DD	19075263	7.677,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD DD		
Napięcie	230 V / 1N		
Moc	(kW) 3,06		
Wymiary	(mm) 470x520x720		
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD COP-404 B DD	19075264	8.445,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 25
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 25
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36
Osmoza	Patrz strona: 37

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x 400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

Do szkła | Concept



CO-402

KOSZ 400 x 400 mm

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Cykle mycia 90s – 120s – 180s i maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy, o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy, z ogrzewaniem 2.8 kW.
- System termostop, który gwarantuje temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	CO-402 COLD DD	19075257	7.010,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD	
Napięcie		230 V / 1N	
Moc	(kW)	3,06	
Wymiary	(mm)	470x520x720	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-402 COLD B DD	19075254
			7.555,00
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT – DD	CO-402 COLD SOFT DD	19073547
			8.400,00
AKCESORIA			
Podstawy		Patrz strona: 25	
Zestawy do transformacji		Patrz strona: 25	
Zmiękczacze wody		Patrz strona: 36	

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x 400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

Do szkła | Concept



CO-400

KOSZ 400 x 400 mm

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Model na kosze 400 x 400 mm.
- Stały cykl mycia 120s i maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 270 mm.
- Zbiornik 15-litrowy, o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy, o mocy 2.8 kW.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	CO-400 COLD DD	19075252	6.553,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD	
Napięcie		230 V / 1N	
Moc	(kW)	3,06	
Wymiary	(mm)	470x520x720	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B - DD	CO-400 COLD B DD	19075253
			7.064,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 25
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 25
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x400 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

Do szkła | Concept



Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Model na kosze 350 x 350 mm.
- Stały cykl mycia 120s i maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Użytkowa wysokość wewnętrzna 220 mm.
- Zbiornik 11 l o mocy 2 kW.
- Bojler 4-litrowy z ogrzewaniem 2.4 kW.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA				
Model podstawowy		CO-350 COLD DD	19075248	5.952,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	2,66		
Wymiary	(mm)	430x480x660		
DOSTĘPNE WERSJE				
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249	6.553,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 25
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 25
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 350 x 350 mm, 1 kosz na talerze i mały pojemnik na sztućce.

DANE TECHNICZNE	CONCEPT +		CONCEPT		
	COP-404	CO-402	CO-400	CO-350	
CYKLE MYCIA					
Długość cyklu	[s]	90/120/180	90/120/180	120	120
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*1					
Kosze	[koszy/h]	40	40	30	30
Szkló	[szklanek/h]	1000	1000	750	480
ZUŻYCIE WODY					
Pojemność zbiornika	[l]	15	15	15	11
Pojemność bojlera		4	4	4	4
Zużycie wody przy płukaniu *2	[l]	2.2	2.2	2.2	2.2
TEMPERATURY					
Temperatura zbiornika	[°C]	60	60	60	60
Temperatura wody przy płukaniu	[°C]	85	85	85	85
WYMIARY					
Szerokość	[mm]	470	470	470	430
Głębokość	[mm]	525	525	525	480
Po otwarciu drzwi	[mm]	846	846	846	660
Wysokość *3	[mm]	720	720	720	840
Wysokość użytkowa	[mm]	270	270	270	220
Rozmiar kosza	[mm]	400X400	400X400	400X400	350X350
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA					
Moc całkowita (max)	[kW]	3.06	3.06	3.06	2.66
Zabezpieczenie	[A]	16	16	16	16
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0.26	0.26	0.26	0.26
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	2	2	2	2
Pompa płuczająca	[kW]	0.13	-	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	2.8	2.8	2.8	2.4
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
Min. temperatura zasilania wodnego	[°C]	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[°C]	60	60	60	60
Wymagane ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPA]	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400	2-4/200-400
Maks. wysokość odpływu (tylko modele B)	[mm]	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<70	<70	<70	<70
Ochrona przed wilgocią		IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	35/42	35/42	35/42	30/37
Ramiona myjące		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Plastik
AKCESORIA					
Kosz na szkło	[szt.]	2	2	2	2
Mały pojemnik na sztućce	[szt.]	1	1	1	1
Kosz na talerze	[szt.]	1	1	1	1

* 1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

* 2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

* 3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

Akcesoria do zmywarek do szkła




Podstawa do zmywarek do szkła

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Możliwa do przechowywania pojemników z detergentem i nablyszczaczem.
- Umożliwia zainstalowanie zmywarek do szkła bez pompy spustowej; woda odpływa grawitacyjnie.

MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PZS-400	19050924	COP-404 / CO-402 / CO-400	Pojemność na 2 kosze 400x400	470x450x400	645,00
PZS-350	19050923	CO-350	Pojemność na 2 kosze 350x350	430x405x400	645,00

Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

MODEL	KOD	DO MODELI	OPIS	MOC (kW)	CENA NETTO (PLN)
B-AF 	19013376	Zmywarki podblatowe Zmywarki do szkła	Zestaw pompy spustowej – 50 Hz.	35	479,00



**Niezawodność
i komfort w połączeniu
z wysoką wydajnością.**



Dowiedz się więcej!



Przejdź na stronę
internetową



Sprawdź katalog
sprzedażowy

Zmywarki podblatowe

Advance	174
Concept +	175
Concept.....	176
Akcesoria	181

Przyłącze wody:

Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50–60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:

Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Podblatowe | Advance



AD-505

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacją o programie, czasie i temperaturze zmywania.
- Elektroniczny programator z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 60s, 90s, 120s oraz program do mycia szkła.
- Maksymalna wydajność 60 koszy/h.
- Zbiornik 14-litrowy, o mocy 1 kW.
- Ogrzewanie 1,9 / 2,8 / 3,73 / 5,6 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu ("Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Bojler z ogrzewaniem 5.6 kW.
- Zużycie wody 2.4 l/cykl.
- Tace filtracyjne ze stali nierdzewnej w zbiorniku.
- Ochrona przed wilgotnością IPX5.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	AD-505	19073539	15.965,00
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc (KW)	MULTIPOWER		
Wymiary (mm)	600x600x830		
DOSTĘPNE WERSJE			
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT	AD-505 SOFT	19076139
			16.856,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 35
Zestawy do transformacji	Patrz strona:35
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36
Osmoza	Patrz strona: 37

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 , dwa pojemniki na sztućce.

Podblatowe | Concept+



Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/WRAS.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2.8 kW.
- Bojler z ogrzewaniem 5.6 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu ("Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Podwójne tace filtracyjne ze stali nierdzewnej w zbiorniku.
- Ochrona przeciwobryzgowia IPX4.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	COP-504 DD	19076135	11.348,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B DD	COP-504 B DD	11.783,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 35
Zestawy do transformacji	Patrz strona:35
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36
Osmoza	Patrz strona: 37

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Podblatowe | Concept



CO-502

Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2.8 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu ("Multipower").
- Funkcja Multipower: umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwzobryzgowia IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	CO-502 DD	19076116	10.066,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-502 B DD	19076117
			10.514,00
AKCESORIA			
Podstawy	Patrz strona: 35		
Zestawy do transformacji	Patrz strona:35		
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36		

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Podblatowe | Concept



CO-501

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Cykle mycia 90s, 120s, 180s.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2.8 kW.
- Ogrzewanie 2,8 / 3,7 kW dla zasilania jednofazowego, które należy wybrać w czasie instalacji. Kilka modeli w jednym urządzeniu ("Multipower").
- Funkcja Multipower: Umożliwia użytkowanie urządzenia w instalacjach jednofazowych i trójfazowych. (230 1N~/230 3~/400V 3N~).
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwzobryzgowia IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	CO-501 DD	19076107	9.346,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B - DD	CO-501 B DD	19076108
			9.747,00
AKCESORIA			
Podstawy	Patrz strona: 35		
Zestawy do transformacji	Patrz strona:35		
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36		

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Podblatowe | Concept



CO-500

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- Cykl mycia 120s.
- Maksymalna wydajność 30 koszy/h.
- Zbiornik 20 l, o mocy 2.8 kW.
- Zużycie wody 2.4 l/cykl.
- Tace filtracyjne w zbiorniku.
- Ochrona przeciwzobryzgowa IPX4.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	CO-500 DD	19075468	8.945,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	230 V / 1N		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B- DD	CO-500 B DD	19075469
			9.412,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona: 35
Zestawy do transformacji	Patrz strona:35
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 36

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Zmywarki | Zmywarki podblatowe

Dane techniczne		ADVANCE	CONCEPT +	CONCEPT		
		AD-505	COP-504	CO-502	CO-501	CO-500
CYKLE MYCIA						
Długość cyklu	[s]	60/90/180	90/120/180	90/120/180	90/120/180	120
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*1						
Kosze	[koszy/h]	60	40	40	40	30
Talerze	[talerzy/h]	1080	720	720	720	540
Szkló	[szklanek/h]	2160	1440	1440	1440	1080
ZUŻYCIE WODY						
Pojemność zbiornika	[l]	14	20	20	20	20
Pojemność bojlera		7	7	7	7	7
Zużycie wody do płukania na cykl *2	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURY						
Temperatura zbiornika	[°C]	60 (55-71)	60	60	60	60
Temperatura wody przy płukaniu	[°C]	82 (65-85)/PG 65	85	85	85	85
WYMIARY						
Szerokość	[mm]	600	600	600	600	600
Głębokość	[mm]	602	602	602	602	602
Po otwarciu drzwi	[mm]	1020	1020	1020	1020	1020
Ze zmiękczaczem wody		1060	1060	1060	1060	1060
Wysokość *3	[mm]	840	840	840	840	840
Wysokość użytkowa	[mm]	360	360	360	360	360
Rozmiar kosza	[mm]	500X500	500X500	500X500	500X500	500X500
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA						
Moc całkowita (max)	[kW]	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę
Zabezpieczenie	[A]	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0.59	0.59	0.59	0.59	0.59
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	1	2.8	2.8	2.8	2.8
Pompa płuczająca	[kW]	0.25	0.25	-	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	Patrz tabelę	2.8
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~	230V/50Hz/1N~
INNE INFORMACJE						
Min. temperatura zasilania wodnego	[°C]	15	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[°C]	60	60	60	60	60
Wymagane ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPA]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Maks. wysokość odpływu (tylko modele B)	[mm]	500	500(B)	500(B)	500(B)	500(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<65	<65	<65	<65	<65
Ochrona przed wilgocią		IPX5	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	60/77	60/77	58/75	58/75	58/75
Ramiona myjące		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
AKCESORIA						
Kosz na szkło	[szt.]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[szt.]	2	2	2	2	1
Kosze na talerze	[szt.]	1	1	1	1	1

*1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

*2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

*3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

	NAPIĘCIE	USTAWIENIA FABRYCZNE	ZABEZPIECZENIE	CAŁKOWITE NATĘŻENIE	MOC CAŁKOWITA	PRZYŁĄCZE	MOC OGRZ. ZBIORNIKA	MOC OGRZ. BOJLERA	MOC POMPY MYJĄCEJ
AD-505	380 V – 415 V / 3N~		16 A	15 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5,6 kW	0.6 kW
	220 V – 240 V / 1N~		13 A	10.7 A	2.5 kW	ALT	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	15 A	3.5 kW	SIM	1 kW	1.9 kW	0.6 kW
	220 V – 240 V / 1N~		20 A	19.1 A	4.4 kW	SIM	1 kW	2.8 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		25 A	21 A	7.2 kW	SIM	1 kW	5.6 kW	0.6 kW
COP-504	380 V – 415 V / 3N~		16 A	14,7 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5.6 kW	0.6 kW
CO-502	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW
CO-501	220 V – 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
	230 V / 3~		20 A	16.6 A	6.2 kW	ALT	2.8 kW	5,6 kW	0.6 kW
CO-500	220 V – 240 V / 1N~	FD	16 A	14.7 A	3.4 kW	ALT	2.8 kW	2.8 kW	0.6 kW



Akcesoria do zmywarek podblatowych




Podstawa do zmywarek podblatowych. Ogólna charakterystyka

- Wykonana ze stali nierdzewnej.
- Odpowiednia dla zmywarek podblatowych Generacji E-VO.
- Miejsce na kosze 500 x 500 mm.
- Pojemność na 2 lub 3 kosze.
- Może być używana do przechowywania pojemników z detergentem i nabyśczaczem.
- Umożliwia zainstalowanie zmywarki bez pompy spustowej; woda odpływa grawitacyjnie.


MODEL	KOD	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
PZ-2	19004660	Pojemność na 2 kosze 500x500	600x600x400	645,00
PZ-3	19050922	Pojemność na 3 kosze 500x500	600x600x500	700,00

Zestawy do transformacji do zmywarek E-VO

Zestaw do transformacji wersji podstawowych (poza wersjami SOFT)

MODEL	KOD	DO MODELI	OPIS	MOC (kW)	CENA NETTO (PLN)
B-AF 	19013376	Zmywarki podblatowe Do szkła	Zestaw pompy spustowej – 50 Hz	35	478,00

Filtry do komory myjącej

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
K-BF-500 	19036304	Komplet 2 filtrów ze stali nierdzewnej do komory myjącej	829,00

Opcjonalny zestaw do wersji morskiej


MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
KIT MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502, CO-501, CO-500	Przyłącze na statki	2.403,00



Zmiękcacz do wody

Ogólna charakterystyka

- Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.
- Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sól.
- Mogą również usuwać niewielką ilość żelaza lub manganu, ale przy ich wysokich stężeniach nie są zalecane.
- Zmiękczacze do wody zasadniczo wymagają profesjonalnej instalacji.
- Wydajność: 1900 litrów/regenerację dla wody wejściowej o twardości 10 st niemieckich
przepływ nominalny: 30 l/min przepływ maksymalny: 75l/min ilość złoża: 6,5 litrów
- Problemy działania wynikające z wadliwej instalacji, która nie spełnia tych warunków, nie będą podstawą do rozpatrywania gwarancji produktu.

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
KING B65 	12183849	Zmiękcacz do wody	1.736,00

Odwrócona osmoza



Metoda odwróconej osmozy – Automatyczny system demineralizacji wody

- Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji i oczyszczaniu gdzie usunięte zostają wszystkie zanieczyszczenia mechaniczne, chemiczne i organiczne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie pozostałe rozpuszczone związki oraz sole mineralne.
- Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji lub może być użyta do innych celów.
- Cały układ odsalania wody składa się z systemu Odwróconej osmozy, który może współpracować również ze zbiornikiem magazynującym wodę.
- Zbiornik może być ciśnieniowy lub bezciśnieniowy. Przy zastosowaniu zbiornika bezciśnieniowego dodatkowa pompa podaje wodę na urządzenie końcowe.
- Zbiornik magazynowy konieczny jest również w przypadku dużego zapotrzebowania chwilowego na wodę przekraczającego możliwości produkcyjne osmozy (patrz wydajność danego urządzenia).
- Dobór odpowiedniego rozwiązania zależy od lokalnych warunków, a przede wszystkim od zapotrzebowania na wodę.
- Jediną czynnością obsługową jest okresowa wymiana filtrów wstępnego oczyszczania wody.
- Zaleca się stosowanie zmiękczacza wody przed systemem osmozy w celu wydłużenia żywotności membran osmotycznych.

DOSTĘPNE JEDYNIEM DLA MODELI ADVANCE I CONCEPT PLUS

MODEL	KOD	WYDAJNOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBE)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
ROX 2.0	12272986	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	7.276,00



**Prostota i wydajność
przy dużych ilościach
i intensywnym
użytkowaniu.**



Dowiedz się więcej!



Przejdź na stronę
internetową



Sprawdź katalog
sprzedażowy

Zmywarki kapturowe

Advance	186
Concept +	188
Concept.....	189
Akcesoria	193

Przyłącze wody:

Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50–60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:

Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²

Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Twardość wody:

Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Kapturowe | Advance



Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacjami o programach, czasach i temperaturach.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 55s, 75s, 120s, 480s oraz program do szkła.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Program cyklu opróżniania zbiornika.
- Kaptur o podwójnych ściankach ze specjalnym skompresowanym materiałem izolacyjnym.
- Zbiornik 28 l o mocy 2.1 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Maksymalna moc całkowita: 11.85 kW (jednoczesna).
- Pompa spustowa – moc 70 W – program opróżniania zbiornika.
- Dozownik płynu nablyszczającego w zestawie.
- Ochrona przed wilgotnością IPX5.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	AD-125	19073921	24.467,00
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465	
Wymiary (wersje z HRS)	(mm)	630 x 750 x 1.990	
DOSTĘPNE WERSJE			
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT	AD-125 SOFT	19075295
System odzysku ciepła	HRS	AD-125 HRS	19075296
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji oraz system odzysku ciepła	SOFT HRS	AD-125 SOFT HRS	19074195
AKCESORIA			
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona: 47		
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 49		
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 50		
Osmoza	Patrz strona: 51		

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Kapturowe | Advance



Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym i cyfrowym sterowaniem.
- Cyfrowy wyświetlacz z informacjami o programach, czasach i temperaturach.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- Cykle mycia 55s, 75s, 120s i 480s.
- Kaptur o podwójnych ściankach ze specjalnym skompresowanym materiałem izolacyjnym.
- Zbiornik 28 l o mocy 2.1 kW.
- Zmywarki kapturowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody, zasilany gazem, model GWB-20.
- Generator zastępuje elektryczny bojler do płukania w zmywarce, pozwalając na znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	AD-125 ECO	19075300	34.146,00
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	2,70	
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465	

Podczas składania zamówienia, do kodu urządzenia dodaj kod generatora GWB-20 (w zależności od rodzaju gazu i częstotliwości elektrycznej), generator w cenie zmywarki.

Generator gorącej wody GWB-20

Palnik do wymuszonego ciągu i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automatyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.

	MODEL	KOD (50 HZ)
Moc	(kW)	20
Wymiary	(mm)	432x548x770
Gaz propan/butan	LPG	GWB-20 LPG 19010831
Gaz ziemny	GN	GWB-20 GN 19038551

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Kapturowe | Concept+



Ogólna charakterystyka

- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Sterownik z systemem pomocy dla obsługi technicznej.
- Wbudowana pompa wspomagająca płukanie zapewnia doskonały higieniczny wynik płukania (Effi-Rinse) w stałej temperaturze 85°C zgodnie ze specyfikacją bezpieczeństwa i higieny DIN10512.
- System zaworu zwrotnego Air Break typu AA zgodnie z EN 1717/WRAS.
- Cykle mycia 55s, 75s, 120s i 600s.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Zbiornik 33 l, o mocy 4.5 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Maksymalna moc całkowita: 9.75 kW (zmienna) lub 14.75 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwzobryzgowia IPX4.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA			
Model podstawowy	COP-144 DD	19075289	18.413,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25	
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465	
Wymiary (z HRS)	(mm)	630 x 750 x 1.990	
DOSTĘPNE WERSJE			
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	COP-144 B DD	19075290
System odzysku ciepła, wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	HRS – B – DD	COP-144 HRS B DD	19075291

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona: 47
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 49
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 50
Osmoza	Patrz strona: 51

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Kapturowe | Concept



- Model z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem temperatury, programu i błędów.
- Cykle mycia 55s, 75s, 120s i 600s.
- Maksymalna wydajność 65 koszy/h oraz (1170 talerzy/h).
- Zbiornik 33 l, o mocy 4.5 kW.
- Bojler 9-litrowy, z ogrzewaniem 9 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.
- Maksymalna moc całkowita: 9.75 kW (zmienna) lub 14.75 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwobryzgową IPX4.

CO-142

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA				
Model podstawowy		CO-142 DD	19075278	16.911,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		
Wymiary (z HRS)	(mm)	630 x 750 x 1.990		
DOSTĘPNE WERSJE				
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-142 B DD	19075279	17.356,00
System odzysku ciepła, wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	HRS – B – DD	CO-142 HRS B DD	19075282	26.035,00

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona: 47
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 49
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 50

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Kapturowe | Concept



CO-110

Ogólna charakterystyka

- Model z bardzo wytrzymałymi przyciskami sterującymi.
- 90s, 120s, 180s i 600s cykle mycia.
- Maksymalna wydajność 40 koszy/h.
- Zbiornik 33 l, o mocy 4.5 kW.
- Bojler 9 l, z ogrzewaniem 6 kW.
- Zmienne lub jednoczesne grzanie zbiornika i bojlera.
- Funkcja termostop zapewnia temperaturę płukania 85°C. Opcja fabrycznie wyłączona.
- Maksymalna moc całkowita: 6.75 kW (zmienna) lub 11.25 kW (jednoczesna).
- Ochrona przeciwzobryzgowa IPX4.

		MODEL	50 HZ	CENA NETTO (PLN)
CHARAKTERYSTYKA				
Model podstawowy		CO-110 DD	19075271	15.354,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		WIELONAPIĘCIOWOŚĆ		
Moc	(kW)	6,75 / 11,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		
Wymiary (z HRS)	(mm)	630 x 750 x 1.990		
DOSTĘPNE WERSJE				
Wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-110 B DD	19075272	15.888,00
System odzysku ciepła, wbudowana pompa spustowa i dozownik detergentu	HRS – B – DD	CO-110 HRS B DD	19075273	23.354,00

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona: 47
Zestawy do transformacji	Patrz strona: 49
Zmiękczacze wody	Patrz strona: 50

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10 , Jeden kosz na talerze CP-16/18 i dwa pojemniki na sztućce.

Zmywarki | Zmywarki kapturowe

		ADVANCE		CONCEPT +		CONCEPT
DANE TECHNICZNE		AD-125	AD-125 eco	COP-144	CO-142	CO-110
CYKLE MYCIA						
Długość cyklu	[s]	55/75/120/480	55/75/120/480	55/75/120/600	55/75/120/600	90/120/180/600
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ*1						
Kosze	[koszy/h]	65	65	65	65	40
Talerze	[talerzy/h]	1170	1170	1170	1170	720
Szkló	[szklanek/h]	2340	2340	2340	2340	1440
ZUŻYCIE WODY						
Pojemność zbiornika	[l]	28	28	33	33	33
Pojemność bojlera		10	13	10	9	9
Zużycie wody przy płukaniu na cykl *2	[l]	2.4	2.4	2.4	2.4	2.4
TEMPERATURY						
Temperatura zbiornika	[°C]	60 (55-71)	60 (55-71)	60	60	60
Temperatura płukania	[°C]	82 (65-85)	82 (65-85)	85	85	85
WYMIARY						
Szerokość	[mm]	712	712	712	712	712
Głębokość	[mm]	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)	750 (827)
Wysokość z kapturem zamkniętym *3	[mm]	1465	1465	1465	1465	1465
Wysokość z kapturem otwartym	[mm]	1940	1940	1940	1940	1940
Wysokość z HRS	[mm]	1990	1990	1990	1990	1990
Wysokość robocza	[mm]	820-890	820-890	820-890	820-890	820-890
Wysokość użytkowa	[mm]	430	430	430	430	430
Rozmiar kosza	[mm]	500x500	500x500	500x500	500x500	500x500
SPECYFIKACJA ELEKTRYCZNA						
Moc całkowita (max)	[kW]	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę
Zabezpieczenie	[A]	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę	Zobacz tabelę
Pompa myjąca (P1)	[kW]	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75
Moc ogrzewania zbiornika	[kW]	2.1	2.1	4.5	4.5	4.5
Pompa płuczająca	[kW]	0.25	0.25	0.25	-	-
Moc ogrzewania bojlera	[kW]	9	-	9	9	6
Przyłącze (ustawienia fabryczne)		400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~	400V/50Hz/3N~
INNE INFORMACJE						
Min. temperatura zasilania wodnego	[°C]	15	15	15	15	15
Maks. temperatura zasilania wodnego	[°C]	60	60	60	60	60
Ciśnienie zasilania wodnego	[bar/kPa]	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	1.0-4.0/100-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Ciśnienie zasilania wodnego dla HRS	[bar/kPa]	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400	2.0-4.0/200-400
Maks. wysokość odpływu (tylko modele B)	[mm]	600	600	130/600(B)	130/600(B)	130/600(B)
Poziom hałasu (dBA)	[dBA]	<65	<65	<70	<70	<70
Ochrona przed wilgocią		IPX5	IPX5	IPX4	IPX4	IPX4
Waga netto/brutto	[kg]	111/129	109/127	97/115	95/113	95/113
Waga netto/brutto z HRS	[kg]	127/147	125/145	113/133	111/131	111/131
Ramiona myjące		Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna	Stal nierdzewna
AKCESORIA						
Kosz na szkło	[szt.]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[szt.]	2	2	2	2	2
Kosze na talerze	[szt.]	1	1	1	1	1

* 1 Czynniki zależne od użytkownika (temperatura wlotu wody/przyłącze elektryczne) mogą obniżyć podane wartości.

* 2 Informacje niewiążące. Rzeczywiste wymagania dotyczące wody do płukania mogą się różnić w zależności od warunków na miejscu.

* 3 Regulowane nogi umożliwiają podwyższenie wymiarów pionowych w zależności od potrzeb do 25 mm.

* 4 4 Modele z systemem odzysku ciepła (HRS): Całkowita moc + 0.5 kW / całkowite natężenie.+ 0.4 A.

	NAPIĘCIE	USTAWIENIA FABRYCZNE	ZABEZPIECZE- NIE	CAŁKOWITE NATEŻENIE.	MOC CAŁKOWITA	PRZYŁĄCZE	MOC OGRZEWANIA ZBIORNIKA	MOC OGRZEWANIA BOJRELA	MOC POMPY MYJĄCEJ
AD-125	380 V – 415 V / 3N~	FD	20 A	18.7 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	26.7 A	6,35 kW	SIM	1.1 kW	4.5 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	34.8 A	8,15 kW	SIM	1.4 kW	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	30,5 A	11,85 kW	SIM	2.1 kW	9 kW	0.75 kW
AD-125 eco	380 V – 415 V / 3N~	FD	16 A	5.7 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		16 A	11.8 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
	230 V / 3~		16 A	7.9 A	2,85 kW	-	2.1 kW	-	0.75 kW
COP-144 CO-142	380 V – 415 V / 3N~		20 A	15.7 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	380 V – 415 V / 3N~	FD	25 A	22.2 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		25 A	22.2 A	5,25 kW	ALT	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	32 A	7,55 kW	SIM	2.3 Kw	4.5 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	41.8 A	9,75 kW	SIM	3 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	25.2 A	9,75 kW	ALT	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		40 A	36.5 A	14,25 kW	SIM	4.5 Kw	9 kW	0.75 kW
CO-110	380 V – 415 V / 3N~		16 A	11.3 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	380 V – 415 V / 3N~	FD	20 A	17.8 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		20 A	15.7 A	3,75 kW	ALT	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		25 A	20 A	4,75 kW	ALT	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	28.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		32 A	25.7 A	6,05 kW	SIM	2.25 Kw	3 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		40 A	33 A	7,75 kW	SIM	3 Kw	4 kW	0.75 kW
	220 V – 240 V / 1N~		50 A	48,3 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		20 A	17.7 A	6,75 kW	ALT	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW
	230 V / 3~		32 A	29 A	11,25 kW	SIM	4.5 Kw	6 kW	0.75 kW

Stoły do zmywarek kapturowych

Stoły załadownicze i wyładownicze



Ogólna charakterystyka

- Szeroka gama stołów do zmywania wstępnego, stołów załadowniczych i wyładowniczych dla każdego zastosowania i przestrzeni
- Przeznaczone do koszy o wymiarach: 500 x 500 mm.
- Szybki montaż i łatwe podłączenie do zmywarki.
- Pełna szczelność powierzchni roboczej.

- Nogi z profilu o wymiarach 40x40 mm ze stali nierdzewnej AISI 304, z regulacją wysokości.
- Konstrukcja zapobiegająca kapaniu. Łatwe i bezpieczne czyszczenie.

Wyposażenie:

- Rant tylny przeciwozbrzydowy 100 mm (P).


- Wbudowany zlew (F), w pełni zintegrowany z blatem. Wymiary zlewu: 400 x 400 x 250 mm.
- Dolna półka (E).
- Otwór na odpady (O).
- Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego (GD)

Stoły załadownicze i wyładownicze

MODEL	KOD	OPCJA DOSTAWIENIA	WYPOSAŻENIE (*)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 MP-620-I E-VO	19069540	Lewy	P-E	620x740x880	1.135,00
 MP-620-D E-VO	19069541	Prawy	P-E	620x740x880	1.135,00
 MLP-1200-I E-VO	19069542	Lewy	P-E	1.200x740x880	1.601,00
 MLP-1200-D E-VO	19069543	Prawy	P-E	1.200x740x880	1.601,00

(*): E: Dolna półka / P: Rant tylny przeciwozbrzydowy

Element łączeniowy pomiędzy zmywarkami kapturowymi

MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 MP-140	19061430	Element do łączenia dwóch zmywarek kapturowych szeregowo	140x740x350	467,00

Stoły do wstępnego zmywania

- Blat o grubości 1,5 mm.
- Dolna półka o grubości 1 mm.


- Zlew przyspawany do blatu.
- Dolna półka przykręcana

- 2 przykręcane nogi

	MODEL	KOD	OPCJA DOSTAWIENIA	WYPOSAŻENIE (*)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-700-I E-VO	19069521	Lewy	P-E-F	700x740x880	1.736,00
	MF-700-D E-VO	19069522	Prawy	P-E-F	700x740x880	1.736,00
	MF-1200-I E-VO	19069523	Lewy	P-E-F	1.200x740x880	1.936,00
	MF-1200-D E-VO	19069524	Prawy	P-E-F	1.200x740x880	1.936,00
	MFD-1200-I E-VO	19069525	Lewy	P-E-F-O	1.200x740x880	2.481,00
	MFD-1200-D E-VO	19069526	Prawy	P-E-F-O	1.200x740x880	2.481,00
	MFD-1500-I E-VO	19069527	Lewy	P-E-F-O	1.500x740x880	2.815,00
	MFD-1500-D E-VO	19069528	Prawy	P-E-F-O	1.500x740x880	2.815,00

(*): E: Dolna półka / P: Rant tylny / F: Zlew / O: Otwór na odpady.

Bateria prysznicowa do stołów do zmywania wstępnego

	MODEL	KOD	DO MODELI	CENA NETTO (PLN)
	GD2 E	19085069	MF-700 / MF-1200 / MFD-1200 / MFD-1500	1.201,00

Przykłady montażu



AD-125 + MP-620-I + MP-620-D



CO-110 + MF-700-I + GD2 E + MLP-1200-D

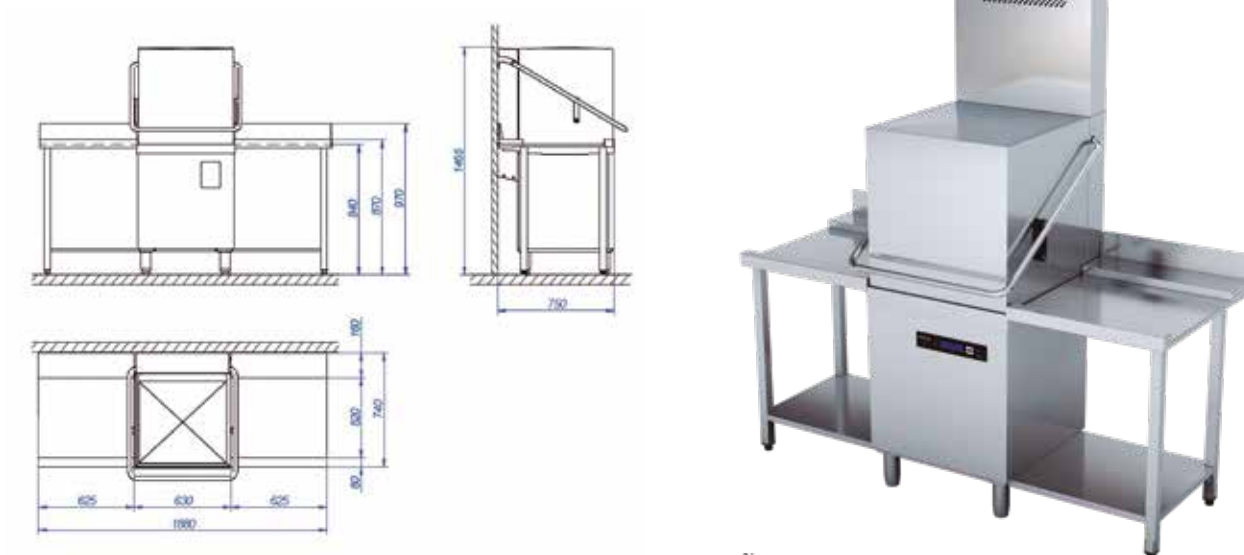


CO-142 + CO+142 +
MLP-1200-I E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO
SZEREGOWY MONTAŻ DWÓCH ZMYWAREK
KAPTUROWYCH

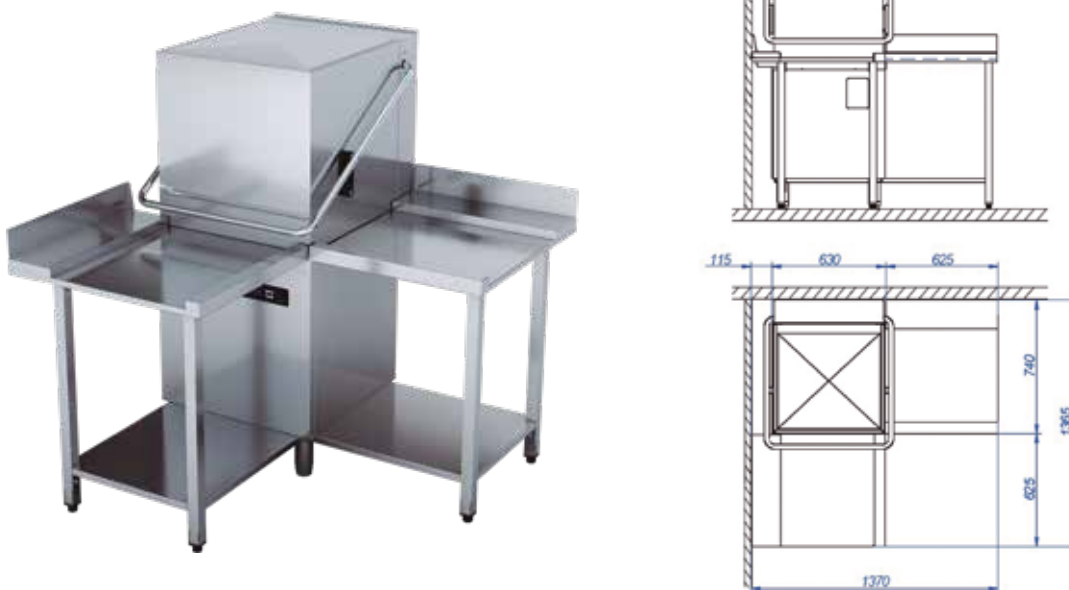
MODEL	KOD	OPIS
ZESTAW CZĘŚCI ZAMIENNYCH	19059308	Zestaw elementów do dostosowania starych stołów do zmywarki kapturowej 2019

Schematy różnych rodzajów montażu

Montaż liniowy




Montaż narożny



Zestaw do transformacji

Zestaw do transformacji wersji podstawowych

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
B-CAP 	19059326	Zestaw pompy spustowej do zmywarek kapturowych	478,00

Opcjonalny zestaw na statki


MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
KIT MARINE HOOD	19036059	AD-125, COP-144, CO-142, CO-110	Przyłącze na statki 440V	2.403,00



Zmiękcacz do wody

Ogólna charakterystyka

- Zmiękczacze do wody stosowane są w przypadku używania twardej wody.
- Działają przez zamianę wapnia i magnezu w wodzie na sól.
- Mogą również usuwać niewielką ilość żelaza lub manganu, ale przy ich wysokich stężeniach nie są zalecane.
- Zmiękczacze do wody zasadniczo wymagają profesjonalnej instalacji.
- Wydajność: 1900 litrów/regenerację dla wody wejściowej o twardości 10 st niemieckich
przepływ nominalny: 30 l/min przepływ maksymalny: 75l/min ilość złoża: 6,5 litrów
- Problemy działania wynikające z wadliwej instalacji, która nie spełnia tych warunków, nie będą podstawą do rozpatrywania gwarancji produktu.

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
KING B65 	12183849	Zmiękcacz do wody	1.736,00



Metoda odwróconej osmozy – Automatyczny system demineralizacji wody

- Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji i oczyszczeniu gdzie usunięte zostają wszystkie zanieczyszczenia mechaniczne, chemiczne i organiczne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie pozostałe rozpuszczone związki oraz sole mineralne.
- Czysta zdemineralizowana woda kierowana jest do urządzenia końcowego, a woda zasolona odprowadzana jest do kanalizacji lub może być użyta do innych celów.
- Cały układ odsalania wody składa się z systemu Odwróconej osmozy, który może współpracować również ze zbiornikiem magazynującym wodę.
- Zbiornik może być ciśnieniowy lub bezciśnieniowy. Przy zastosowaniu zbiornika bezciśnieniowego dodatkowa pompa podaje wodę na urządzenie końcowe.
- Zbiornik magazynowy konieczny jest również w przypadku dużego zapotrzebowania chwilowego na wodę- przekraczającego możliwości produkcyjne osmozy (patrz wydajność danego urządzenia).
- Dobór odpowiedniego rozwiązania zależy od lokalnych warunków, a przede wszystkim od zapotrzebowania na wodę.
- Jediną czynnością obsługową jest okresowa wymiana filtrów wstępnego oczyszczania wody.
- Zaleca się stosowanie zmiękczacza wody przed systemem osmozy w celu wydłużenia żywotności membran osmotycznych.

DOSTĘPNE JEDYNIEM DLA MODELI ADVANCE I CONCEPT PLUS

MODEL	KOD	WYDAJNOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBĘ)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
ROX 2.0	12272986	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	7.276,00



Zmywarki do naczyń kuchennych

Zmywarki do naczyń kuchennych 200

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.

Zmywarki do naczyń kuchennych



Ogólna charakterystyka

SERIA LP

- Seria LP do czyszczenia przyborów kuchennych i naczyń kuchennych.
- Podwójne ściany ze stali nierdzewnej 18/10 (AISI-304).
- Elektroniczny panel sterowania.
- Obrotowe ramiona myjące i płuczące.
- Program samoczyszczenia.

- Wytłaczana wanna.
- Temperatura mycia 55°C i płukania 80°C.
- Cykle mycia: 2' – 4' – 6'.
- Ciągły cykl mycia do 12'.
- Maksymalna wydajność: 30 koszy/h.
- System termostop.
- Kontrola ciśnienia płukania.

- Nierdzewny filtr wanny.
- Zasilanie: 400 V – III+N+E – 50 Hz.
- Pompa płuczająca, która gwarantuje doskonały efekt higieniczny i stałą kontrolę ciśnienia podczas płukania.
- DD: Dozowniki detergentów i płynu myjącego i nablyszczającego.
- B: Pompa spustowa w zestawie.

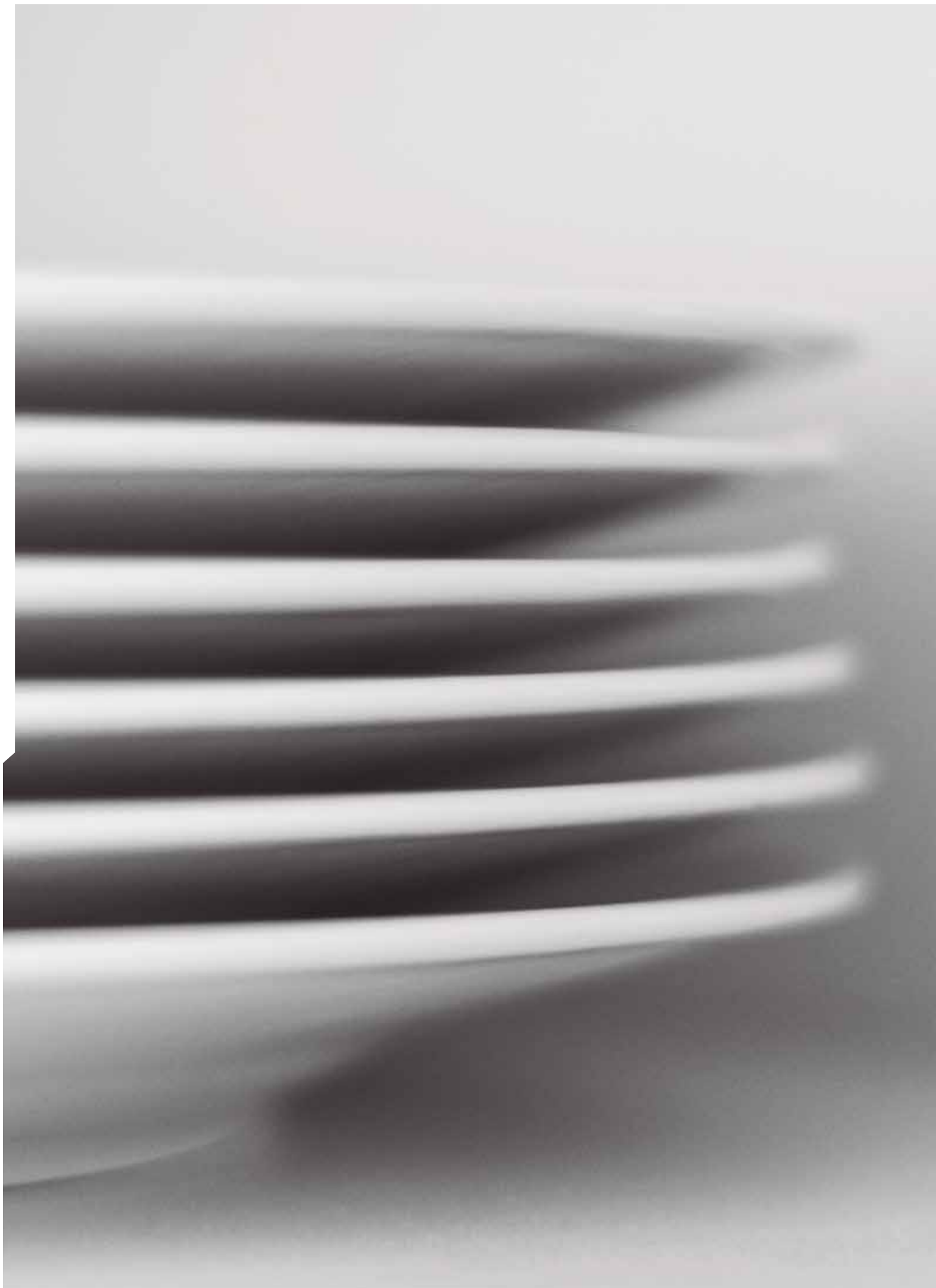


MODEL	KOD	ROZMIAR KOSZA (MM)	WYSOKOŚĆ ZAŁADUNKU (MM)	POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA (L)	ZUŻYCIE WODY (L/CYKL)	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SERIA LP								
LP-61 B DD	19076870	500x600	400	23	3	6,7	600x700x1.290	30.175,00
LP-62 B DD	19076872	550x610	650	37	3	7,5	720x780x1.730	36.316,00
LP-62 B DD HRS	19076873	550x610	650	37	3	7,5	720x780x1.960	47.934,00
LP-63 B DD	19072567	550x610	850	37	3	7,5	720x780x1.930	39.925,00
LP-63 B DD HRS	19076875	550x610	850	37	3	7,5	720x780x2.160	51.535,00
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x850x1.960	58.609,00
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	73.304,00
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	85.720,00
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	101.340,00



Akcesoria do zmywarek do naczyń kuchennych

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)W
CT-LP61B	19023165	Kosz do LP-61 B	1.322,00
CT-LP62	19010251	Kosz do LP-62 i LP-63 H	1.028,00
CT-LP70	19010252	Kosz do LP-70	2.230,00
CT-LP130	19011085	Kosz do LP-130	4.208,00
SMP	19010253	Kosz na akcesoria cukiernicze	226,00
ARM8	19010254	Kosz na 8 tac	854,00
CU150	19010255	Pojemnik na sztućce (150 x 150 mm)	314,00



Zmywarki tunelowe

Zmywarki tunelowe	
Concept Compact	208
Zmywarki tunelowe	
Concept modularne.....	212
Stoły załadownicze i wyładownicze.....	218

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze 50 – 60°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.



**Solidne i niezawodne urządzenia
o zwiększonej wydajności.**



W świecie branży HoReCa wysoka wydajność urządzeń jest niezbędna. W przypadku kiedy mamy ograniczoną powierzchnię najlepszym rozwiązaniem jest tunelowa zmywarka kompaktowa. Gdy potrzebujemy zmywarki o większej wydajności, posiadając większą przestrzeń najlepszym rozwiązaniem są zmywarki modułowe które są idealnym wyposażeniem do każdego typu potrzeb dzięki ich konstrukcji.

W firmie Fagor Industrial jesteśmy tego świadomi. Dzięki naszym kompaktowym i modułowym zmywarkom tunelowym z serii Concept oraz akcesoriom, elementom załadowniczym i wyładowniczym, przyszły użytkownik z pewnością znajdzie rozwiązanie najlepiej odpowiadające jego potrzebom.



Solidne i niezawodne urządzenia, o większej wydajności produkcyjnej i efektywności energetycznej.

W wyniku procesu całkowitej re-inżynierii, oferujemy solidne i niezawodne urządzenia o większej wydajności produkcyjnej oraz ekonomicznym zużyciu wody i energii elektrycznej.

Nowa linia oferuje najlepszy stosunek jakości do ceny na rynku. Marka Fagor Industrial oferuje unikalne rozwiązanie wśród europejskich producentów: zmywarki gazowe. Modele ECO pozwalają zaoszczędzić na kosztach energii do 60% w porównaniu do wersji elektrycznej. Inwestycję można odzyskać już na przestrzeni 3 lat.



01.
Solidność
i niezawodność



02.
Duża
pojemność



03.
Wydajność
energetyczna



04.
Elastyczność



05.
Gwarancja
rezultatów mycia

Zmywarki tunelowe | **Concept Compact**

Kompaktowe zmywarki "Concept" stanowią idealne rozwiązanie dla obiektów wymagających wysokiej wydajności w ograniczonej przestrzeni.

Dostępne modele i wersje, według wersji zasilania, możliwości przyłączenia – zasilane wodą ciepłą lub zimną, pozwalają wybrać urządzenie, dostosowaną do potrzeb.



01.

Najlepsza propozycja na rynku cena vs jakość

W związku z dogłębnym przeprojektowaniem zmywarek tunelowych nowa linia Concept stała się jedną z najlepszych propozycji w relacji cena do jakości na rynku! Efektem udoskonaleń jest mocne, niezawodne urządzenie ze zwiększoną wydajnością i wyraźnie zmniejszoną konsumpcją mediów: woda i energia elektryczna. Większa wydajność, mniejsze zużycie energii w konkurencyjnej cenie!

02.

Elastyczność

Nowa linia Concept pozwala dostosować się do potrzeb i możliwości:

- 3 prędkości przesuwu koszy dzięki nowemu systemowi transportu sterowanego falownikiem.
- opcja zasilania zmywarek w ciepłą lub zimną wodę – w zależności od możliwości technicznych obiektu.
- opcja zasilania zmywarki w różnych trybach w zależności od mocy przyłącza w obiekcie.

03.

„Gama ekologiczna”, zmywarki gazowe, wyjątkowa propozycja na rynku (wersja ECO)

Fagor jako jedyny producent w Europie oferuje zmywarki zasilane gazem. Przy wykorzystaniu gazowego generatora gorącej wody zmywarki ECO zapewniają 60% oszczędności w kosztach użytkowania, porównując do analogicznych modeli zasilanych energią elektryczną!



Zwrot inwestycji w zmywarkę ECO vs. tej zasilanej energią elektryczną następuje w ciągu 2 lat od zakupu (3 lata w przypadku zmywarek modułarnych).

Ogólna charakterystyka

- Wszystkie główne elementy urządzenia produkowane są ze stali nierdzewnej AISI-304; zbiorniki, ramiona myjące, płuczące, dysze płuczące, drzwi, prowadnice systemu koszonego, bojler, wewnętrzna instalacja rur.
- Drzwi dwupanelowe otwierane do góry.
- Filtry komory mycia ze stali nierdzewnej AISI-304, łatwy dostęp do ich umycia.
- Filtr zabezpieczający pompę myjącą.
- Izolowany termicznie bojler
- Łatwy dostęp montażowy, elektrozawory zamontowane po jednej stronie urządzenia bez konieczności demontażu obudowy urządzenia.
- Elektryczny panel zaprojektowany do łatwego podłączenia dozowników chemii, dostęp do wyłączników krańcowych, łatwy dostępny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Ramiona myjące łatwe do wyjęcia i umycia, dla każdego z ramion zatyczka z możliwością otwarcia i umycia od wewnątrz.
- Dysze płuczące łatwe do demontażu i czyszczenia.
- System regulowanej szybkości przesuwu koszy za pomocą falownika.
- Konfigurowana elektronicznie kontrola temperatury.
- Mycie (50 – 65°C)
- Płukanie (70 – 85°C)
- Gwarantowane parametry płukania w temperaturze 85°C.
- Regulator stałego ciśnienia przepływu wody.
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozrygową AS-260 (jako opcja).
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozrygową IPX4.
- System wykrywający zablokowanie taśmy z automatycznym biegiem wstecznym.
- Bardzo wydajny system mycia 4x4; czteroramienne dolne i górne ramiona myjące.
- 3 programy mycia; dokładny, standardowy i wysokowydajny.
- Auto timer zatrzymuje taśmę po 10 minutach braku załadunku koszy.
- Płukanie.
- System energooszczędny: zmniejsza zużycie energii przez zatrzymanie pracy pomp i przechodzi do trybu gotowości (70°C).
- System oszczędności energii – proces mycia: system mycia nie uruchomi się do momentu gdy nie wykryty zostanie kosz w urządzeniu.
- System oszczędności energii – proces płukania: płukanie jest przerywane, gdy kosz opuszcza urządzenie, oszczędzając wodę i energię.

Wyposażenie standardowe:

- 2 kosze bazowe, CT-10
- 2 kosze na talerze CP-16/18, 1 kosz na szklanki CV-16/105, 1 pojemnik na sztućce. CT-10 R
- Wyłącznik krańcowy.

MODEL	HZ.	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ SUPPLY	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
	CCO-120-I-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	54.160,00
	CCO-120-D-HW	50	19048204	R					LP + A				
	CCO-120-I-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	54.160,00
	CCO-120-D-CW	50	19046527	R					LP + A				
	CCO-160-I-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22.45	1,180 x 790 x 1,550	60.081,00
	CCO-160-D-HW	50	19048255	R					LP + A				
	CCO-160-I-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31.45	1,180 x 790 x 1,550	60.081,00
	CCO-160-D-CW	50	19048254	R					LP + A				

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

(**) Strefy wewnętrzne

 LP: Mycie właściwe.
 A: Płukanie.

HW – zasilanie ciepłą wodą
 CW – zasilanie zimną wodą

Firma Fagor zaleca stosowanie tunelu suszącego do wszystkich modeli zmywarek koszowych tunelowych

Zmywarki tunelowe Concept Compact ECO – zasilane gazem



ZMYWARKA TUNELOWA COMPACT CCO-160 I-ECO Z MODUŁEM ANTYROZBRYZGOWYM AS-260

Ogólna charakterystyka

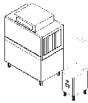

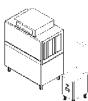

- Zmywarki tunelowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody zasilany gazem model GWB- 40 (#).
- Generator zastępuje elektryczny bojler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje,

że zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.

- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę która przekazuje wodę z generatora gazowego do dysz płuczących.
- Zmywarka wyposażona jest w regulator



przepływu w celu zapewnienia stałego ciśnienia wody.

- Pierwsze napełnienie zbiornika myjącego zmywarki odbywa się za pomocą wody z generatora, szybko osiągając gotowość do pracy.

MODEL	HZ.	KOD (#)	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY STAN-DARD WYDAJNY	WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
	CCO-120-I-ECO	50 19046991	L	<50°	80 100 120		210	10.7	48	1,180 x 790 x 1,550	79.700,00	
	CCO-120-D-ECO	50 19046990	R									
						LP + A-ECO						
	CCO-160-I-ECO	50 19048253	L	<50°	100 130 160		240	10.7	48	1,180 x 790 x 1,550	87.257,00	
	CCO-160-D-ECO	50 19048256	R									
						LP + A-ECO						

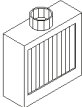
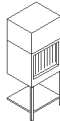
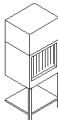
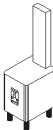
(#) Uwaga na temat kodów
Podczas składania zamówienia, do kodu urządzenia dodaj kod generatora GWB-40 (w zależności od rodzaju gazu i częstotliwości elektrycznej), generator w cenie zmywarki.

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

(**) Wewnętrzne moduły
 LP: Mycie właściwe.
 A-ECO: Płukanie.

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

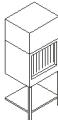
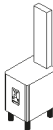
Opcje montażu fabrycznego na żądanie

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 AS-260	19048568	<p>MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY</p> <p>Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający. Do umieszczenia na początku lub końcu tunelu. Zalecana instalacja.</p>	-	L = 260 mm	2.655,00
 CDT-600	19046516	<p>TUNEL SUSZĄCY</p> <p>Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi. Podstawa z półką.</p>	9,55	600x790x1.930	16.823,00
 CRS-600	19048639	<p>SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA</p> <p>Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW). Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej boiler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala na oszczędności do 3 kW-h. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) o temperaturze nie wyższej niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w zmywarkach zasilanych ciepłą wodą, ani w modelach ECO z podgrzewaniem wody płuczącej w generatorze GWB-40. W komplecie moduł z systemem transportu. Z kurtynami separującymi. Podstawa z półką.</p>	0,75	600x790x1.930	19.640,00
 GWB-40	LPG 50 Hz – 19011596 LPG 60 Hz – 19044808 GN 50 Hz – 19038585 GN 60 Hz – 19044809	<p>GAZOWY GENERATOR GORAĄCEJ WODY</p> <p>Generator zastępuje elektryczny boiler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.</p>	-	470x730x1.040	27.874,00

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji MARINE	Przyłącze na statek (440 V – 60 Hz)	Skontaktuj się z Biurem FAGOR

Zestawy i akcesoria do produkowanych urządzeń

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 CDT-600	19046516	<p>TUNEL SUSZĄCY</p> <p>Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi. Podstawa z półką.</p>	9,55	600x790x1.930	16.823,00
 GWB-40	LPG 50 Hz – 19011596 LPG 60 Hz – 19044808 GN 50 Hz – 19038585 GN 60 Hz – 19044809	<p>GAZOWY GENERATOR GORAĄCEJ WODY</p> <p>Generator zastępuje elektryczny boiler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.</p>	40,00	432x548x770	27.874,00

Zmywarki tunelowe | **Concept** modułarne

Modularne zmywarki składają się z modułów, które w zestawieniu ze sobą tworzą jedno urządzenie, każdy z nich odpowiada za jeden z procesów zmywania.

Dzięki takiej konstrukcji możemy wybrać odpowiednie urządzenie do potrzeb danego miejsca i jego charakterystyki działalności.



01.

Najlepsza propozycja na rynku cena vs jakość

W związku z dogłębnym przeprojektowaniem zmywarek tunelowych nowa linia Concept stała się jedną z najlepszych propozycji w relacji cena do jakości na rynku! Efektem udoskonaleń jest mocne, niezawodne urządzenie ze zwiększoną wydajnością i wyraźnie zmniejszoną konsumpcją mediów: woda i energia elektryczna. Większa wydajność, mniejsze zużycie energii w konkurencyjnej cenie!

02.

Elastyczność

Nowa linia Concept pozwala dostosować się do potrzeb i możliwości:

- 3 prędkości przesuwu koszy dzięki nowemu systemowi transportu sterowanego falownikiem.
- opcja zasilania zmywarek w ciepłą lub zimną wodę – w zależności od możliwości technicznych obiektu.
- opcja zasilania zmywarki w różnych trybach w zależności od mocy przyłącza w obiekcie.

03.

„Gama ekologiczna”, zmywarki gazowe, wyjątkowa propozycja na rynku (wersja ECO)

Fagor jako jedyny producent w Europie oferuje zmywarki zasilane gazem. Przy wykorzystaniu gazowego generatora gorącej wody zmywarki ECO zapewniają 60% oszczędności w kosztach użytkowania, porównując do analogicznych modeli zasilanych energią elektryczną!

Zwrot inwestycji w zmywarkę ECO vs. tej zasilanej energią elektryczną następuje w ciągu 2 lat od zakupu (3 lata w przypadku zmywarek modularnych).

Ogólna charakterystyka

- Wszystkie główne elementy urządzenia produkowane są ze stali nierdzewnej AISI-304; zbiorniki, ramiona myjące, płuczące, dysze płuczące, drzwi, prowadnice systemu koszowego, bojler, wewnętrzna instalacja rur.
- Drzwi dwupanelowe otwierane do góry.
- Filtry komory mycia ze stali nierdzewnej AISI-304, łatwy dostęp do ich umycia.
- Filtr zabezpieczający pompę.
- Izolowany termicznie bojler z wodą do płukania
- Łatwy dostęp montażowy, elektroawary zamontowane po jednej stronie urządzenia bez konieczności demontażu obudowy urządzenia.
- Elektryczny panel zaprojektowany do łatwego podłączenia dozowników chemii, dostęp do wyłączników krańcowych, łatwy dostępny wyłącznik bezpieczeństwa.
- Ramiona myjące łatwe do wyjęcia i umycia, dla każdego z ramion zatyczka z możliwością otwarcia i umycia od wewnątrz.
- Dysze płuczające łatwe do demontażu i czyszczenia.
- System regulowanej szybkości przesuwu koszy za pomocą falownika.
- Konfigurowalna elektronicznie kontrola temperatury.
- Mycie (50 – 65°C)
- Płukanie (70 – 85°C)
- Gwarantowane parametry płukania w temperaturze 85°C.
- Regulator stałego ciśnienia przepływu wody.
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozrygową AS-260.
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwozrygową IPX4.
- System wykrywający zablokowanie taśmy z automatycznym biegiem wstecznym.
- Moduł wstępnego mycia z 3 dolnymi i 3 górnymi ramionami.
- Bardzo wydajny system mycia 5x5; pięcioramienne (pieć segmentowe) ramiona myjące górne i dolne.
- 3 programy mycia; dokładny, standardowy i wydajny.
- Płukanie wstępne i zasadnicze w modelach 180, 225 i 270.
- W modelu 320: potrójne płukanie (płukanie wstępne i 2x zasadnicze).
- System energooszczędny: zmniejsza zużycie energii przez zatrzymanie pracy pomp i przechodzi do trybu gotowości (70°C).
- Auto timer- urządzenie zatrzymuje taśmę po 10 minutach braku załadunku koszy.
- System oszczędności energii – proces mycia: system mycia nie uruchomi się do momentu gdy nie wykryty zostanie kosz w urządzeniu.
- System oszczędności energii – proces płukania: płukanie jest przerywane, gdy kosz opuszcza urządzenie, oszczędności wody i energii.

Wyposażenie standardowe:

2 kosze bazowe, CT-10

2 kosze na talerze CP-16/18, 1 Kosz na szklanki CV-16/105, 1 Kosz na sztućce CT-10 R

Wyłącznik krańcowy.

MODEL	HZ.	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-180-I-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180		210	25.7	1,750 x 790 x 1,550	85.032,00
CCO-180-D-HW	50	19048587	R	>50°	90	135	180		210	34.7	1,750 x 790 x 1,550	85.032,00
CCO-180-I-CW	50	19047209	L	<50°	90	135	180		210	34.7	1,750 x 790 x 1,550	85.032,00
CCO-180-D-CW	50	19047164	R	<50°	90	135	180		210	34.7	1,750 x 790 x 1,550	85.032,00
CCO-225-I-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225		210	35.9	2,360 x 790 x 1,550	97.545,00
CCO-225-D-HW	50	19048212	R	>50°	125	175	225		210	35.9	2,360 x 790 x 1,550	97.545,00
CCO-225-I-CW	50	19048119	L	<50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	97.545,00
CCO-225-D-CW	50	19048120	R	<50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	97.545,00
CCO-270-I-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270		240	39.9	2,660 x 790 x 1,550	117.497,00
CCO-270-D-HW	50	19048614	R	>50°	140	205	270		240	39.9	2,660 x 790 x 1,550	117.497,00
CCO-270-I-CW	50	19048606	L	<50°	140	205	270		240	48.9	2,660 x 790 x 1,550	117.497,00
CCO-270-D-CW	50	19048612	R	<50°	140	205	270		240	48.9	2,660 x 790 x 1,550	117.497,00
CCO-320-I-HW	50	19048621	L	>50°	170	245	320		240	47.1	3,260 x 790 x 1,550	133.192,00
CCO-320-D-HW	50	19048630	R	>50°	170	245	320		240	47.1	3,260 x 790 x 1,550	133.192,00
CCO-320-I-CW	50	19048618	L	<50°	170	245	320		240	56.1	3,260 x 790 x 1,550	133.192,00
CCO-320-D-CW	50	19048627	R	<50°	170	245	320		240	56.1	3,260 x 790 x 1,550	133.192,00

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

HW – zasilanie ciepłą wodą
CW – zasilanie zimną wodą

(**) SKŁAD MODUŁÓW
Pokazane schematy i kompozycje zawsze odnoszą się do wersji z lewym wejściem.

- AS-260: Element neutralny-antyrozrygowy
- PL3: Zimne mycie wstępne
- PL5: Pierwsze płukanie zimną wodą
- L5: Pierwsze płukanie gorącą wodą
- LP: Mycie właściwe
- DA: Podwójne płukanie
- TA: Potrójne płukanie

Zmywarki tunelowe Concept Modular ECO – zasilane gazem



ECO
TECHNOLOGY
FOR A
SUSTAINABLE
FUTURE

Ogólna charakterystyka

- Zmywarki tunelowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody zasilany gazem model GWB-40 (#).
- Generator zastępuje elektryczny bojler gorącej wody zmywarki i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje, że

- zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.
- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę, która przekazuje wodę z generatora gazowego na dysze płuczące.
- Zmywarka wyposażona jest w regulator przepływu w celu zapewnienia stałego

ciśnienia wody.

- Pierwsze napełnienie zbiornika myjącego zmywarki odbywa się za pomocą wody z generatora, szybko osiągając gotowość do pracy.

MODEL	HZ.	KOD (*)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (#)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
CCO-180-I-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180	AS-260 + LP + DA-ECO	210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	118.787,00
CCO-180-D-ECO	50	19048591	R	<50°	125	175	225	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	128.570,00
CCO-225-I-ECO	50	19048597	L	<50°	140	205	270	AS-260 + LP + DA-ECO	240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	152.112,00
CCO-225-D-ECO	50	19048602	R	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	165.335,00
CCO-270-I-ECO	50	19048610	L	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	165.335,00
CCO-270-D-ECO	50	19048616	R	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	165.335,00
CCO-320-I-ECO	50	19048624	L	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	165.335,00
CCO-320-D-ECO	50	19048633	R	<50°	170	245	320	AS-260 + PL3 + LP + DA-ECO	240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	165.335,00

(#) Uwaga na temat kodów
Podczas składania zamówienia, do kodu urządzenia dodaj kod generatora GWB-40 (w zależności od rodzaju gazu i czystości energii elektrycznej), generator w cenie zmywarki.

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

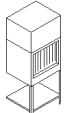
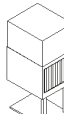
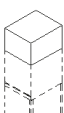

(**) SKŁAD MODUŁÓW
Pokazane schematy i kompozycje zawsze odnoszą się do wersji z lewym wejściem.

- AS-260: Dodatkowa ochrona przed rozpryskami + ochrona przed wtargnięciem przy wejściu
- PL3: Zimne mycie wstępne
- PL5: Pierwsze płukanie zimną wodą
- L5: Pierwsze płukanie gorącą wodą
- LP: Mycie właściwe
- DA: Podwójne płukanie
- TA: Potrójne płukanie

Firma Fagor zaleca stosowanie tunelu suszącego do wszystkich modeli zmywarek koszowych tunelowych

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

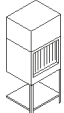
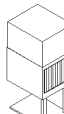
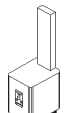
Opcje montażu fabrycznego na żądanie

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1.930	16.823,00
 CDT-800	19047215	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie dla modeli modułowych 270 i 320. Moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	14,6	800x790x1.930	21.102,00
 (#) CRS-700-I CRS-700-D	19056031 19048641	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępnej wody zasilającej boiler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW-godz. Umieszczony w górnej części zmywarki. Nie zwiększa długości. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeniach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40.	0,55	600x790x500	12.792,00
 AS-260	19048568	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separacyjnymi. Wyposażone w standardzie przy wejściu do modułowych zmywarek. Może być również zamocowany na końcu tunelu.	-	L = 260 mm	2.655,00

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji MARINE	Przyłącze na statek (440 V – 60 Hz)	Skontaktuj się z Biurem FAGOR

Zestawy i akcesoria do produkowanych urządzeń

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1.930	16.823,00
 CDT-800	19047215	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie dla modeli modułowych 270 i 320. Moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	14,6	800x790x1.930	21.102,00
 GWB-40	LPG 50 Hz – 19011596 LPG 60 Hz – 19044808 GN 50 Hz – 19038585 GN 60 Hz – 19044809	GAZOWY GENERATOR GORĄCEJ WODY Generator zastępuje elektryczny boiler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.	40,00	432x548x770	27.874,00



Podsumowanie charakterystyki modułów

Tabela modułów, które mogą stanowić część składową zmywarek tunelowych modularnych Concept.

Charakterystykę modeli zmywarek wskazano na poprzednich stronach

MODUŁ		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Dodatkowa ochrona przed rozpryskami + ochrona przed wtargnięciem przy wejściu	AS-260	•	•	•	•	•	•
Mycie wstępne	PL3	-	-	-	•	-	•
Intensywne mycie wstępne	PL5	-	-	-	-	•	-
Pierwsze mycie	L5	-	-	-	-	-	•
Mycie właściwe	LP	•	•	•	•	•	•
Płukanie	A	•	•	-	-	-	-
Płukanie ECO	A-ECO	•	•	-	-	-	-
Podwójne płukanie	DA	-	-	•	•	•	-
Podwójne płukanie ECO	DA-ECO	-	-	•	•	•	-
Potrójne płukanie	TA	-	-	-	-	-	•
Potrójne płukanie ECO	TA-ECO	-	-	-	-	-	•
Moduł suszenia 600	CDT-600	•	•	•	•	-	-
Moduł suszenia 800	CDT-800	-	-	-	-	•	•
Odzyskiwanie energii dla modeli kompaktowych	CRS-600	•	•	-	-	-	-
Odzyskiwanie energii dla zmywarek modułowych	CRS-700	-	-	•	•	•	•
Dodatkowa osłona przeciwbryzgowa przy wyjściu	AS-260	•	•	•	•	•	•

Wszystkie zmywarki modułowe są standardowo wyposażone w moduł antybryzgowy AS-260 o długości 260 mm. Opcjonalnie można również zamontować element AS-260 przy wyjściu z urządzenia.

Tunele suszenia CDT są montowane na wyjściu z urządzenia, zwiększając całkowitą długość o 600 lub 800 mm (w zależności od zainstalowanego modelu tunelu suszącego). W przypadku modeli 225, 270 i 320 należy zainstalować dodatkowy tunel suszący CDT-800.

Moduł odzysku energii CRS-700 montuje się na zmywarkach modułowych, a całkowita długość nie zwiększa się. Zalecany dla modeli z wejściem zimnej wody (CW) o temperaturze nie wyższej niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeniach zasilanych ciepłą wodą ani w modelach ECO z podgrzewaniem wody płuczącej w generatorze GWB-40.

Zadaniem tego akcesorium jest zebranie pary z wnętrza zmywarki, a po procesie kondensacji przekazanie podgrzanej wstępnie wody do systemu płukania. Podnosi to średnią temperaturę w systemie płukania = zmniejsza podaż energii elektrycznej, przyczyniając się do znacznych oszczędności energii i kosztów (około 3 kW-h).

Podsumowanie charakterystyki zmywarek tunelowych

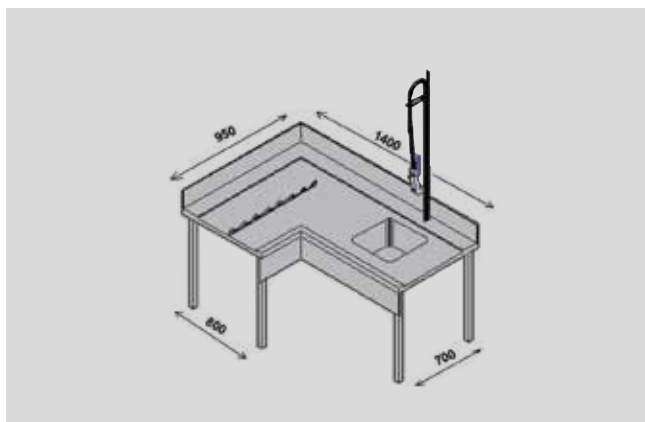
	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
PROGRAMY/ PREDKOŚCI PRZESUWU KOSZY	3	3	3	3	3	3
WYDAJNOŚĆ (kosze/h)						
Program do dużych zabrudzeń	80	100	-	-	-	-
Program intensywny (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Program do średnich zabrudzeń	100	130	135	175	225	245
Program do małych zabrudzeń	120	160	180	225	270	320
MYCIE WSTĘPNE PL3, PL5						
Pojemność zbiornika (l)	-	-	-	60	100	60
Moc pompy (kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
MYCIE WŁAŚCIWE L5, LP						
Pojemność zbiornika (l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura (°C)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Moc grzania (kW)	9	9	12	12	12	18
Moc pompy (kW)	1.2	1.2	2.2	2.2	2.2	4.4
PŁUKANIE WSTĘPNE DA, TA						
Pojemność zbiornika (l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura (°C)	-	-	70	70	70	70
Moc grzania (kW)	-	-	5	5	5	5
Moc pompy (kW)	-	-	0.26	0.26	0.26	0.26
PŁUKANIE						
Objętość boileru (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Moc pompy (kW)						
CW	27	30	27	24	27	27
CW z odzyskiem ciepła	24	27	24	21	24	24
HW	18	21	18	15	18	18
ECO	-	-	-	-	-	-
ECO dodatkowo moc pompy (kW)	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Zużycie wody 1 (l/h)	210	240	210	210	240	240
(l/kosz)	1.75	1.5	1.17	0.93	0.89	0.75
STANDARDOWY SYSTEM PODGRZEWU						
Rodzaj połączenia (fabryczne)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Napięcie 2	400 V /3N ~ / 50 – 60Hz					
MOC (kW)						
CW	28.5	31.5	34.7	44.9	48.9	56.1
CW z odzyskiem ciepła	26.2	29.2	32.3	42.5	46.5	53.7
HW	19.5	22.5	25.7	35.9	39.9	47.1
ECO	10.7	10.7	19.7	20.9	21.9	29.1
ECO wzmacniacz gazu (gaz kW)	38	38	38	38	38	38
SZEROKOŚĆ (mm)	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Standard	1180	1180	1500	2100	2400	3000
Z modulem zapobiegającym rozpryskiwaniu AS-260	1440	1440	1760	2360	2660	3260
Z modulem suszącym	1780	1780	2100	2700	3200	3800
GLĘBOKOŚĆ (MM)	790	790	790	790	790	790
WYSOKOŚĆ (MM) 3	1550	1550	1550	1550	1550	1550
Standard	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Z modulem suszącym	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Z systemem odzyskiwania	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Z systemem blokowania drzwi otwartych	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
WYSOKOŚĆ (MM)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
UŻYTECZNA WYSOKOŚĆ ZAŁADUNKU (MM)	390	390	390	390	390	390
SZEROKOŚĆ UŻYTECZNA (MM)	510	510	510	510	510	510
WAGA (KG)						
Netto	211	211	259	381	434	556
Brutto	305	305	382	556	628	792
PRZYŁĄCZE WODY						
Ciśnienie operacyjne	2 – 4 bary					
Typ połączenia	3/4" GAZ					
T ^a z gorącą wodą	50 °C – 60 °C					
T ^a z zimną wodą	15 °C – 50 °C					

1- Zużycie może się różnić w zależności od cech obiektu

2- Napięcie standardowe: 400 V 3 + N – W przypadku innych napięć i opcji należy skonsultować się z firmą Fagor Industrial

3- Regulowane nożyki umożliwiają regulację wysokości, podnosząc urządzenie o maksymalnie 60 mm

Stoły do mycia wstępnego z narożnym zabierakiem do koszy



Ogólna charakterystyka

- Stół z raniem 200 mm. Wbudowany zlew.
- Długość stołu: 1,400 mm – głębokość: 700 mm.
- Element wprowadzający koszyki wraz z ruchem układu przeniesienia przenośnika.
- Długość strony wprowadzającej: 950 mm. Głębokość strony wprowadzającej: 800 mm.





MODEL	KOD	STRONA	WYPOSAŻENIE	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 MCFD-1000 D	19006350	R	- Stół z raniem - Zlew - Zabierak do koszy	1.400x950x900	12.685,00
 MCFD-1000 I	19006351	L			

Narożne zabieraki koszy



Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
- Element wprowadzający kosze do zmywarki.
- Dolna półka

MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 E-90-I	19004789	ZABIERAK KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.472,00
 E-90-I-CV	19004792	ZABIERAK KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.472,00
 E-90-D	19004790	ZABIERAK KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.472,00
 E-90-D-CV	19004791	ZABIERAK KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.472,00

Elementy wyładownicze



Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304 (18/10).
- Automacyjny zabierak napędzany przez zmywarke.
- Odpływ z transportera fi-50


MODEL	KOD	INSTALLATION EXIT	OPIS	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	180-I-TS	19004788	L TRANSPORTER 180° LEWY Dla modeli z tunelem suszącym Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu (AS-260)	778x1.442x900	10.416,00
	180-I	19004786	L TRANSPORTER 180° LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu (AS-260)	778x1.442x900	10.416,00
	180-D-TS	19004797	R TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli z tunelem suszącym Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu (AS-260)	778x1.442x900	10.416,00
	180-D	19004787	R TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu (AS-260)	778x1.442x900	10.416,00
	90-I-TS	19004795	L TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli z tunelem suszącym Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu (AS-260)	778x778x900	6.944,00
	90-I	19004794	L TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu (AS-260)	778x778x900	6.944,00
	90-D-TS	19004796	R TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli z tunelem suszącym Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu (AS-260)	778x778x900	6.944,00
	90-D	19004793	R TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu (AS-260)	778x778x900	6.944,00

Transportery rolkowe



Ogólna charakterystyka

- Wymywane rolki wykonane z ABS o średnicy 40 mm.
- Łatwe do utrzymania w czystości.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej.
- Odpływ z transportera fi-50

MODEL	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (KOSZE)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	MR2C	19004901	Transporter rolkowy	1.150x630x870	4.138,00
	MR3C	19005073	Transporter rolkowy	1.660x630x870	4.568,00
	MR4C	19004902	Transporter rolkowy	2.170x630x870	5.590,00



Zmywarki tunelowe taśmowe

Zmywarki tunelowe taśmowe.....	224
Elementy i moduły.....	228

Twardość wody:
Wszystkie zmywarki należy podłączyć do zasilania wodą uzdatnioną w przypadku, gdy twardość wody przekracza 10 HF / 6 HD:

Przyłącze wody:
Zaleca się doprowadzenie wody sanitarnej do zmywarek o temperaturze nie mniejszej niż 12°C

Dynamiczne ciśnienie wody zasilającej:
Minimalne: = 2 bar = 2 kg/cm²
Maksymalne: = 4 bar = 4 kg/cm²

Problemy wynikające z niepoprawnego montażu niezgodnego z powyższymi zaleceniami nie podlegają gwarancji.



**Rozwiązanie
o wysokiej wydajności.**

Nowość



Niektóre lokale gastronomiczne potrzebują zmywarek o niezwykle dużej wydajności, charakteryzujących się do tego jak najmniejszą powierzchnią. W Fagor Industrial rozumiemy to doskonale. Efektem wieloletnich badań jest poniższa gama zmywarek tunelowych, zarówno gazowych, jak i elektrycznych.

Zmywarki tunelowe Fagor są produkowane według dokładnych i surowych reguł naszego działu projektowego. Począwszy od doboru materiału, a na najdrobniejszym szczególnie wykończenia skończywszy, Technolodzy Fagor zaprojektowali zmywarki trwałe i odporne, zużywające mniej energii oraz bardziej przyjazne dla środowiska.

Elektryczne zmywarki tunelowe taśmowe



01.

Idealny wynik: perfekcyjne suszenie

Powietrze jest zasysane, a następnie podgrzewane do 50-60°C.

Aby osiągnąć idealne rezultaty suszenia, nawet w najbardziej skomplikowanych przypadkach, istnieje możliwość dodania kolejnego suszenia.

02.

Zmniejszone zużycie energii

System odzyskiwania energii zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstępne wody zasilającej bojler i zwiększenie jej temperatury.

03.

Dostosowanie do Twojej prędkości

Adaptacyjny system płukania jest zarówno energooszczędny, jak i jednorodny. Ilość wody użytej do płukania dostosowuje się do każdej prędkości: im niższa prędkość, tym mniej wody potrzeba, ponieważ zwiększa się czas kontaktu między naczyniem a wodą.

Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej. Podwójne ściany.
- Modele wyposażone w różne moduły w zależności od potrzeb użytkownika.
- Wymiary użytkowego otworu wejściowego 630 x 440 mm.
- Moduł antyrozbrzygowy na wejściu.
- Sekcja załadunku (1.2 m) i sekcja rozładunku (2.2 m), o wysokości 900 mm, ze standardową taśmą na naczynia i tace o szerokości 600 mm.
- Standardowo tunel suszący o dużej mocy z możliwością dodania do 2 modułów EXTRA.
- Adaptacyjny system płukania końcowego z pompą płuczącą i zbiornikiem, który dostosowuje się do wszystkich prędkości.
- Otwarty becznieniowy bojler z zastosowaną pompą płuczącą zapewnia stałe ciśnienie wody przy płukaniu.
- Moduł podwójnego płukania ze zbiornikiem płukania wstępnego i zasadniczego z bojlera.
- Automatem wykrywanie naczyń za pomocą fotokomórki.
- Regulowany system odsysania pary zmniejszający wydostawanie się pary.
- Automatyczny system wymiany wody do mycia wstępnego. TYLKO W MODUŁACH POWYŻSZYCH FCO-W4.
- Kurtyny oddzielające poszczególne sekcje myjące wykonane są z materiału o wysokiej wytrzymałości na oddziaływanie środków chemicznych i wysokich temperatur.
- Włączniki stop / start na wejściu i wyjściu.
- Ramiona mycia wstępnego i mycia właściwego wykonane są ze stali nierdzewnej o konstrukcji łatwej do zdemontowania i mycia.
- Potrójna filtracja w modułach myjących.
- Profilowane dno zbiornika gwarantuje całkowite opróżnienie i umożliwia czyszczenie.
- Standardowy system odzyskiwania energii. Redukuje zużytą energię o około 9 kWh.
- Automatyczny system podgrzewu wstępnego.
- Moduł płukania ze zbiornikiem do płukania wstępnego i bojlerem do płukania końcowego.
- Elektroniczna kontrola temperatury wody mycia, mycia wstępnego i płukania.
- Termostat bezpieczeństwa.
- 3 programy mycia. Spełnia normę DIN 10534 (progr. 1)
- System ANTI-BLOCK z odwróceniem kierunku ruchu taśmy transportowej.
- Czujnik wykrywający naczynia, powodujący zatrzymanie taśmy i ponowny start po odbiorze naczyń.
- Drzwi z czujnikami otwarcia zatrzymującymi urządzenie.
- Napęd taśmy silnikiem z motoreduktorem o mocy 0,25 kW sterowany falownikiem.
- Przelączniki stop / start na wejściu i wyjściu.
- Standardowe wyposażenie: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 i 1 kosz do sztućców.

DOSTĘPNE TAŚMY:

- Urządzenie musi być zamówione z jednym z trzech poniższych typów taśm:
- Do koszy na talerze i naczynia
 - Do koszy na przybory kuchenne (garnki, pojemniki, tace)
 - Do tac izotermicznych
- Zamówienie musi również zawierać kod zmywarki i kod taśmy (na kolejnych stronach).
- CENA MASZYNY NIE ZAWIERA TAŚMY**









MODEL	HZ.	KOD	WYDAJNOŚĆ (KOSZY/H)	WEJŚCIE	SKŁAD MODUŁÓW (*)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC (KW)	WYMIARY(MM)	CENA NETTO (PLN)
FCO-W4-RD R	50	19073687	3100	R	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	221.503,00
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	221.503,00
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	267.567,00
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	267.567,00
FCO-P2W4-RD R	50	19074752	6600	R	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	316.695,00
FCO-P2W4-RD L	50	19073649	6600	L	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	316.695,00
FCO-P3W4-RD R	50	19075204	8600	R	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	367.435,00
FCO-P3W4-RD L	50	19075119	8600	L	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	367.435,00

Kierunek koszy:

L: Wejście z lewej strony urządzenia.

R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

	E	Moduł załadunku		4	Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania
	A	Element neutralny		4G	Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego
	P	Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą		D	Suszenie: moduł suszący o dużej mocy
	W	Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65°C		R	System odzyskiwania energii

Dostępne taśmy

Standardowa taśma na talerze i kosze



KOD	OPIS	DLA MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072468	TAŚMA NA TALERZE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	29.240,00
19074856	TAŚMA NA TALERZE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	31.390,00
19073644	TAŚMA NA TALERZE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	32.572,00
19075208	TAŚMA NA TALERZE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	34.722,00

Specjalna taśma na garnki i pojemniki



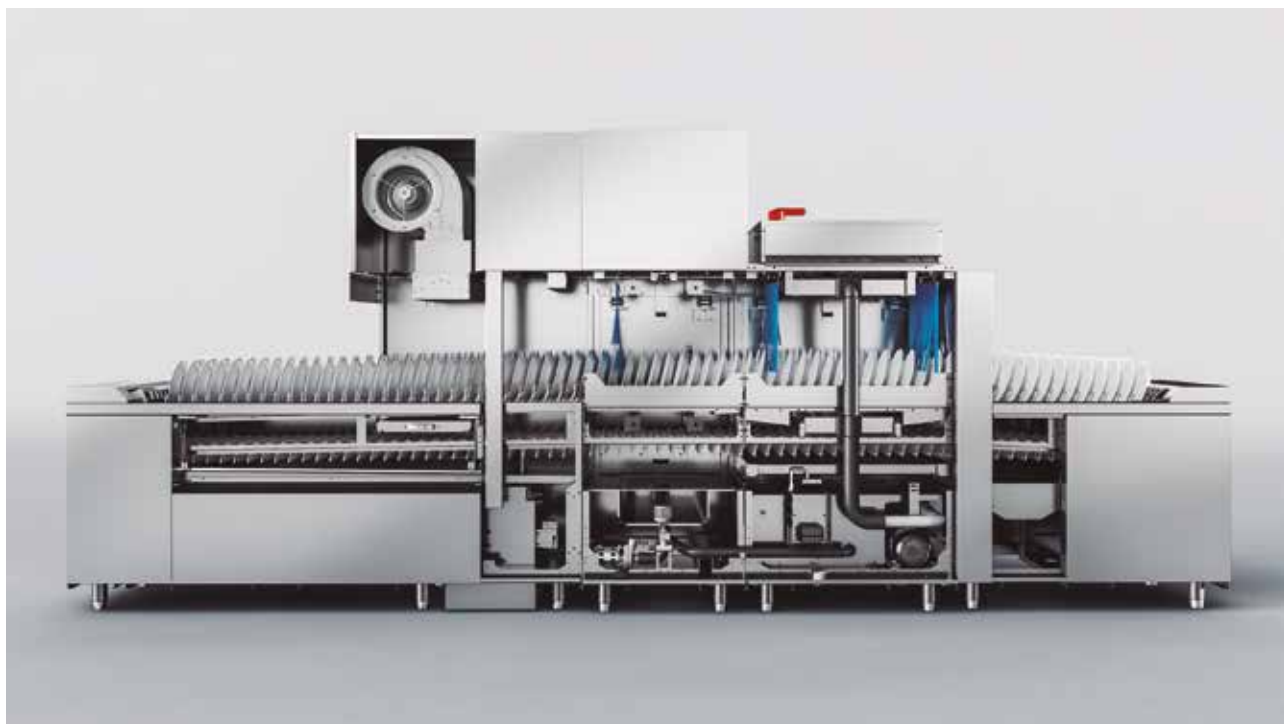
KOD	OPIS	DLA MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072498	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	33.335,00
19072700	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	35.475,00
19072701	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	38.592,00
19072707	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	35.260,00

Specjalna taśma do tac termoizolowanych



KOD	OPIS	DLA MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072497	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	35.905,00
19075209	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	40.635,00
19075210	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	44.505,00
19075211	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	48.321,00

Modularne elementy i akcesoria do zmywarek tunelowych taśmowych



Moduły do zmywarek tunelowych taśmowych (*)

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
FDM-700	19075207	TUNEL SUSZĄCY EXTRA	9.5 kw	700x900x2070	23.005,00
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19004543	50 Hz - 230V 1N~	1 kw	-	2.795,00
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19005676	60 Hz - 230V 1N~	1kw	-	2.733,00

Dostawa urządzenia w kilku elementach

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	19075212	Dodatek do montażu i dostawy urządzeń w kilku częściach.	18.597,00

Sekcje modułowe dla zmywarek taśmowych (*)



MODULE	NAME	POMPA (KW)	ZBIORNIK		BOJLER (KW)	DŁUGOŚĆ (MM)	MOC (KW)
			(L)	(KW)			
E	Moduł załadunku	-	-	-	-	1180	-
A	Element neutralny	-	-	-	-	0	-
P	Mycie wstępne	1x2,6	100	-	-	900	2.6
W	Mycie właściwe	1x2,6	100	15 / 18 en el FCO-W4	-	900	14.6
2W	Podwójne mycie	2x2,6	200	27	-	1800	32.2
3W	Potrójne mycie	3x2,6	300	39	-	2700	46.8
4	Płukanie	0.26 +.15	30	5	18	700	18.41
4G	Płukanie (zmywarki gazowe)	0.26 +.15	30	5	-	700	0.41
S	Tunel suszący	-	-	-	-	0	9.5
R	System odzyskiwania	-	-	-	-	0	0.90
S	Moduł rozładunku	-	-	-	-	2200	-

Tabela modułów, które mogą stanowić część zmywarki typu taśmowego. Skład różnych modułów podano na poprzednich stronach.

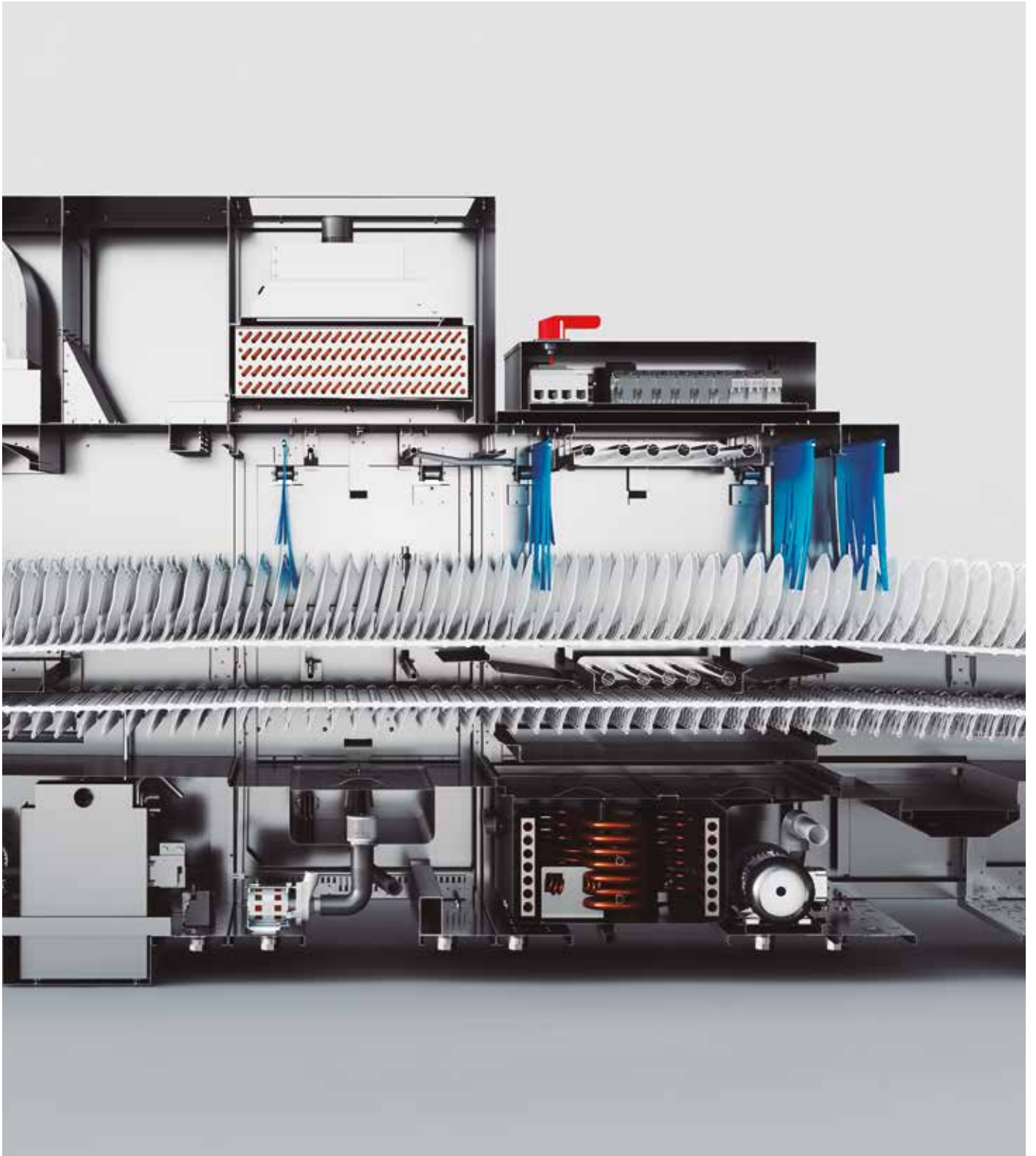
(*) Uwagi na temat dodatkowych elementów modułowych:

Wszystkie urządzenia w standardzie posiadają elementy neutralne na wejściu i wyjściu (150 mm). Te elementy są umieszczone nad modułami załadunkowym i wyładunkowym.

System odzysku energii montowany jest na zmywarce, w związku z czym nie zmienia się długość urządzenia.

wodna z procesu płukania przekazywana jest na bojler gdzie wymiennik ciepła podgrzewa wodę w bojlerze pozwalając na przyspieszenie nagrzania wody. Zmniejsza się ilość pary i ciepła odprowadzanego do otoczenia a także oszczędzamy energię elektryczną potrzebną na nagrzanie wody w bojlerze.

Zasada działania polega na tym, że para










Kosze do zmywarek

Kosze na naczynia, tace i sztucce.....	232
Kosze na szkło	233

Kosze na naczynia, tace i sztućce

Wykonane z polipropylenu.



MODEL	KOD	RODZAJ KOSZA	Ø MAX (MM)	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	KOLOR	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	CT-10	19000484	Standardowy kosz	Naczynia	Szary	500x500x110	75,00
	CT-10 R	19036306	Standardowy kosz ze zwartą podstawą	Naczynia i sztućce	Brązowy	500x500x110	-
	CB-7	19000483	Na tace GN 1/1	7	Pomarańczowy	500x500x110	394,00
	CP-16/18	19000487	Talerze płaskie	16 ÷ 18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Pomarańczowy	500x500x110	81,00
	CP-12	19004479	Głębokie talerze	12 (*) 6 (*)	Szary	500x500x140	212,00
	CU	19000792	Sztućce	15 (**)	Żółty	105x105x130	44,00

Uwagi: (*) Zależy od ustawienia naczyń w koszu.
(**) Nie należy wkładać więcej naczyń, aby zapewnić prawidłowe zmywanie sztućców.

Kosze na szkło

Wykonane z polipropylenu.



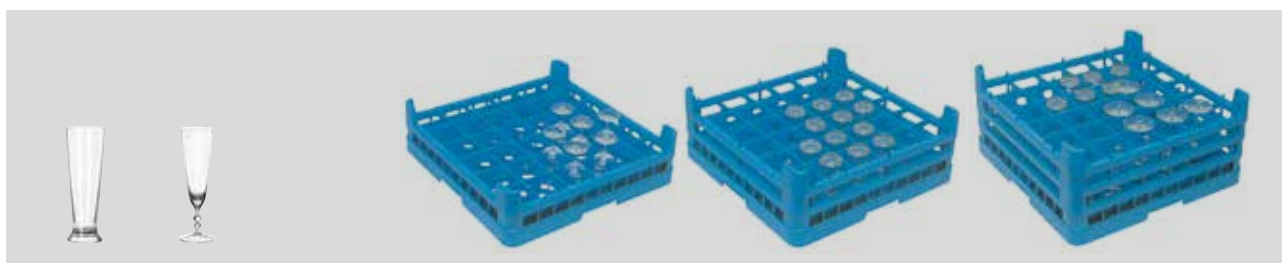
Kosze na 16 szklanek lub kubków ø 110 mm

MODEL	KOD	RODZAJ KOSZA	Ø MAX (MM)	H MAX (MM)	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	KOLOR	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
CV-16/105	19000488	Niskie szklanki	110	100	16	Niebieski	500x500x140	107,00
CV-16/155	19000489	Standardowe szklanki	110	150	16	Niebieski	500x500x190	113,00
CV-16/205	19000490	Wysokie szklanki	110	200	16	Niebieski	500x500x240	134,00



Kosze na 25 szklanek lub kubków ø 85 mm

MODEL	KOD	RODZAJ KOSZA	Ø MAX (MM)	H MAX (MM)	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	KOLOR	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
CV-25/105	19000491	Niskie szklanki	85	100	25	Niebieski	500x500x140	113,00
CV-25/155	19000492	Standardowe szklanki	85	150	25	Niebieski	500x500x190	121,00
CV-25/205	19000493	Wysokie szklanki	85	200	25	Niebieski	500x500x240	140,00



Kosze na 36 szklanek lub kubków ø 70 mm

MODEL	KOD	RODZAJ KOSZA	Ø MAX (MM)	H MAX (MM)	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	KOLOR	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
CV-36/105	19000494	Niskie szklanki	70	100	36	Niebieski	500x500x140	118,00
CV-36/155	19000495	Standardowe szklanki	70	150	36	Niebieski	500x500x190	127,00
CV-36/205	19000496	Wysokie szklanki	70	200	36	Niebieski	500x500x240	144,00





Urządzenia
chłodnicze



**Wiodący w Europie
producent profesjonalnych
urządzeń chłodniczych.**



Jako wiodący producent komercyjnych urządzeń chłodniczych w Europie, możemy dokonywać niezbędnych inwestycji w technologię, badania i rozwój oraz modyfikacje produkcji. Dzięki temu Fagor jest w stanie zaoferować jeden z najbardziej kompletnych i najszerzych asortymentów urządzeń chłodniczych na rynku, używających najnowszych energooszczędnych czynników chłodniczych na bazie węglowodorów (R-600a i R-290), uzyskujących ocenę efektywności energetycznej klasy w najlepszych z modeli.



Szafy chłodnicze i mroźnicze

Gastronorm.....	242
— Advance.....	242
— Monoblock Concept.....	244
— Concept.....	246
Snack.....	254
— Concept.....	254

Niestandardowe wykonanie z agregatami z lewej strony lub różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu uzyskania innej wersji lub opcji, która nie jest zawarta na liście.



Wspaniałe rozwiązania dla najbardziej wymagających potrzeb

Gama produktów ADVANCE odzwierciedla nasze dążenia do wprowadzania innowacji i oferowania najlepszych produktów pod względem technologii, wydajności i wygody użytkownika.

Gama produktów CONCEPT to najlepsze rozwiązanie, które łączy wysoką wydajność pracy z oszczędnością energii. Jest to idealne rozwiązanie dla tych, którzy szukają niedrogich urządzeń z zaawansowanymi rozwiązaniami (modele GN, Snack).

	2/1 GASTRONORM			SNACK
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT MONOBLOCK	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
WYMIARY (1 drzwi)	693 x 856 x 2.106	653 x 796 x 1.996	653 x 842 x 2.040	693 x 726 x 2.067
Wnętrze	Tłoczone ścianki boczne	Tłoczone ścianki boczne	Tłoczone ścianki boczne	Standardowe ścianki
POJEMNOŚĆ (liczba poziomów na drzwi)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	17 x Snack
KLASA ENERGETYCZNA (1 drzwi)	A	B	C	C
IZOLACJA	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290
KLASA KLIMATYCZNA (1 drzwi)	5	4	4	4
TEMPERATURA OTOCZENIA (*)	43°C	38°C	38°C	38°C
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	MONOBLOCK	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE	LED	LED	LED	LED
HACCP	TAK	OPCJA	OPCJA	NIE
TRYB EKO	TAK	TAK	TAK	NIE
ZAMEK (duże drzwi)	TAK	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4
PEDAŁ NOŻNY	OPCJA	OPCJA	OPCJA	OPCJA

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 43°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

ADVANCE | Gastronorm

Szafy i stoły Advance zostały zaprojektowane tak, by zaoferować efektywne, bardziej opłacalne i trwałe produkty, które poprawią codzienne warunki pracy.



DO 70%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

System HACCP

Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points – HACCP). HACCP jest systemem, który zapewnia, że pożywienie jest przechowywane w dobrych warunkach poprzez monitorowanie temperatury i umożliwia dostarczanie bieżącego rejestru, a także kontrolę i właściwy nadzór nad produktami spożywczymi.

02.

Pedał otwarcia drzwi

Nowy pedał umożliwia otwarcie szafy bez potrzeby angażowania rąk, co zapewnia użytkownikom większą elastyczność pracy. Jest to rozwiązanie opcjonalne i musi być wyspecyfikowane w celu jego fabrycznego zamontowania.

03.

Grubość izolacji (80 mm)

Izolacja jest kluczowym parametrem wydajności aparatury chłodzącej. Nasza izolacja o 80 mm grubości w asortymencie ADVANCE znajduje się w rynkowej czołówce dla tego rodzaju urządzeń.

04.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowódor (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

05.

Wielokanałowy system przepływu

Inteligentny system przepływu powietrza zapewnia jego jednolitą i stałą dystrybucję wewnątrz urządzenia, tak by temperatura była stała. System ten ma istotny wkład w przechowywanie żywności w dobrych warunkach przez dłuższy okres i redukuje zużycie energii.

Szafy chłodnicze



EAAFP-801

Szafy mroźnicze



EAAFN-1602

Szafy chłodnicze z drzwiami szklanymi



EAAEP-801/ EAAEP-1602

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza.

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (również panel tylny ze stali nierdzewnej).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 80 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Akustyczny i wizualny alarm podłączony do trzech sensorów umieszczonych w strategicznych miejscach. Zapewniają one całkowitą kontrolę i blokują kompresor w przypadku zabrudzenia lub usterek.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Wyjmowane półki epoksydowe 2/1 w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (szafy chłodnicze) oraz od -18°C do -22°C (szafy mroźnicze)
- Temperatura otoczenia: 43°C (*)
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).
- Zamki montowane, jako standard we wszystkich drzwiach.

Opcje:

- Komplet kółek (zamontowanych fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Pedał otwarcia drzwi (zamontowane fabrycznie).
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	KLASA KLIMATYCZNA	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROZNIENIE ZŁYŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Szafy chłodnicze												
	EAAFP-801	R-600a	50	19081139	5	1	A	610	314	158	693x856x2.106	7.529,00
	EAAFP-1602	R-600a	50	19081141	5	2	B	1.332	829	192	1.358x856x2.106	11.603,00
Szafy mroźnicze												
	EAAFN-801	R-290	50	19081143	5	1	D	610	2.139	678	693x856x2.106	9.300,00
	EAAFN-1602	R-290	50	19081145	5	2	D	1.332	4.258	750	1.358x856x2.106	13.940,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami												
	EAAEP-801	R-600a	50	19081148	4	1	-	610	-	161	693x856x2.106	8.488,00
	EAAEP-1602	R-600a	50	19085895	4	2	-	1.332	-	166	1.358x856x2.106	12.642,00

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 43°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

CONCEPT | Monoblock

Seria szaf Concept Monoblock prezentuje szeroką gamę produktów w wersji Gastronorm, które charakteryzują się optymalizacją przestrzeni wewnętrznej i większą pojemnością przechowywania.



01.

System Monoblock

Chłodziarki z systemem Monoblock są wyposażone w agregat chłodniczy poza głównym obszarem przechowywania, w górnej części urządzenia, aby umożliwić dostęp z przodu w celu wygodnego serwisu i konserwacji.

02.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

03.

Wielokanałowy system przepływu

Inteligentny system przepływu powietrza zapewnia jego jednolitą i stałą dystrybucję wewnątrz urządzenia, tak by temperatura była stała. System ten ma istotny wkład w przechowywanie żywności w dobrych warunkach przez dłuższy okres i redukuje zużycie energii.

Szafy chłodnicze



EMAFP-1602

Szafy mroźnicze



EMAFN-801

Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami



EMAEP-801

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza.

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (również panel tylny ze stali nierdzewnej).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia poza pomieszczeniem oraz jednostka chłodnicza Monoblock dla optymalizacji pojemności przechowywania.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapkami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wyjmowane półki epoksydowe 2/1 w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedne duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (szafy chłodnicze) oraz od -18°C do -22°C (szafy mroźnicze).
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).

Opcje:

- Zamek (modele z dużymi drzwiami)
- Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Komplet kółek (zamontowanych fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysocy wilgotnym środowisku.
- HACCP.
- Pedał otwarcia drzwi (zamontowane fabrycznie).
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Szafy chłodnicze										
EMAFP-801	R-600a	50	19037603	1	B	572	423	143	653x796x1.996	6.761,00
EMAFP-802	R-600a	50	19037604	2	B	572	423	143	653x796x1.996	6.885,00
EMAFP-1602	R-600a	50	19037606	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	9.357,00
EMAFP-1603	R-600a	50	19037607	3	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	9.594,00
EMAFP-1604	R-600a	50	19037608	4	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	9.842,00
Szafy mroźnicze										
EMAFN-801	R-290	50	19037691	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	7.890,00
EMAFN-802	R-290	50	19037692	2	D	572	2.040	684	653x796x1.996	8.014,00
EMAFN-1602	R-290	50	19037695	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	11.051,00
EMAFN-1603	R-290	50	19037696	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	11.084,00
EMAFN-1604	R-290	50	19037697	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	11.174,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami										
EMAEP-801	R-600a	50	19037605	1	-	572	-	146	653x796x1.996	7.043,00
EMAEP-1602	R-600a	50	19037610	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	9.764,00

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

CONCEPT | Gastronorm

Gama Concept zawiera jeden z najbardziej kompletnych katalogów na rynku chłodnictwa z bardzo dużą ilością wersji i opcji z odpornymi, ergonomicznymi produktami pasującymi do potrzeb każdego użytkownika.



01.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

02.

Lepsza izolacja (60 mm)

Izolacja jest kluczowym czynnikiem dla wydajności aparatury chłodzącej. Dlatego grubość izolacji w gamie Concept wynosi 60 mm.

03.

Inteligentny termostat z funkcją EKO

Ta opcja robocza optymalizuje wydajność naszych agregatów. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

04.

Wbudowane prowadnice

Wbudowane prowadnice dla łatwiejszego umieszczania pojemników GN na jednym z 24 poziomów. Bardziej odporne wyposażenie, łatwiejsze czyszczenie i brak potrzeby zamawiania dodatkowych prowadnic dzięki tłoczonym ściankom.



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (poza galwanizowanym panelem tylnym).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice.
- Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia z hermetycznie zabezpieczonym kompresorem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wyjmowane półki epoksydowe 2/1 w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (szafy chłodnicze) oraz od -18°C do -22°C (szafy mroźnicze).
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).

Opcje:

- Zamek (modele z dużymi drzwiami) Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Komplet kółek (zamontowanych fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Pedał otwarcia drzwi (zamontowane fabrycznie).
- HACCP.
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

Szafy chłodnicze



EAFP-1602

EAFP-802

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (MM)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
SZAFY CHŁODNICZE												
 EAFP-801	R-600a	50	19037764	1	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	6.275,00
 EAFP-802	R-600a	50	19037772	2	C	610	60	+	548	183	653x842x2.040	7.077,00
 EAFP-1602	R-600a	50	19037832	2	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	8.939,00
 EAFP-1603	R-600a	50	19037834	3	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	9.549,00
 EAFP-1604	R-600a	50	19037835	4	C	1.332	60	+	913	206	1.318x842x2.040	10.170,00

Szafy mroźnicze



EAFN-1603



EAFN-801






MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (MM)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
SZAFY MROŻNICZE													
	EAFN-801	R-290	50	19037864	1	D	610	60	+	2.179	700	653x842x2.040	7.755,00
	EAFN-802	R-290	50	19037868	2	D	610	60	+	2.179	706	653x842x2.040	8.409,00
	EAFN-1602	R-290	50	19037918	2	E	1.332	60	+	4.855	1.251	1.318x842x2.040	10.193,00
	EAFN-1603	R-290	50	19037924	3	E	1.332	60	+	4.855	1.257	1.318x842x2.040	10.802,00
	EAFN-1604	R-290	50	19037925	4	E	1.332	60	+	4.855	1.263	1.318x842x2.040	11.412,00

Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami



EAEP-1602

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (MM)	WBUDOWANE PROWADNICE	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
SZAFY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI											
	EAEP-801	R-600a	50	19037812	1	610	60	+	186	653x842x2.040	7.077,00
	EAEP-802	R-600a	50	19037813	2	610	60	+	185	653x842x2.040	7.878,00
	EAEP-1602	R-600a	50	19037843	2	1.332	60	+	212	1.318x842x2.040	10.531,00

Szafy do chłodzenia i mrożenia



EAF-1602 MIX

Szafy mieszane chłodnicze + mroźnicze

Mieszane

Dwa niezależne moduły z osobnymi agregatami oraz elektronicznym sterowaniem.

Moduł mroźniczy: Wymuszony obieg systemu chłodzenia / Temperatura pracy: -2 °C, +8 °C / Komora mroźnicza: Wymuszony obieg powietrza / Temperatura pracy: -18 °C, -22 °C. (*)



EAF-802 C

Szafy chłodnicze z komorą mroźniczą

Komora mroźnicza (❄️):

Wyposażenie: (3 szuflady z PCV Niezależny hermetycznie zamknięty wentylowany kompresor.

Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami. Przyjazny środowisku czynnik chłodniczy R-290. Wymuszony obieg systemu chłodzenia / Automatem odparowanie wody podczas rozmrażania) / Temperatura pracy: -18 °C, -22 °C. (*)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	CENA NETTO (PLN)
EAF-1602 MIX	R-600a	50	19038287	15.689,00
EAF-802 C	R-600a	50	19038516	10.610,00

Szafy chłodnicze z komorą na ryby



EAF-802-P

EAF-1603 P

Komora na ryby (🐟):

Wyposażenie: (3 sanitarne szuflady PVC z siatkowanym dnem ze stali nierdzewnej) Niezależny hermetycznie zamknięty wentylowany kompresor. Przyjazny środowisku czynnik chłodniczy R-290. Chłodzona płyta z parownikiem.

Skropliny z parownika i kuwet na lód odprowadzane na tackę. Rurka odpływowa z komory i parownika. Temperatura pracy: -4°C, -1°C. (*)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	CENA NETTO (PLN)
EAF-802-P	R-600a	50	19038518	8.596,00
EAF-1603 P	R-600a	50	19038531	11.765,00

Szafy dwutemperaturowe



EAFP-1602/2

EAFP-802/2

Dwutemperaturowe
Dwudrzwiowe z niezależnymi strefami temperaturowymi, do chłodzenia. (*)

Szafy piekarniczocukiernicze



EAPP-701-PL

Piekarniczocukiernicze
Wytwarzamy specjalne szafy piekarnicze dla ciast z pojedynczymi drzwiami i 17 poziomami.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	CENA NETTO (PLN)
EAFP-1602/2	R-600a	50	19042473	12.202,00
EAFP-802/2	R-600a	50	19042469	9.877,00
EAPP-701-PL	R-600a	50	19046438	6.659,00
EAP-701-PL	R-600a	50	19046420	8.793,00

CONCEPT | 1/1 Gastronorm

Nasze szafy Concept w wersji 1/1 Gastronorm oferują nowe rozwiązania do przechowywania na małych przestrzeniach.



01.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

02.

Lepsza izolacja

Izolacja jest kluczowym czynnikiem dla wydajności aparatury chłodzącej. Dlatego grubość izolacji w gamie Concept wynosi 60mm.

03.

Inteligentny termostat z funkcją EKO




Ta opcja robocza optymalizuje wydajność naszych agregatów. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres czasu, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (poza galwanizowanym panelem tylnym).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 60 mm
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia z hermetycznie zabezpieczonym kompresorem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Wyjmowane półki epoksydowe. (GN 1/1) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (szafy chłodnicze) oraz od -18°C do -22°C (szafy mroźnicze).
- Temperatura otoczenia: 43°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).

Opcje:

- Zamek. Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (MM)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SZAFKA CHŁODNICZA											
 EAFP-401	R-600a	50	19058720	1	E	305	60	726	205	488x703x2.008	7.732,00
SZAFKA CHŁODNICZA Z PRZESZKLONNYMI DRZWIAMI											
 EAEP-401	R-600a	50	19059011	1	-	305	60	-	208	488x703x2.008	8.183,00
SZAFKA MROŹNICZA											
 EAFN-401	R-290	50	19058721	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	8.522,00

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 43°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

CONCEPT | Snack

W zależności od posiadanej przestrzeni i istniejących potrzeb dostarczamy szafy Concept o rozmiarze Snack z podobnym wyposażeniem i o identycznej jakości.



01.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

02.

Prosty i przyjazny użytkownikowi interfejs

Panel sterowania zaprojektowany do funkcjonalnego i szybkiego użycia.

03.

Funkcja samozamykająca i utrzymująca otwarcie

Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135°, nie zamykają się.

04.

Wbudowany odpływ

Wszystkie nasze komory są wyposażone we wbudowany odpływ dla odprowadzenia odpadów płynnych.



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wysokiej jakości, austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (poza galwanizowanym panelem tylnym).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i grubości 50 mm.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki (17 poziomów w wersji Snack) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na jedno duże drzwi.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Samozamykający system otwartych drzwi. Kiedy pozostają otwarte pod kątem mniejszym niż 90°, zamykają się samoczynnie. Kiedy są otwarte pod kątem większym niż 135° nie zamykają się.
- Wbudowane odprowadzenie odpadów płynnych wewnątrz komory.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (szafy chłodnicze) oraz od -18°C do -22°C (szafy mroźnicze).
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.
- Wewnętrzny przycisk dla światła LED (w szafie chłodniczej i mroźniczej).

Opcje:

- Zamek (modele z dużymi drzwiami). Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Komplet kółek (zamontowanych fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony (1 modele z dużymi drzwiami).
- Panel tylny ze stali nierdzewnej.

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Szafy chłodnicze



EAFP-701-PL



EAFP-1402-PL







Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami



EAEP-701-PL

WIDOCZNOŚĆ:

Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SZAFY CHŁODNICZE										
 EAFP-701-PL	R-600a	50	19046421	1	C	506	548	183	693x726x2.067	6.152,00
 EAFP-1402-PL	R-600a	50	19046424	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	8.804,00
SZAFY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI										
 EAEP-701-PL	R-600a	50	19046432	1	-	506	-	186	693x726x2.067	6.942,00
 EAEP-1402-PL	R-600a	50	19046433	2	-	1.109	-	212	1.388x726x2.067	10.396,00
SZAFY MROŹNICZE										
 EAFN-701-PL	R-290	50	19046427	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	7.619,00
 EAFN-1402-PL	R-290	50	19046429	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	10.057,00

Dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYLNY PANEL ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZAMEK (DUŻE DRZWI)	HACCP	ZESTAW KÓŁEK (MONTOWANY FABRYCZNIE)	DRZWI OTWIERANE NA DRUGĄ STRONĘ	PEDAŁ NOŻNY
	RI (PLN)	CR (PLN)	(PLN)	R (PLN)	AC (PLN)	PA (PLN)
Advance Gastronorm						
EAAFP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00	0 ZŁ – PODAĆ W ZAMÓWIENIU	187,00
EAAFP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00		373,00
EAAFN-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00		187,00
EAAFN-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00		373,00
EAAEP-801	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00		187,00
EAAEP-1602	STANDARD	STANDARD	STANDARD	339,00		373,00
Concept Monoblock						
EMAFP-801	305,00	86,00	-	339,00	0 ZŁ – PODAĆ W ZAMÓWIENIU	187,00
EMAFP-802	305,00	-	-	339,00		-
EMAFP-1602	531,00	172,00	-	339,00		373,00
EMAFP-1603	531,00	-	-	339,00		-
EMAFP-1604	531,00	-	-	339,00		-
EMAFN-801	305,00	86,00	-	339,00		187,00
EMAFN-802	305,00	-	-	339,00		-
EMAFN-1602	531,00	172,00	-	339,00		373,00
EMAFN-1603	531,00	-	-	339,00		-
EMAFN-1604	531,00	-	-	339,00		-
EMAEP-801	305,00	86,00	-	339,00		187,00
EMAEP-1602	531,00	172,00	-	339,00		373,00
Concept Gastronorm						
EAFP-801	305,00	86,00	-	339,00	0 ZŁ – PODAĆ W ZAMÓWIENIU	187,00
EAFP-802	305,00	-	-	339,00		-
EAFP-1602	531,00	172,00	-	339,00		373,00
EAFP-1603	531,00	-	-	339,00		-
EAFP-1604	531,00	-	-	339,00		-
EAFN-801	305,00	86,00	-	339,00		187,00
EAFN-802	305,00	-	-	339,00		-
EAFN-1602	531,00	172,00	-	339,00		373,00
EAFN-1603	531,00	-	-	339,00		-
EAFN-1604	531,00	-	-	339,00		-
EAEP-801	305,00	STANDARD	-	339,00		187,00
EAEP-802	305,00	-	-	339,00		-
Concept GN-1/1						
EAFP-401	305,00	-	-	339,00	0 ZŁ – PODAĆ W ZAMÓWIENIU	-
EAEP-401	305,00	STANDARD	-	339,00		-
EAFN-401	305,00	-	-	339,00		-
Concept Snack						
EAFP-701-PL	305,00	86,00	-	339,00	0 ZŁ – PODAĆ W ZAMÓWIENIU	-
EAFP-1402-PL	494,00	172,00	-	339,00		-
EAFN-701-PL	305,00	86,00	-	339,00		-
EAFN-1402-PL	531,00	172,00	-	339,00		-
EAEP-701	305,00	86,00	-	339,00		-
EAEP-1402	531,00	172,00	-	339,00		-

Akcesoria *

DLA MODELI:	AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
SZAFY SNACK	Półka epoksydowa (560x542)	12181818	62,00
SZAFY SNACK – KOMORA NA RYBY	Kuweta do szaf na ryby – 530x460x100 mm	12033925	290,00
	Wkładka na dno do kuwety szafy na ryby – 530x460 mm	12174581	158,00
	Prowadnice do komory na ryby – 613 mm – 1 sztuka	12036716	26,00
SZAFY GN	GN-2/1 Półka epoksydowa (650x530)	12181547	80,00
	GN-2/1 Półka ze stali nierdzewnej (650x530)	12181821	99,00
SZAFY GN – MROŻNICZE	Prowadnica – 662 mm – 1 sztuka	12174683	26,00
GN-1/1	Półka do szafy EAFP-401 – wymiary 530x325 mm	12181624	51,00

Zestawy kółek

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 4 KÓŁEK Ø100 (2 z hamulcem + 2 bez hamulca) – SZAFY	19016845	406,00



Standardowy zamek



Zamek dla
szklanych drzwi



Pedał nożny





Stoły chłodnicze i mroźnicze

700 Gastronom	264
— Advance.....	264
— Concept.....	268
600 Snack.....	280
— Concept.....	280
800 Piekarnicze.....	286
— Concept.....	286

Niestandardowe wykonanie z agregatami z lewej strony lub różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu uzyskania innej wersji lub opcji, która nie jest zawarta na tej liście.



Wydajność i jakość dla profesjonalistów.

Nasza szeroka oferta stołów odpowiada na wszystkie rodzaje potrzeb.

Linia Advance reprezentuje niezmiennie inwestycje firmy Fagor w innowacje i dostosowanie do najbardziej wymagających standardów efektywności energetycznej, uzyskując klasę A we wszystkich stołach chłodniczych z 2 lub 3 drzwiami.

Linia Concept charakteryzuje się największą opłacalnością, oferując wyjątkowo szeroką ofertę produktów (seria 700 Gastronom, 600 Snack i 800 Piekarnicze) dzięki różnym dostępnym opcjom.

	GASTRONORM – 700		SNACK – 600	PIEKARNICZE – 800
	GLOBE ADVANCE	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT	GLOBE CONCEPT
WYMIARY (3 drzwi)	1.800 x 700 x 850	1.792 x 700 x 850	2.017 x 600 x 850	2.017 x 800 x 850
LICZBA PÓŁEK (na jedne drzwi)	1	1	1	1
KLASA ENERGETYCZNA	A	B	C	C
IZOLACJA	60 mm boki 50 + 40 mm dodatkowa izolacja blatu	50 mm	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a / R-290	R-600a
KLASA KLIMATYCZNA	4	4	4	4
TEMPERATURA OTOCZENIA (*)	38°C	38°C	38°C	38°C
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	MONOBLOCK	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA CENTRALNA
HACCP	TAK	NIE	NIE	NIE
TRYB ECO	TAK	TAK	NIE	NIE
ZAMEK	OPCJA Standardowo drzwi szklane	OPCJA	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

Advance | 700 Gastronorm

Stoły Advance o głębokości 700 mm dopasowane do wielkości pojemników Gastronorm. Zostały tak zaprojektowane, by oferowane produkty dawały większe możliwości i były bardziej trwałe.



45% OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

Izolacja

Izolacja jest kluczowym parametrem dla wydajności aparatury chłodzącej. Nasze stoły ADVANCE nie tylko osiągnęły lepszą wydajność, ale także są wyposażone w 60 mm grubości wtryskiwaną poliuretanową izolację w celu osiągnięcia lepszego termicznego zabezpieczenia i oszczędności energii.

02.

Brak oddziaływania na środowisko

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

03.

System HACCP

Analiza Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli HACCP jest systemem, który poprzez monitorowanie temperatury zapewnia, że pożywienie jest przechowywane w dobrych warunkach. Umożliwia dostarczanie bieżącego rejestru, a także kontrolę i właściwy nadzór nad produktami spożywczymi.

04.

Czyszczenie

Nasza gama ADVANCE jest wyposażona w filtry ochronne skraplacza w celu ułatwienia czyszczenia i konserwacji.

05.

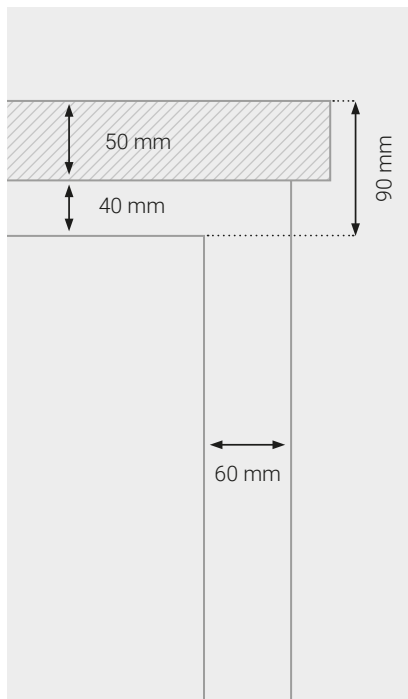
Wielokanałowy system przepływu

Inteligentny system przepływu powietrza zapewnia jego jednolitą i stałą dystrybucję wewnątrz aparatury tak, by temperatura była stała. Ten system ma istotny wkład w przechowywanie żywności w dobrych warunkach przez dłuższy okres i redukuje zużycie energii.

06.

Powierzchnia przechowywania

Monoblock osiąga bardziej równomierną dystrybucję temperatury i większą powierzchnię przechowania o +20% w porównaniu z modelami z agregatem chłodniczym wewnątrz jednostki.



Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (za wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5 sterowanie chronione jest przed ochlapaniem i strumieniami wody.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek

- dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, półki epoksydowe 1/1.
- Wyposażenie drzwi: Półka 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic tac.
- Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Rant tylny chroniący przed zachlapaniem o wysokości 10 cm.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (chodziarki) i od -18°C do -22°C (zamrażarki)
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.

Opcje:

- Komplet kółek (montowane fabrycznie).
- Bez rantu tylnego.
- Bez blatu.
- Różne konfiguracje szuflad.
- Agregat po lewej stronie.
- Panoramiczne otwarcie drzwi.
- Tylne panele ze stali nierdzewnej.
- Granitowy blat.
- Urządzenie przystosowane do warunków tropikalnych.

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor.

Stoły chłodnicze*

Stoły mroźnicze



EAMFP-225

EAMFN-180

Stoły chłodnicze z drzwiami szklanymi



EAMFP-135-PC

Stoły chłodnicze przelotowe



EAMCP-180

(*) W ofercie dostępne są granitowe blaty dla stołów chłodniczych.

(*) Jako opcja dostępne są panoramiczne drzwi w modelach z 2, 3, 4 drzwiami. (Pojedyncze drzwi).

WIDOCZNOŚĆ:
Podwójne drzwi przeszklone oraz anodowana aluminiowa obudowa z podwójną komorą próżniową.

ELASTYCZNOŚĆ:
Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.

MODEL	HZ	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE										
EAMFP-135	50	19037783	2	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	8.194,00
EAMFP-180	50	19037784	3	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	9.764,00
EAMFP-225	50	19037785	4	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	13.364,00
STOŁY MROŹNICZE										
EAMFN-135	50	19037806	2	D	258	2.044	615	R-290	1.350x700x850	9.729,00
EAMFN-180	50	19037809	3	D	403	2.654	624	R-290	1.800x700x850	12.325,00
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANymi DRZWIAMI										
EAMFP-135-CR-PC	50	19037798	2	-	258	-	178	R-600a	1.350x700x850	9.368,00
EAMFP-180-CR-PC	50	19037800	3	-	403	-	180	R-600a	1.800x700x850	11.525,00
EAMFP-225-CR-PC	50	19037802	4	-	549	-	203	R-600a	2.250x700x850	15.724,00
STOŁY CHŁODNICZE PRZELOTOWE										
EAMCP-135	50	19037803	2+2	-	258	-	174	R-600a	1.350x768x850	9.030,00
EAMCP-180	50	19037804	3+3	-	403	-	174	R-600a	1.800x768x850	10.723,00
EAMCP-225	50	19037805	4+4	-	546	-	195	R-600a	2.250x768x850	14.696,00

Stoły chłodnicze z szufladami *



EAMFP-225-HHHD



EAMFP-180-TTT

RÓŻNORODNOŚĆ:
Różnorodne zestawy szuflad do specjalnych zastosowań.

ODPORNOŚĆ:
Nasze perforowane szuflady wytrzymują do 40 kg.

* W ofercie dostępne różne wersje zestawów szuflad oraz drzewi.
Zestaw 2 szuflad (H), Zestaw 3 szuflad (T) oraz drzewi (D).

MODEL	KOD	LICZBA DRZWI / SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI I DRZWIAMI										
	EAMFP-135-HD	19037786	2 SZUFLADY 1 DRZWI	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	9.606,00
	EAMFP-135-HH	19037789	4 SZUFLADY	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	11.106,00
	EAMFP-180-HDD	19037790	2 SZUFLADY 2 DRZWI	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	11.264,00
	EAMFP-180-HHD	19037791	4 SZUFLADY 1 DRZWI	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	12.777,00
	EAMFP-180-HHH	19037792	6 SZUFLAD	A	403	514	173	R-600a	1.800x700x850	14.064,00
	EAMFP-225-HDDD	19037793	2 SZUFLADY 3 DRZWI	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	14.876,00
	EAMFP-225-HHDD	19037795	4 SZUFLADY 2 DRZWI	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	16.299,00
	EAMFP-225-HHHD	19037796	6 SZUFLAD 1 DRZWI	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	17.585,00
	EAMFP-225-HHHH	19037797	8 SZUFLAD	B	549	810	195	R-600a	2.250x700x850	19.324,00
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI										
	EAMFP-135-TT	19048245	6 SZUFLAD	A	258	381	152	R-600a	1.350x700x850	11.152,00
	EAMFP-180-TTT	19058976	6 SZUFLAD	A	403	514	152	R-600a	1.800x700x850	14.199,00

Szuflady dla stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm	 1.479,00

Concept | 700 Gastronorm

Nasza gama Concept o głębokości 700 mm dostosowana do pojemników GN posiada najbogatszą ofertę urządzeń tego typu na rynku. Dostarczamy szeroką gamę odpornych, ergonomicznych, funkcjonalnych i łatwych w czyszczeniu produktów w różnych wersjach i opcjach dopasowanych do potrzeb każdego użytkownika.



35% OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

01.

Odporność

Odporność jest cechą charakterystyczną w naszych stołach sprawiającą, że są one odpowiednie do częstego stosowania i będą stały w profesjonalnej kuchni.

02.

Brak oddziaływania na środowisko naturalne

Naturalny węglowodór (R290 i R600a). Naturalny i nietoksyczny gaz ze zmniejszonym obciążeniem dla środowiska i warstwy ozonowej. Mimo mniejszej ilości użytego czynnika chłodniczego wydajność kompresorów została podniesiona, a poziom hałasu został zredukowany.

03.

Higiena

Nasze produkty zostały zaprojektowane tak, by zmniejszyć wysiłek. Dlatego nasi inżynierowie zaprojektowali naszą gamę Globe Gastronorm, mając na uwadze niektóre z bardzo ważnych detali takie jak połączenia bezspoinowe, zaokrąglone brzegi, zwarta konstrukcja. Wszystko dla łatwiejszego czyszczenia.

04.

Funkcja eko

Ta funkcja optymalizuje wydajność naszego stołu. Kiedy drzwi pozostają otwarte przez pewien okres, temperatura i czas są automatycznie wybierane tak, by jednostka chłodząca pracowała tylko wtedy, kiedy jest to potrzebne.

05.

Niezawodność

Wysoka jakość i komponenty przyjazne środowisku w celu zapewnienia najwyższej efektywności energetycznej i optymalnego poziomu pojemności chłodzącej.



Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (za wyjątkiem galwanizowanego tyłu).
- Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5 sterowanie chronione jest przed ochlapaniem i strumieniami wody.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.

- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, półki epoksydowe 1/1.
- Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Rant tylny chroniący przed zachlapaniem o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy od -2°C do +8°C (chodziarki) i od -18°C do -22°C (zamrażarki)
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.

Opcje:

- Komplet kółek (montowane fabrycznie).
- Bez rantu tylnego.
- Bez blatu.
- Różne konfiguracje szuflad.
- Agregat po lewej stronie.
- Panoramiczne otwarcie drzwi.
- Tylne panele ze stali nierdzewnej.
- Granitowy blat.
- Urządzenie przystosowane do warunków tropikalnych.

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor

Stoły chłodnicze

Stoły chłodnicze








EMFP-135-GN-PL

Stoły mroźnicze



EMFN-180-GN-PL

Dostępne modele i ceny – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE										
 EMFP-135-GN-PL	R-600a	50	19046275	2	B	274	752	203	1.342x700x850	6.829,00
 EMFP-180-GN-PL	R-600a	50	19046280	3	C	428	931	203	1.792x700x850	8.138,00
 EMFP-225-GN-PL	R-600a	50	19046286	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	11.141,00
STOŁY MROŹNICZE										
 EMFN-135-GN-PL	R-290	50	19046309	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	8.104,00
 EMFN-180-GN-PL	R-290	50	19046310	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	10.271,00

Stoły chłodnicze z szufladami (*)













EMFP-180-GN-PL-HHH











EMFP-135-GN-PL-HD

ODPORNOŚĆ:
Perforowane szuflady ze stali nierdzewnej potrafią wytrzymać obciążenie do 40 kg.

(*) W ofercie dostępne są różne wersje zestawów szuflad i drzwi
Zestaw 2 szuflad (H) Drzwi (D)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI I DRZWIAMI										
 EMFP-135-GN-PL-HD	R-600a	50	19046277	2 SZUFLADY 1 DRZWI	C	274	752	203	1.342x700x850	8.003,00
 EMFP-135-GN-PL-HH	R-600a	50	19046278	4 SZUFLADY	C		752	203		9.255,00
 EMFP-180-GN-PL-HDD	R-600a	50	19046282	2 SZUFLADY 2 DRZWI	C	428	931	203	1.792x700x850	9.391,00
 EMFP-180-GN-PL-HHD	R-600a	50	19046283	4 SZUFLADY 1 DRZWI	C		931	203		10.644,00
 EMFP-180-GN-PL-HHH	R-600a	50	19046284	6 SZUFLAD	C	581	931	203	2.242x700x850	11.716,00
 EMFP-225-GN-PL-HDDD	R-600a	50	19046288	2 SZUFLADY 3 DRZWI	C		1.096	224		12.393,00
 EMFP-225-GN-PL-HHDD	R-600a	50	19046289	4 SZUFLADY 2 DRZWI	C	581	1.096	224	2.242x700x850	14.651,00
 EMFP-225-GN-PL-HHHD	R-600a	50	19046290	6 SZUFLAD 1 DRZWI	C		1.096	224		14.651,00
 EMFP-225-GN-PL-HHHH	R-600a	50	19046291	8 SZUFLAD	C	581	1.096	224	2.242x700x850	16.107,00
 EMFP-225-GN-PL-HHHH	R-600a	50	19046291	8 SZUFLAD	C		1.096	224		16.107,00

Szuflady do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	H	19015952	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	H	19036401	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm	 1.479,00

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

Stoły chłodnicze
Ze szklanymi drzwiami



EMFP-180-GN-PL-PC

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami
REMOTE – z agregatem zewnętrznym



EMFP-102-GN-R CR PC-PL

WIDOCZNOŚĆ:

Podwójne drzwi przeszklone oraz anodowana aluminiowa obudowa z podwójną komorą próżniową.

Dostępne modele i ceny – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI										
 EMFP-135-GN-PL-PC	R-600a	50	19046276	2	-	274	-	205	1.342x700x850	7.810,00
 EMFP-180-GN-PL-PC	R-600a	50	19046281	3	-	428	-	207	1.792x700x850	9.606,00
 EMFP-225-GN-PL-PC	R-600a	50	19046287	4	-	581	-	230	2.242x700x850	13.105,00

Stoły chłodnicze ze zlewem



EMFP-225-GN-PL-F

ZLEW:
(330 x 365 x 140 mm) zlew w zestawie.




Stoły chłodnicze przelotowe




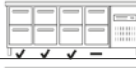

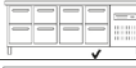






EMCP-180-GN

Dostępne modele i ceny – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

Stoły chłodnicze ze zlewem

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
STOŁY CHŁODNICZE ZE ZLEWEM											
	EMFP-135-GN-PL-F	R-600a	50	19046279	2	B	274	752	203	1.342x700x850	8.003,00
	EMFP-180-GN-PL-F	R-600a	50	19046285	3	C	428	931	203	1.792x700x850	9.391,00
	EMFP-225-GN-PL-F	R-600a	50	19046292	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	12.980,00

Szuflady do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	H	19015952	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	H	19036401	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm	 1.027,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm	 1.479,00

Podstawy chłodnicze

Przeznaczony do urządzeń do gotowania na blacie. Idealne rozwiązanie chłodnicze w małych pomieszczeniach.

Modele z drzwiami












EMFP-180-BP-PL

Modele z szufladami 1/3 i 2/3



EMFP-180-B2-PL

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
PODSTAWY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI										
 EMFP-135-BP-PL	R-600a	50	19046300	2	C	177	752	202	1.342x700x584	5.305,00
 EMFP-180-BP-PL	R-600a	50	19046303	3	C	277	931	202	1.792x700x584	6.275,00
 EMFP-225-BP-PL	R-600a	50	19046306	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	8.623,00
PODSTAWY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI 2/3										
 EMFP-135-B-PL	R-600a	50	19046301	2 x 2/3	C	177	752	202	1.342x700x584	6.185,00
 EMFP-180-B-PL	R-600a	50	19046304	3 x 2/3	C	277	931	202	1.792x700x584	7.393,00
 EMFP-225-B-PL	R-600a	50	19046307	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	10.148,00
PODSTAWY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI 1/3 I 2/3										
 EMFP-135-B2-PL	R-600a	50	19046302	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	202	1.342x700x584	9.809,00
 EMFP-180-B2-PL	R-600a	50	19046305	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	202	1.792x700x584	11.592,00
 EMFP-225-B2-PL	R-600a	50	19046308	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	12.879,00

Podstawy chłodnicze Kore 900



Ogólna charakterystyka

- Uszczelniona sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Model BP – Drzwi uchylne z automatycznym zamykaniem i utrzymaniem otwarcia powyżej 90°.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości. (od 130mm do 190mm) pozwala na regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia

- wewnątrz.
- Temperatura pracy: -2°C, +8°C, pokojowa temperatura 38°C.
- Klasa klimatyczna 4
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model BP z drzwiami i model B z półkami GN 1/1.
- Model BH – posiada pełnej szerokości dwie szuflady pojemności GN 2/1, wyposażone w 5 poprzeczek pozwalających na ułożenie różnych wielkości pojemników GN wewnątrz

Opcje:

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Montowane fabrycznie.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysocje wilgotnym środowisku.
- Blokada na drzwi.
- 60Hz

MODEL	CZYNNIK CHŁODZĄCY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	10.158,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	11.626,00
MODELE Z PODŁUŻNYMI SZUFLADAMI										
EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	11.174,00

MODEL	CZYNNIK CHŁODZĄCY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	11.626,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	13.770,00

Podstawy chłodnicze Kore 700

Ogólna charakterystyka

- Uszczelniona sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Model BP – Drzwi uchylne z automatycznym zamykaniem i utrzymaniem otwarcia powyżej 90°.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości (od 130mm do 190mm) pozwala na regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia

wewnątrz.

- Temperatura pracy: -2°C, +8°C, w pokojowej temperaturze 38°C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Modele BP – z drzwiami, modele B z szufladami pojemności GN 2/3 GN.
- Model BH- posiada pełnej szerokości dwie szuflady pojemności 2 x GN 2/3, wyposażone w 5 poprzeczek pozwalających na ułożenie różnych wielkości pojemników GN wewnątrz.

Opcje:

- Zestaw 6 kótek (2 z hamulcami). Montowane fabrycznie.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.
- Blokada na drzwi.
- 60Hz.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	ELECTRIC POWER(W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	9.594,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	10.384,00
MODELE Z PODŁUŻNYMI SZUFLADAMI										
EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	10.384,00

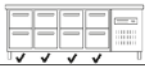








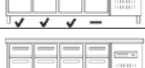

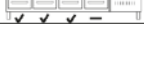
MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	ELECTRIC POWER(W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
MODELE Z DRZWIAMI										
EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	10.948,00
MODELE Z SZUFLADAMI 2/3										
EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	12.303,00



Stoły GN – dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYLNY PANEL ZE STALI NIERDZEWNEJ	GRANITOWY BLAT 3 CM	BEZ BLATU	BEZ RANTU TYLNEGO	ZESTAW KÓŁEK	KOMPRESOR PO LEWEJ	PANORAMICZNE DRZWI
	(PLN)	(PLN)	(PLN)	(PLN)	(PLN)	(PLN)	(PLN)
	RI	GR	SE	SP	R	GI	AP
ADVANCE – 700 GASTRONORM							
EAMFP-135	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMFP-180	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMFP-225	414,00	1.862,00	361,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMFN-135	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMFN-180	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMFP-135-CR-PC	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	-	-
EAMFP-180-CR-PC	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	-	-
EAMFP-225-CR-PC	414,00	1.862,00	361,00	0,00	338,00	-	-
EAMCP-135	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMCP-180	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	-	0,00
EAMCP-225	414,00	1.862,00	361,00	0,00	338,00	-	0,00
CONCEPT – 700 GASTRONORM							
EMFP-135 GN-PL	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	316,00	0,00
EMFP-180 GN-PL	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	316,00	0,00
EMFP-225 GN-PL	414,00	1.862,00	361,00	0,00	338,00	316,00	0,00
EMFN-135 GN-PL	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	316,00	0,00
EMFN-180 GN-PL	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	316,00	0,00
EMFP-135 GN-PC-PL	260,00	1.072,00	220,00	0,00	338,00	316,00	-
EMFP-180 GN-PC-PL	327,00	1.354,00	282,00	0,00	338,00	316,00	-
EMFP-225 GN-PC-PL	414,00	1.862,00	361,00	0,00	338,00	316,00	-
EMFP-135 GN-F-PL	260,00	1.072,00	220,00	0,00	-	316,00	0,00
EMFP-180 GN-F-PL	327,00	1.354,00	282,00	0,00	-	316,00	0,00
EMFP-225 GN-F-PL	414,00	1.862,00	361,00	0,00	-	316,00	0,00
EMFP-135 BP-PL	260,00	-	-	STANDARD	338,00	-	-
EMFP-180 BP-PL	327,00	-	-	STANDARD	338,00	-	-
EMFP-225 BP-PL	414,00	-	-	STANDARD	338,00	-	-

Szuflady do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19012537	ADVANCE Gastronorm		1.027,00
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19012538	ADVANCE Gastronorm		1.027,00
 ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	ADVANCE Gastronorm		1.479,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19010993	CONCEPT Gastronorm		1.027,00
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	H	19015952	CONCEPT Gastronorm		1.027,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	H	19036401	CONCEPT Gastronorm		1.027,00
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19015953	CONCEPT Gastronorm		1.027,00
 ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19015954	CONCEPT Gastronorm		1.479,00

(*) Wymiary wewnętrzne szuflad (Szerokość x Głębokość x Długość):

GN1/2: 299 x 190 x 555 mm
 GN1/3: 299 x 100 x 555 mm
 GN2/3: 299 x 290 x 555 mm

Zestawy do samodzielnego montażu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 4 KÓŁEK, 2 z hamulcem	19016846	474,00
ZESTAW 6 KÓŁEK, 3 z hamulcem	19011005	711,00

Akcesoria dla stołów GN

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka 1/1 epoksydowa (530x325)	12181624	51,00
Prowadnica 1/1 – 564 mm	12175547	27,00
Prowadnica 1/1 do stołów ADVANCE – 519 mm – 1 sztuka	12036880	27,00

Stoły 600 Snack



Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (za wyjątkiem galwanizowanego panelu tylnego).
 - Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³
 - Wymuszony obieg systemu chłodzenia wewnątrz.
 - Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
 - Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
 - Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
 - Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki funkcji samozamykania oraz funkcja stay open.
 - Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, epoksydowe półki w celu łatwego czyszczenia
 - Wymiary półek: 405 x 460 mm.
 - Wyposażenie: 1 półka na każde drzwi i 1 zestaw przewodnic tac.
 - Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki
 - Wewnętrzne oświetlenie LED (tylko w modelach ze szklanymi drzwiami).
 - Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
 - Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
 - Rant tylny chroniący przed zachlapaniem o wysokości 4 cm.
 - Temperatura pracy: od -2°C do +8°C (chodziarki) i od -18°C do -22°C (zamrażarki).
 - Temperatura otoczenia: 38°C (*)
 - Klasa klimatyczna 4.
- Opcje:**
- Komplet kółek (montowane fabrycznie).
 - Bez rantu tylnego.
 - Bez blatu.
 - Różne konfiguracje szuflad.
 - Agregat po lewej stronie.
 - Panoramiczne otwarcie drzwi.
 - Tył ze stali nierdzewnej.
 - Blokada (standardowo w drzwiach szklanych).
 - Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku.

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. Nie dotyczy modeli ze szklanymi drzwiami. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor

Stoły chłodnicze








EMSP-150-PL

Stoły mroźnicze



EMSN-200-PL

Dostępne modele i ceny – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE										
 EMSP-150-PL	R-600a	50	19046264	2	C	268	836	203	1.492x600x850	6.377,00
 EMSP-200-PL	R-600a	50	19046269	3	C	416	931	203	2.017x600x850	7.709,00
 EMSP-250-PL	R-600a	50	19046293	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	10.486,00
STOŁY MROŹNICZE										
 EMSN-150-PL	R-290	50	19046311	2	D	268	2.212	669	1.492x600x850	7.878,00
 EMSN-200-PL	R-290	50	19046312	3	D	416	2.467	679	2.017x600x850	9.865,00

Stoły chłodnicze z szufladami



EMSP-250-PL-HDDD

ODPORNOŚĆ:
Nasze perforowane od spodu szuflady wytrzymują do 40 kg.

W ofercie dostępne różne wersje zestawów szuflad i drzwi
Zestaw 2 szuflad (H)
Drzwi (D)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI I SZUFLAD	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE Z SZUFLADAMI I DRZWIAMI										
	EMSP-150-PL-HD	R-600a	50	19046267	2 SZUFLADY 1 DRZWI	C	268	836	1.492x600x850	7.619,00
	EMSP-150-PL-HH	R-600a	50	19046268	4 SZUFLADY	C		836		203
	EMSP-200-PL-HDD	R-600a	50	19046272	2 SZUFLADY 2 DRZWI	C	416	931	2.017x600x850	8.951,00
	EMSP-200-PL-HHD	R-600a	50	19046273	4 SZUFLADY 1 DRZWI	C		931		203
	EMSP-200-PL-HHH	R-600a	50	19046274	6 SZUFLAD	C		931	203	12.766,00
	EMSP-250-PL-HDDD	R-600a	50	19046296	2 SZUFLADY 3 DRZWI	C	564	1.096	2.542x600x850	11.716,00
	EMSP-250-PL-HHDD	R-600a	50	19046297	4 SZUFLADY 2 DRZWI	C		1.096		224
	EMSP-250-PL-HHHD	R-600a	50	19046298	6 SZUFLAD 1 DRZWI	C		1.096	224	14.166,00
	EMSP-250-PL-HHHH	R-600a	50	19046299	8 SZUFLAD	C		1.096	224	15.407,00

Szuflady do stołów chłodniczych Snack

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19004925	Snack	1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	H	19004921	Snack	1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	H	19004930	Snack	1.027,00
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19004927	Snack	1.027,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack	1.479,00

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami



EMSP-150-PL-PC

WIDOCZNOŚĆ:
Podwójne drzwi przeszklone oraz anodowana aluminiowa obudowa z podwójną komorą próżniową.

Stoły chłodnicze ze zlewem



EMSP-150-PL-F

ZLEW:
Wymiary zlewu: 330 x 330 x 200 mm









Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	EMSP-150-PL-PC	R-600a	50	19046266	2	-	268	-	207	1.492x600x850	11.231,00
	EMSP-200-PL-PC	R-600a	50	19046271	3	-	416	-	209	2.017x600x850	14.109,00
	EMSP-250-PL-PC	R-600a	50	19046295	4	-	564	-	232	2.542x600x850	17.495,00

Stoły chłodnicze ze zlewem

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW/H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	EMSP-150-PL-F	R-600a	50	19046265	2	C	268	836	203	1.492x600x850	7.416,00
	EMSP-200-PL-F	R-600a	50	19046270	3	C	416	931	203	2.017x600x850	8.601,00
	EMSP-250-PL-F	R-600a	50	19046294	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	11.434,00

Szuflady do stołów chłodniczych Snack

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19004925	Snack		1.027,00
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) PRAWA	H	19004921	Snack		1.027,00
ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2) LEWA	H	19004930	Snack		1.027,00
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/3+2/3)	W	19004927	Snack		1.027,00
 ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19004923	Snack		1.479,00

(*) Wymiary wewnętrzne szuflad (Szerokość × Głębokość × Długość):

SNACK 1/2: 374 × 190 × 470 mm
 SNACK 1/3: 374 × 100 × 470 mm
 SNACK 2/3: 374 × 290 × 470 mm

Stoły Snack – dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYLNY PANEL ZE STALI NIERDZEWNEJ (PLN)	BEZ BLATU (PLN)	ZESTAW KÓŁEK (PLN)	KOMPRESOR PO LEWEJ (PLN)	PANORAMICZNE DRZWI (PLN)
	RI	SE	R	GI	AP
GLOBE – 600 SNACK					(#)
EMSP-150-PL	260,00	-209,00	338,00	316,00	-
EMSP-200-PL	327,00	-268,00	338,00	316,00	-
EMSP-268-PL	418,00	-344,00	338,00	316,00	-
EMSN-150-PL	260,00	-209,00	338,00	316,00	-
EMSN-200-PL	327,00	-268,00	338,00	316,00	-
EMSP-150-PC-PL	260,00	-209,00	338,00	316,00	-
EMSP-200-PC-PL	327,00	-268,00	338,00	316,00	-
EMSP-268-PC-PL	418,00	-344,00	338,00	316,00	-
EMSP-150-F-PL	260,00	-209,00	-	316,00	-
EMSP-200-F-PL	327,00	-268,00	-	316,00	-
EMSP-268-F-PL	418,00	-344,00	-	316,00	-

Zestawy kółek do stołów

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 4 KÓŁEK, 2 z hamulcem – Dla stołów 2- i 3-drzwiowych	19016846	474,00
ZESTAW 6 KÓŁEK, 3 z hamulcem – Dla stołów 4-drzwiowych	19011005	711,00

Akcesoria

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka boczna epoksydowa (405x460)	12181630	51,00
Centralna półka epoksydowa (405x525)	12181631	51,00
Uchwyt mocujący do półki	12037728	40,00

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych



Concept | Stoły Piekarnicze – głębokość 800 mm

Stoły Piekarnicze dopełniają naszą ofertę sprzętu zaprojektowanego specjalnie do profesjonalnych zastosowań w gastronomii.



01.

Technologia

Specjalnie zaprojektowane urządzenia do użytku w cukiernictwie i piekarnictwie z systemami chłodzenia z naturalnym ciągiem w celu zoptymalizowania procesu konserwacji delikatnych składników. Pionowy wentylator służy do optymalnego rozprowadzania zimnego powietrza do dowolnego miejsca na blacie, nawet przy pełnym załadunku stołu.

02.

Pojemność

Odpowiednie dla tac do ciasta Euronorm. (400 x 600 mm).







03.

Konstrukcja

Wykonana ze stali nierdzewnej komora wewnętrzna osadzona na wytrzymałych prowadnicach rozmiaru standardowych tac do ciasta.

Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (za wyjątkiem galwanizowanego panelu tylnego).
- Poliuretanowa wtryskiwana izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Naturalny system chłodzenia.
- Pionowy parownik pozwala na większą pojemność chłodziarki.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5 sterowanie chronione jest przed ochlapaniem i strumieniami wody.
- Alarm dla długiego otwarcia drzwi.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki funkcji samozamykania oraz funkcja stay open.
- Wyjmowane z regulacją wysokości, pokryte plastikiem, stalowe półki w celu łatwego czyszczenia (600 x 400 mm).
- Wyposażenie każdej z komór: półka epoksydowa 600x400, 2 zestawy przewodnic pozwalających na montaż półki na różnej wysokości.
- Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Rant tylny chroniący przed zachlapaniem o wysokości 4 cm.
- Temperatura pracy: -2°C, +8°C.
- Temperatura otoczenia: 38°C (*)
- Klasa klimatyczna 4.

	MODEL	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	EMPP-150-PL	50	19078215	2	376	220	R-290	1.492x800x850	8.894,00
	EMPP-200-PL	50	19078216	3	584	303	R-290	2.017x800x850	10.102,00
	EMPP-250-PL	50	19078217	4	792	303	R-290	2.542x800x850	13.138,00
	EMPP-150-PL-GR	50	19077885	2	376	220	R-290	1.492x800x850	9.967,00
	EMPP-200-PL-GR	50	19077886	3	584	303	R-290	2.017x800x850	11.457,00
	EMPP-250-PL GR	50	19077887	4	792	303	R-290	2.542x800x850	15.001,00

(*) TEMPERATURA OTOCZENIA: Gwarantowana praca w 38°C. W przypadku pytań o sprzęt do szczególnych zastosowań prosimy o kontakt z firmą Fagor

GR – blat granitowy

Stoły Piekarnicze – dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYLNY PANEL ZE STALI NIERDZEWNEJ	BEZ BLATU	Z ZESTAWEM KÓŁEK
	RI	SE	R
EMPP-150-PL	260,00	-209,00	338,00
EMPP-200-PL	306,00	-268,00	338,00
EMPP-250-PL	418,00	-344,00	338,00

Zestawy kółek do stołów

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 4 KÓŁEK, 2 z hamulcem – Dla stołów 2- i 3-drzwiowych	12181639	474,00
ZESTAW 6 KÓŁEK, 3 z amulcem – Dla stołów 4-drzwiowych	12175560	711,00

Akcesoria*

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa (600x400)	12175560	72,00
Przewodnica boczna – 649 mm – 1 sztuka	12036419	27,00



Stoły do przygotowywania

Stoły do przygotowywania pizzy konfigurowalne	292
Stoły do przygotowywania Profesjonalne stoły do pizzy.....	294
Stoły do przygotowywania Zespólone	296
Stoły do przygotowań Stół chłodniczy sałatkowy	298

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Industrial w celu uzyskania innej wersji lub opcji, która nie jest zawarta na tej liście.



Specjalne stoły do specjalnych zadań.

Oferujemy specjalne stoły przeznaczone do przygotowywania wyjątkowych potraw takich jak pizza, sałatki czy kanapki.

Zapewniamy również możliwość dostosowania stołów do potrzeb każdego klienta, pozwalając na samodzielny wybór dodatkowych opcji do konkretnego stołu.

	DO PIZZY		DO SAŁATEK I KANAPEK	
	KONFIGUROWALNE	ZESPOLONE	SAŁATKOWE	
	700 MM	STANDARD	EMEP-100	EMEP-100 GR
WYMIARY (2 drzwi)	1.342x700x850	1342x700x1050	912x700x894	912x700x1050
WEWNĘTRZNA POJEMNOŚĆ	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
BLAT	Granit	Stal nierdzewna	Blat z poliamidu	Granit
NADSTAWKA	Opcja EMI / ÉMIT	Tylna jednostka	Otwór w blacie na GN	Tylna jednostka
CZYNNIK CHŁODNICZY	R-600a	R-290	R-290	R-290
KLASA KLIMATYCZNA	4	4	4	4
PAROWNIK	Wewnętrzny	Parownik centralny	Parownik centralny	Parownik centralny
SYSTEM CHŁODZENIA	Wymuszony	Wymuszony	Wymuszony	Wymuszony
HACCP	NIE	NIE	NIE	NIE
FUNKCJA EKO	TAK	NIE	NIE	NIE
ZAMEK NA KLUCZ	OPCJA	OPCJA	NIE	NIE
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Stoły do przygotowywania pizzy | Konfigurowalne

Głębokość 700 i 800 mm

Oferujemy serię stołów z granitową powierzchnią roboczą, z opcją ustawienia różnych rodzajów nadstawek na składniki, dopasowanych do profesjonalnych potrzeb.



EMFP-180-GN GR + EMIT-180

01.







Elastyczność

Składniki mogą być przechowywane w różnych rodzajach pojemników GN. Dzięki składanej pokrywie przechowywane jedzenie jest świeższe przez dłuższy czas.

02.

Konserwacja

Stół i szklana nadstawka na składniki mają odpowiednie niezależne agregaty chłodnicze z odpowiednimi regulatorami temperatury.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z BLATEM GRANITOWYM										
 EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	8.014,00
 EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	9.696,00
 EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	13.082,00
STOŁY CHŁODNICZE 800 MM Z BLATEM GRANITOWYM										
 EMPP-150-PL GR	R-290	50	19077885	2	-	372	-	212	1.492x800x850	9.967,00
 EMPP-200-PL GR	R-290	50	19077886	3	-	588	-	361	2.017x800x850	11.457,00
 EMPP-250-PL GR	R-290	50	19077887	4	-	792	-	303	2.542x800x850	15.001,00



EMI-135



EMIT-180

Nadstawki

MODEL	DLA STOŁU:	KOD	NADSTAWKA/ POKRYWA	POJEMNOŚĆ POJEMNIKÓW	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Ze szklaną osłoną- GN 1/4								
 EMI-135	135 GN GR	19061729	Szklana	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	2.856,00
 EMI-150	EMPP-150-PL GR	19061741	Szklana	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	2.912,00
 EMI-180	180 GN GR	19061743	Szklana	8xGN 1/4	216	R-600a	1.790x336x450	3.115,00
 EMI-202	EMPP-200-PL GR	19061745	Szklana	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	3.183,00
 EMI-225	225 GN GR	19061747	Szklana	10xGN 1/4	178	R-600a	2.240x336x450	3.431,00
Z osłoną ze stali nierdzewnej – GN 1/4								
 EMIT-135	135 GN GR	19061740	Stal nierdzewna	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	2.709,00
 EMIT-150	EMPP-150-PL GR	19061742	Stal nierdzewna	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	2.754,00
 EMIT-180	180 GN GR	19061744	Stal nierdzewna	8xGN 1/4	216	R-600a	1.790x336x250	2.856,00
 EMIT-202	EMPP-200-PL GR	19061746	Stal nierdzewna	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	2.979,00
 EMIT-225	225 GN GR	19061748	Stal nierdzewna	10xGN 1/4	178	R-600a	2.240x336x250	3.205,00

Dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZESTAW KÓŁEK	ZAMEK NA KLUCZ (ZA DRZWI)	ZESTAW SZUFLAD/ BLOK		KOMPRESOR PO LEWEJ
				[1/2]	[1/3]	
	RI	R	CR			GI
EMFP-135 GN GR	260,00	338,00	90,00	1.027,00	1.479,00	316,00
EMFP-180 GN GR	327,00	338,00	90,00	1.027,00	1.479,00	316,00
EMFP-225 GN GR	418,00	338,00	90,00	1.027,00	1.479,00	316,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

DLA MODELU:	AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
STOŁY GN	Półka epoksydowa 1/1 (530x325)	12181624	51,00
	Prowadnica 1/1 – 564 mm	12175547	27,00
STOŁY PIEKARNICZE	Półka epoksydowa (600x400)	12181639	72,00
PROWADNICA	L = 649 mm	1275560	27,00

Stoły do przygotowywania | **Profesjonalne stoły do pizzy** Głębokość 700 mm

Prep pizza counters include specific features according to customer's requirements. Fagor Industrial has developed a product to satisfy every customer.



01.

Wytrzymałość

Błat granitowy o grubości 3 cm z granitowymi bokami i ścianą działową (grubość 2 cm i wysokość 9 cm).

02.

Technologia

Centralny parownik do optymalizacji równomiernego chłodzenia wewnątrz ludy, nawet przy pełnym załadunku. Pozwala na pracę w temperaturze 0 - 8 °C, podczas gdy temperatura pojemników utrzymuje się w temperaturze 4 - 10 °C.

03.

Wyświetlacz

Szklana pokrywa ze strefą na pojemniki GN1/4 i 150 mm do ekspozycji żywności. Mieści od 6 do 8 kontenerów (odpowiednio 2 lub 3 drzwi).

04.

Ochrona

Jednostki zawierają 3 niechłodzone szuflady nad jednostką chłodzącą, które wykorzystują ciepłe powietrze wydobywające się z urządzenia. To idealne warunki do przechowywania ciasta na pizzę.

05.

Wszechstronność



Błaty o głębokości 700 mm mieszczące pojemniki GN 1/1 i tace cukiernicze 400 x 600 mm.

Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz (z wyjątkiem ocynkowanego panelu tylnego).
- Blat granitowy o grubości 3 cm z granitowymi bokami i rantem antyrozbygowym (grubość 2 cm i wysokość 9 cm).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminium

- radiatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych

- powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz 2 komplety przewodnic o regulowanej wysokości.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: 0°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).

MODEL	HZ.	KOD	DRZWI	POJEMNOŚĆ BRUTTO (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Profesjonalne stoły do pizzy Compact									
	EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	11.400,00
	EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	13.281,00

Możliwe opcje. Ceny dodawane do wybranego modelu

MODEL	TYŁ ZE STALI NIERDZ.	GRANITOWY BLAT 3 CM	BEZ BLATU	BEZ OSŁONY TYLNEJ	ZESTAW KÓLEK	ZAMEK NA KLUCZ (ZA DRZWI)	ZESTAW SZUFLAD		KOMPRESOR PO LEWEJ
							[1/2]	[1/3]	
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT									
EMPZ-160	327,00	-	-	-	-	-	-	-	-
EMPZ-210	418,00	-	-	-	-	-	-	-	-

Akcesoria do stołów Compact (*)

ACCESSORY	KOD
GN-1/1 GRILL - Półka epoksydowa (530x325)	12035781
GN-1/1 GRILL - Stal nierdzewna (530x325)	19000999
PROWADNICA BOCZNA GN-1/1 GRILL - 562 mm - 1 sztuka	12037936
PROWADNICA CENTRALNA DO POJEMNIKÓW GN-1/1 GRILL - 612 mm - 1 sztuka	12036716

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych

Stoły do przygotowywania | **Zespólone** Głębokość 700 mm

Stoły do przygotowywania pizzy posiadają szczególne właściwości dostosowane do wymagań klienta. Firma Fagor Industrial stworzyła ten produkt, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika.



EMPZ1-135 PL

01.

Elastyczność

W jednym urządzeniu oferujemy stół chłodniczy z nadstawką na składniki, zapewniając użytkownikowi kompletne i ekonomiczne rozwiązanie odpowiednie do potrzeb.

02.

Prostota

Jednostka chłodnicza stołu zapewnia również chłodzenie wymagane przez nadstawkę na składniki.

03.

Łatwość czyszczenia

Nadstawki przymocowane do powierzchni roboczej ułatwiają czyszczenie stołu.





EMPZ1-180 PL

KONSERWACJA:

Obejmuje jednostkę na chłodzone składniki na powierzchni górnej o pojemności od 8 do 10 pojemników 1/4 GN o głębokości 150 mm (w stołach z odpowiednio 2 i 3 drzwiami).

Ogólna charakterystyka

- Austenityczna stal nierdzewna charakteryzująca się wysoką jakością znajduje się wewnątrz i na zewnątrz urządzenia.
- Wbudowana nadstawka.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz 2 komplety prowadnic o regulowanej wysokości.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).

MODEL	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY								
 EMPZ1-135-PL T	50	19077738	2	290	262	R-290	1342x700x1050	5.971,00
 EMPZ1-180-PL T	50	19077781	3	290	522	R-290	1792x700x1050	7.788,00

Dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZESTAW KÓLEK	ZAMEK NA KLUCZ (ZA DRZWI)	ZESTAW SZUFLAD/ BLOK	
				[1/2]	[1/3]
	R1 (PLN)	R (PLN)	CR (PLN)	H (PLN)	T (PLN)
CONCEPT					
EMPZ1-135-PL T	260,00	338,00	90,00	1.027,00	1.479,00
EMPZ1-180-PL T	327,00	338,00	90,00	1.027,00	1.479,00

Akcesoria do stołów zespolonych

AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka 1/1 epoksydowa (530x325)	12181624	51,00

Stoły do przygotowań | **Stół chłodniczy sałatkowy**

Fagor Industrial oferuje dwa małe, kompaktowe stoły do sałatek z wieloma funkcjonalnościami, do najmniejszych przestrzeni.



01.



Funkcjonalność

Model EMEP-100 zawiera płytę poliamidową, idealną do przygotowywania kanapek. Można ją łatwo zdjąć, aby ułatwić czyszczenie i zagwarantować higienę i bezpieczeństwo żywności. EMEP-100 GR ma granitową powierzchnię roboczą i jest małym stołem idealnym do przygotowywania sałatek.

02.

Pojemność

Powierzchnia składników ma pojemność 2 pojemników GN 1/1 + 2 pojemniki GN1 / 4 lub pojemniki o głębokości 100 mm. Składana osłona w celu utrzymania świeżości na dłuższy czas.

MODEL	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY – KANAPKI I SAŁATKI								
 EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	912x700x894	5.011,00
STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY – PIZZA								
 EMEP-100 GR	50	19037768	2	177	254	R-290	912x700x1050	7.449,00

EMEP-100 GR



Witryna

Pokrywa z miejscem na pojemniki GN 1/6 o głębokości 100mm

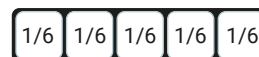
Granitowy blat 3 cm:

Jednostki chłodzące pod spodem pozwalają na mniejszą długość.

Przykład rozmieszczenia a



Przykład rozmieszczenia b



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowany ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza znajdującym się wewnątrz komory.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorem.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- System alarmowy zabezpieczający przed wydłużonym czasem otwarcia drzwi.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowanie stalowych półek pokrytych powłoką z tworzywa sztucznego umożliwia łatwiejsze ich czyszczenie. Prowadnice z możliwością dopasowania wysokości.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka i 2 zestawy prowadnic z możliwością dopasowania wysokości.
- Wewnętrzny układ odprowadzania wody umożliwia usuwanie odpadów płynnych.
- Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).

Dostępne opcje i dodatkowe koszty urządzenia

MODEL	TYŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZESTAW KÓLEK
	RI (PLN)	R (PLN)
EMEP-100 / EMEP-100 GR	260,00	338,00

Akcesoria dla stołów chłodniczych sałatkowych

AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka 1/1 epoksydowa (530x325)	12181624	51,00



Urządzenia chłodnicze do baru i ekspozycji produktów

Barowe witryny chłodnicze	302
Szafy do dojrzewania mięsa	304
Akcesoria	306
Witryny do wina	308
Barowa zamrażarka ze szklanymi drzwiami	311

Jednostki specjalne lub wszelkie odmiany modelu standardowego są montowane fabrycznie za dodatkową opłatą w stosunku do ceny modelu standardowego.

Prosimy o kontakt z Fagor Industrial w sprawie wszelkich innych wariantów lub opcji, które nie są uwzględnione na tej liście.

Barowe witryny chłodnicze

Nowa gama stołów do baru o nowoczesnym i eleganckim wyglądzie, oferujących kilka opcji i wykończeń dostosowanych do różnych potrzeb Twojego lokalu.

Seria EBBC



01.

Łatwy dostęp do operacji konserwacyjnych

Zewnętrzna kompaktowa jednostka chłodząca z systemem kasetowym dla zwiększenia pojemności. Łatwo zdejmowane siatkowane drzwi ułatwiają czyszczenie i konserwację.

02.

Oszczędność energii

Drzwi z podwójnymi szybami z gazem argonowym dla optymalnej izolacji i oszczędności energii.

03.

Równe rozprowadzanie chłodnego powietrza

Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem. Cyrkulacja powietrza w kształcie litery „U” zapewnia równomierny rozkład zimnego powietrza wewnątrz urządzenia.

04.

Widoczność

System oświetlenia LED.



Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości matowa austenityczna stal nierdzewna wewnątrz i czarna stal galwanizowana pokryta plastikiem na zewnątrz (galwanizowany panel tylny).
- Nastrzykiwana, poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i wzmocniony blat.
- Wymowana kasetta wymuszonego obiegu systemu chłodzenia dla szybkiej wymiany.
- Zoptymalizowany system cyrkulacji powietrza dla większej pojemności.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Cyfrowy wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury.
- Podwójnie oszklone drzwi i rama z anodowanego aluminium z wykończeniem ze stali nierdzewnej.
- Standardowe wyposażenie obejmuje półkę na drzwi pokrytą plastikiem.
- System oświetlenia LED.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura pokojowa: 32°C).
- Zamek w górnej części drzwi.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	KOMORA NA BUTELKI (75CL)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
EBBC2	R-290	50	19037810	2	300	200	238	1.544x535x860	8.74800
EBBC3	R-290	50	19037744	3	510	290	241	2.105x535x860	9.764,00

Szafy do dojrzewania mięsa

Szafy do dojrzewania mięsa Fagor wyróżniają się na tle konkurencji innowacyjnym designem i wydajnością. System kontroli wilgotności i temperatury oraz sterylizacja UVC zapewniają maksymalne bezpieczeństwo, przy doskonałej cyrkulacji powietrza w gablocie.



01.

Niezawodność i wydajność

Proces dojrzewania gwarantuje całkowite wyeliminowanie wszystkich mikroorganizmów dzięki filtrowi z węglem aktywnym, który działa jak oczyszczacz powietrza i pomaga otrzymać mięso doskonałej jakości, zapewniając jednocześnie minimalną utratę wagi.

02.

Design

Przyciemniane szklane drzwi komory chłodzącej nie tylko chronią mięso przed promieniowaniem UV, ale także poprawiają jego wygląd. Elegancka i funkcjonalna konstrukcja pozwala na instalację w wielu różnych lokalizacjach.

03.

Prostota

Oprócz łatwości instalacji, szafa jest również łatwa w użyciu. Wszystko, co musisz zrobić, to umieścić mięso w środku i poczekać kilka tygodni, aż proces dojrzewania zostanie przeprowadzony, zanim będziesz mógł cieszyć się niezrównanymi doznaniem kulinarnymi. Po zakończeniu procesu otrzymasz doskonałe, przepyszne mięso.



FMA-1650

FMA-1650 B

FMA-900

FMA-900 B

Ogólna charakterystyka

- Wewnętrzne pionowe światło LED maksymalizujące widoczność produktu, bez promieniowania ultrafioletowego.
- Stalowe wnętrze i obudowa, zapewniające solidną jakość wykonania.
- Sterylizacja powietrza za pomocą UV.
- Filtr z węglem aktywnym.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, Nie zawiera CFC o gęstości 40kg/m³.
- Drzwi z zawiasami z podwójnymi szybami z automatycznym systemem zamykania i stałym otwieraniem.
- Dwie regulowane przednie nóżki i cztery tylne rolki, dla ułatwienia transportu.
- Równomierne rozprzodzenie temperatury

- wewnątrz szafy dzięki doskonałemu wentylowanemu systemowi chłodzenia i parownikowi antykorozyjnemu.
- Kontrola temperatury za pomocą cyfrowego termostatu z automatycznym systemem odszraniania.
- Automagiczne odparowywanie wody z odszraniania.
- Elektroniczny humidystat utrzymujący stałą wilgotność.
- Niewymagający konserwacji skraplacz.
- Obudowa zewnętrzna dostępna w wersji ze stali nierdzewnej lub w kolorze czarnym.
- Dostarczane z czterema półkami, każda o wadze 40 kg. Standardowe półki wykonane z metalowych prętów pokrytych

- antybakteryjnym tworzywem sztucznym.
- Zamek montowany jako standard.
- Indywidualnie paletyzowane.
- Tace na sól himalajską.

Dodatkowe opcje

- Półki z wykończeniem elektropolerowanym.
- Pozioma podpora wewnętrzna dla produktów wiszących.
- Opcjonalny stojak.

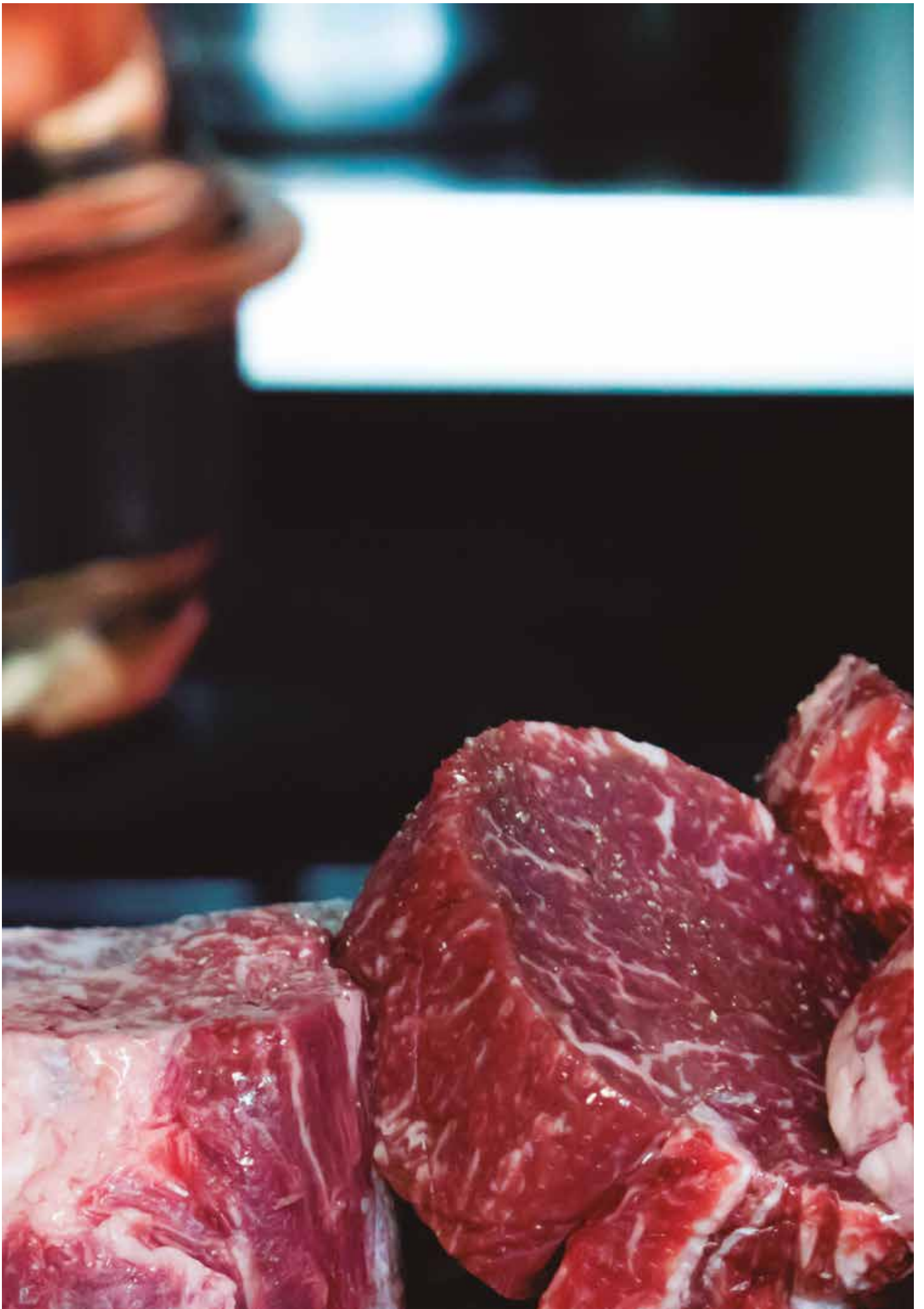
	KOD	CZYNNIK CHŁODNICZY	POJEMNOŚĆ (L)	POBÓR ENERGII 24H (KW)	ZAKRES TEMPERATUR (°C)	POZIOM WILGOTNOŚCI (%)	NAPIĘCIE / CZĘSTOTLIWOŚĆ	WYMIARY WEWNĘTRZNE (MM)	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (MM)	CENA NETTO (PLN)
FMA-1650	19073883	R-600a	496	1,7	0 / +20	60 do 90	230v / 50Hz	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	20.091,00
FMA-1650 B	19073884	R-600a	496	1,7	0 / +20	60 do 90	230v / 50Hz	595 x 615 x 1424	700 x 750 x 1665	20.091,00
FMA-900	19073881	R-600a	140	1	0 / +20	60 do 90	230v / 50Hz	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	13.432,00
FMA-900 B	19073882	R-600a	140	1	0 / +20	60 do 90	230v / 50Hz	490 x 474 x 686	600 x 620 x 925	13.432,00

Akcesoria

KOD	MODEL	DLA MODELI	CENA NETTO (PLN)
12236057	BLOK SOLI HIMALAJSKIEJ 200X200X30MM		218,00
12241490	PODSTAWA NA SÓL HIMALAJSKĄ	FMA-1650	290,00
12241489	PODSTAWA NA SÓL HIMALAJSKĄ	FMA-900	213,00
19074041	WSPORNIK + HAK ZESTAW FMA-1650	FMA-1650	203,00
19074042	WSPORNIK + HAK ZESTAW FMA-900	FMA-900	203,00
19074043	PODSTAWA POD MODEL FMA-1650 B	FMA-1650	1.072,00

* Sprawdź ceny na liście akcesoriów i części zamiennych.





Witryny do wina

Nasza oferta szaf do chłodzenia wina zapewnia nowoczesne i eleganckie rozwiązania do przechowywania wina i utrzymania butelek w gotowości do spożycia. Dzięki innowacyjnemu wzornictwu stanowią element dekoracyjny, który doda eleganckiego wyglądu Twojej firmie.



01.

Przechowywanie wina

Drzwi z podwójnymi szymbami z przyciemnianym szkłem hartowanym i ochroną UV, aby chronić butelki wina przed bezpośrednim nasłonecznieniem.

02.

Widoczność

Pionowe oświetlenie LED, zapewniające doskonałą i równomierną widoczność butelek w witrynie. Oświetlenie LED nie wytwarza ciepła, które mogłoby zepsuć wino.

03.

Magazynowanie

Półki są wykonane z krutek pokrytych tworzywem sztucznym z czarnym wykończeniem, a standardowe wyposażenie każdej szafy obejmuje 3 płaskie półki i jedną z końcówkami, specjalnie zaprojektowane dla modelu WR-180.

04.

Idealna temperatura

Dzięki naszemu sterowaniu elektronicznemu możemy utrzymać stałą i idealną temperaturę do dojrzewania wina w zakresie od +5 do +16 °C.



WR-180



WR-300



WR-600

Ogólna charakterystyka

- Lakierowana stal na zewnątrz. Sanitarny termoformowany plastik wewnątrz z wbudowanymi prowadnicami tacy wewnętrznej (polistyren).
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana, 45 mm, 40 kg/m³.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza, ze sprężarką o niskiej wibracji.
- Parownik wewnętrzny z wymuszonym ciągiem. Zewnętrzny skraplacz o niskiej potrzebie konserwacji z wymuszonym

- ciągiem.
- Cyfrowy wyświetlacz do elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odszraniania.
- Drzwi z podwójnymi szybami z przyciemnianym szkłem i filtrem UV dla ochrony przed światłem słonecznym.
- Zdejmowane półki z czarnej siatki pokryte stalową siatką dla łatwego czyszczenia.
- Wyposażenie: 3 płaskie półki i 1 przechylona półka na butelki główne lub

- przechowywanie otwartych butelek (modele WR-300/600) jedna płaska jednostka dla modelu WR-180.
- Pionowy system oświetleniowy LED.
- Temperatura pracy: +5°C, +16°C (temperatura pokojowa: 32°C).

Dodatkowe opcje:

- Oferujemy nielakierowane drewniane półki.

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	LICZBA DRZWI	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	KOMORA NA BUTELKI (75 CL)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	WR-180	R-600a	50	19034852	1	130	25	225	505x570x950	3.894,00
	WR-300	R-600a	50	19034732	1	400	72	257	620x655x1.850	5.700,00
	WR-600	R-600a	50	19034762	2	800	144	513	1.240x655x1.850	8.296,00

Akcesoria dla witryn do wina



WR-180



WR-300



WR-600



ZESTAW	KOD	ILOŚĆ ZESTAWÓW DO ZAMÓWIENIA WEDŁUG URZĄDZENIA			CENA NETTO (PLN)
		WR-180	WR-300	WR-600	
ZESTAW DREWNIANE PÓŁKI DLA WITRYN DO WINA					
ZESTAW WR-180	19045931	x 1	-	-	496,00
ZESTAW WR-300	19045612	-	x 1	x 2	1.851,00

Barowa zamrażarka ze szklanymi drzwiami

Zamrażarki ze szklanymi drzwiami są idealnym uzupełnieniem dla barów i kawiarni, w których napoje mają być podawane i eksponowane w najlepszym wydaniu. Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom świetnie nadają się nawet do mniejszych przestrzeni.



01.

Oświetlenie

System oświetlenia LED.

02.

System przeciwmgielny

Drzwi z potrójnymi szybami z systemem zapobiegającym zaparowaniu, który umożliwia podgląd procesu rozmrażania.

Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz.
- Statyczne systemy chłodnicze z wentylowanym skraplaczem.
- Cyfrowa kontrola temperatury i ręczne rozmrażanie.

- Drzwi z potrójnymi szybami z systemem zapobiegającym zaparowaniu, który umożliwia podgląd procesu rozmrażania.
- Aluminiowa rama drzwi zapewniająca optymalną wytrzymałość.
- Wyposażenie obejmuje wyjmowaną półkę

- ułatwiająca czyszczenie.
- System oświetlenia LED.
- Temperatura pracy: -18°C, -12°C (temperatura pokojowa: 32°C).

	MODEL	KOD	LICZBA DRZWI	ZAKRES TEMPERATUR	POJEMNOŚĆ (L)	ZUŻYCIE ENERGII (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	EC-45	19036349	1	-18°C / -12°C	52,5	265	R-290	558x316x763	4.007,00



Szybkoschładzarki

Szybkoschładzarki CONCEPT +	316
Szybkoschładzarki CONCEPT.....	318
Szybkoschładzarki do wózków	320

Urządzenia specjalne lub wszelkie odmiany modelu standardowego są montowane fabrycznie za dodatkową opłatą w stosunku do ceny modelu standardowego.

Prosimy o kontakt z Fagor Industrial w sprawie wszelkich innych wariantów lub opcji, które nie są uwzględnione na tej liście.

Dlaczego używanie szybkoschładczy jest istotne?

Szybkoschładczy służą do szybkiego obniżania temperatury artykułów spożywczych. Ich temperatura może spaść z 90°C do 3°C w czasie nieprzekraczającym 90 minut.

Zapobiega to narastaniu bakterii. Nasz zakres produktów zawiera również szybkoschładczy szokowe, dzięki którym można obniżyć temperaturę do -18°C w zaledwie 4 godziny. Ten proces niezwykle szybkiego zamrażania żywności zapobiega narastaniu bakterii oraz pojawianiu się dużych sieci krystalicznych.



Proces chłodzenia

Połączenie pieców ze szybkoschładzarkami jest wysoce efektywne oraz ułatwia planowanie pracy w kuchni. Prawidłowe zastosowanie szybkoschładzarek wraz z tymi urządzeniami grzewczymi ogranicza powstawanie odpadów, zapewnia oszczędność czasu oraz sprzyja szybkiemu serwowaniu produktów.

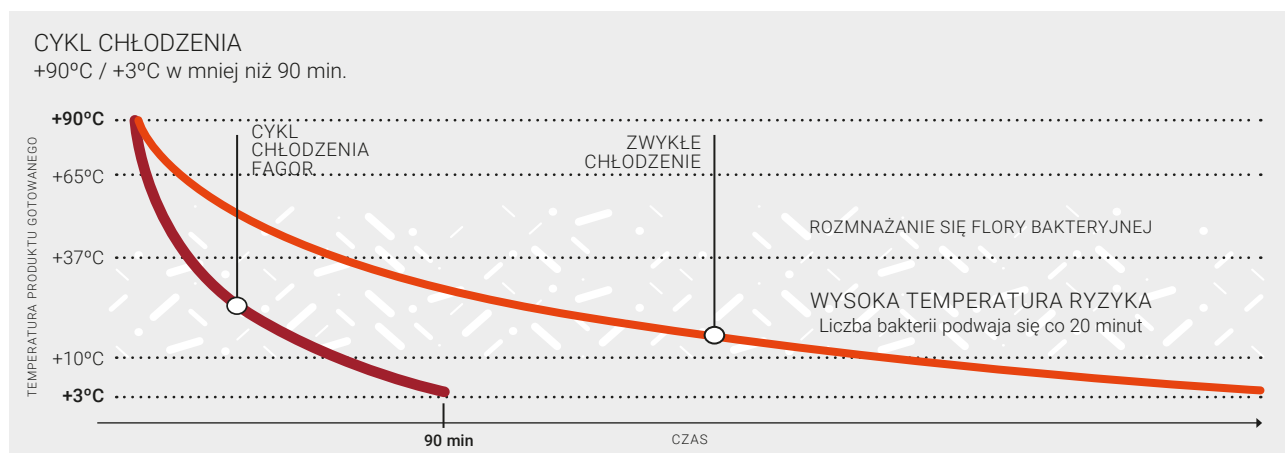
Cykl chłodzenia

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'

Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'

Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.



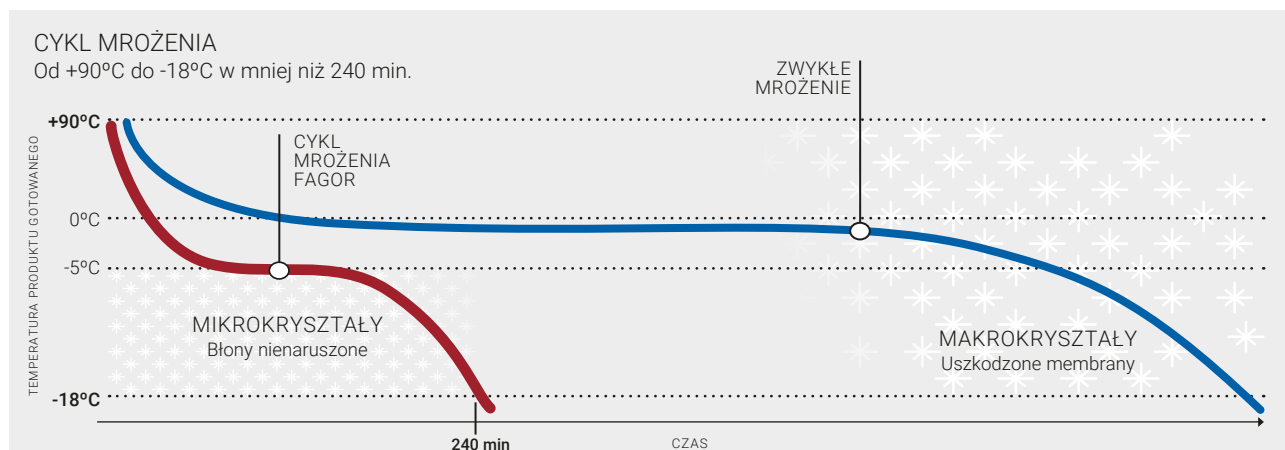
Cykl zamrażania

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 240'

Cykl ten służy do zamrażania produktów spożywczych w równej temperaturze oraz może być stosowany do stałego schładzania tychże produktów bez powodowania gwałtownych zmian temperatury lub do gotowania różnych składników.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 240'

Cykl ten jest idealny do zamrażania niedogotowanych produktów spożywczych lub częściowo przygotowanych potraw. Można go również zastosować do produktów surowych. Umożliwia przechowywanie zamrożonej żywności przez długi czas.



CONCEPT+ | Szybkoschładzarki

Nasze szybkoschładzarki CONCEPT+ są dostępne w różnych rozmiarach, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika. Wszystkie z nich, od małych blatowych szybkoschładzarek po duże zamrażarki o pojemności do tac GN2/1, są wyposażone w elektroniczny system sterowania w całości opracowany przez Fagor Industrial.



01.

Łatwość czyszczenia

Zaokrąglone połączenia dla łatwiejszego zachowania higieny. Łatwo wyjmowane części wewnętrzne i przechylony odpływ dla łatwego pozbywania się niepotrzebnych płynów. Zamrażarki wyposażone w tacę zbierającą wodę.

02.

Zastrzeżona technologia

Oferujemy modele mieszane, które posiadają zarówno opcję cyklu chłodzenia (90°C do 3°C) w ciągu 90 minut jak i opcję cyklu zamrażania (od 90°C do -18°C) w ciągu 240 minut, co umożliwia przechowywanie produktów spożywczych w pożądanej temperaturze po zakończeniu danego cyklu. Każdy cykl pracy zawiera dwa tryby: mocny i łagodny, każdy dostosowany do produktów o różnym stopniu gęstości oraz grubości. Nasza technologia jest wysoce konkurencyjna w najbardziej wymagających warunkach.

03.

Wszechstronność

Nasze prowadnice mogą utrzymać pojemniki GN lub blachy piekarnicze na ciasto oraz charakteryzują się takim stopniem giętkości, jaki jest wymagany w biznesie cateringowym i restauracyjnym.

04.

10 programów

System kontroli Fagor posiada łatwe w obsłudze menu, które zawiera do 10 programów. Uruchamianie cykli może następować za pomocą zegara lub sygnału pochodzącego z sondy znajdującej się wewnątrz jedzenia. Jeżeli żadna sonda nie jest używana, wtedy załącza się tryb zegarowy

Concept+



Ogólna charakterystyka

- Modele mieszane, z opcją cyklu chłodzenia (+2°C) lub zamrażania (-18°C).
- Te dwie opcje pracy dotyczą zarówno procesu chłodzenia jak i zamrażania:
- Cykl mocny: dla produktów zwartych o grubości ponad 2 cm.
- Cykl łagodny: dla produktów o grubości poniżej 2 cm lub produktów o niskiej gęstości. Cykl ten jest przeprowadzany w dwóch zaprogramowanych krokach. Cykl łagodny zapobiega tworzeniu się szronu na produkcie.
- Czas trwania cyklu:
- Cykl chłodzenia: 90 minut.
- Cykl mrożenia: 240 minut.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Zegar elektroniczny i czujnik temperatury.
- Kontrola cykli może być przeprowadzana w oparciu o czas i temperaturę, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar załącza się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, gdzie temperatura utrzymuje się między +2 a +4°C, lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18°C.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-452A (Nie zawiera CFC).
- Model EATM-031 z czynnikiem chłodniczym R-290.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm (oprócz modeli 031 z izolacją o grubości 35 mm), i gęstości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania.
- Zawiera wewnętrzne przewodnice ślizgowe.
- Dodatkowe opcje:
- Podgrzewana sonda.
- Drukarka HACCP.
- Złącze USB do zgrzywania danych.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	POZIOM			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODNICZA	MROŹNICZA		ELEKTR.	CHŁODNICZA		
EATM-031 CD	R-290	50	19047207	3	-	-	15	6	230V-1N	365	365	560x700x514	15.012,00
ATM-031 CD	R-452A	50	19056795	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	15.520,00
ATM-051 CD	R-452A	50	19056793	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	18.172,00
ATM-081 CD	R-452A	50	19056796	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	20.881,00
ATM-101 CD	R-452A	50	19056797	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	22.462,00
ATM-121 CD	R-452A	50	19056825	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	25.622,00
ATM-161 CD	R-452A	50	19056827	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	30.589,00
ATM-102 CD	R-452A	50	19056839	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1.090x1.766	42.441,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Dodatkowe opcje – montowane fabrycznie

OPIS	CENY NETTO (PLN)
Podgrzewana sonda	Prosimy o kontakt z biurem Fagor
Drukarka HACCP	Prosimy o kontakt z biurem Fagor
Złącze USB do zgrzywania danych	Prosimy o kontakt z biurem Fagor

CONCEPT | Szybkoschładzarki

W odpowiedzi na wymagania rynku uprościliśmy system naszych szybkoschładzarek, dodając nową gamę CONCEPT z ekonomicznym prostym sterownikiem. Dzięki temu możemy zaoferować tę niezbędną technologię jako kluczowy czynnik dla każdej firmy gastronomicznej.



01.

Łatwość obsługi

Uprozczone sterowanie dla łatwiejszego użytkowania przy jednoczesnym zachowaniu bardzo konkurencyjnej wydajności w najbardziej wymagających warunkach.

02.

Łatwość czyszczenia

Dzięki zaokrąglonym bokom, czyszczenie staje się łatwiejsze. Wewnętrzne części można z łatwością wymieniać, a dzięki nachylenemu układowi odprowadzania odpadów płynnych można je sprawnie usuwać. Szybkoschładzarki są wyposażone w pojemniki na wodę oraz opcjonalnie w oświetlenie UV przydatne w procesie sterylizacji.

03.

Dwie opcje kontroli cyklu

Cykle można uruchamiać na podstawie czasu lub zgodnie z sygnałem z sondy wewnątrz żywności. Gdy nie jest używana sonda, tryb czasu jest aktywowany.

* Szczegóły w warunkach gwarancyjnych urządzenia

Concept



ATM-031 ECO



ATM-051 ECO



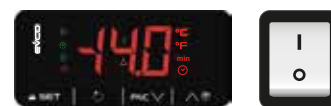
ATM-081 ECO



ATM-101 ECO





Sterowanie elektroniczne umożliwia cykle chłodzenia (+3°C) lub zamrażania (-18°C).

Prosty i intuicyjny panel:



Ogólna charakterystyka

- Satynowe wykończenie ze stali nierdzewnej na zewnątrz, z wyjątkiem tylnego panelu (pokryte tworzywem sztucznym).
- Wewnątrz stal nierdzewna AISI-304 18/10.
- Dołączone prowadnice ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10 na pojemniki GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400.
- Izolacja poliuretanowa wtryskiwana o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³. Nie zawiera CFC.
- Hermetycznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-452A (Nie zawiera CFC).
- Typ ECO, przyjazny dla użytkownika panel sterowania.
- Cykle sterowania termostatem z alarmem dźwiękowym końca cyklu.
- Kontrola cykli może być przeprowadzana w oparciu o czas i temperaturę, którą można odczytać na czujniku temperatury umieszczonym wewnątrz produktu (zegar załącza się automatycznie, jeżeli sonda nie jest używana).
- W chwili zakończenia cyklu chłodzenia urządzenie zaczyna pracować tak jak szafa chłodnicza, gdzie temperatura utrzymuje się między +2 a +4°C, lub jak zamrażarka przy temperaturze poniżej -18°C.
- Wyposażone w nieogrzewaną sondę produktu.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania.

MODEL	HZ.	KOD	POZIOM			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)*		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODNICZA	MROŻNICZA		ELEKTR.	CHŁODNICZA		
 ATM-031 ECO	50	19036020	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	8.719,00
 ATM-051 ECO	50	19036021	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	11.395,00
 ATM-081 ECO	50	19048325	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	15.689,00
 ATM-101 ECO	50	19048326	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	17.089,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Szybkoschładzarki do wózków z agregatem zewnętrznym

Specjalnie zaprojektowane dla kateringów lub restauracji, które korzystają z naszego systemu Cook & Chill. Szybkoschładzarki są niezbędnym elementem w łańcuchu gotowania-chłodzenia-regeneracji.



01.

HACCP

Wszystkie nasze komory chłodnicze są wyposażone w system kontroli HACCP, aby zapewnić, że żywność jest utrzymywana w dobrych warunkach poprzez monitorowanie temperatury urządzenia i dostarczanie dziennika alarmów, a także inspekcji i prawidłowej regulacji kontroli żywności.

02.

Izolacja

Izolacja o grubości 100 mm w naszych modelach mieszanych jest o 20% ponad średnią rynkową. Ta funkcja zapewnia nie tylko lepszą wydajność, szczególnie podczas zamrażania, ale także znaczną oszczędność energii.

03.

Zastrzeżona technologia

Komory szybkoschładzarek zapewniają optymalną jakość pracy, do chłodzenia (do +3° C) i do zamrażania (do -18° C). Cały proces, łącznie z projektowaniem i produkcją, jest w całości realizowany przez Fagor Industrial.

04.

Funkcjonalność

Każdy pojedynczy szczegół, taki jak otwieranie drzwi czy wysokość urządzenia, został zaprojektowany, aby kuchnia stała się bezpiecznym miejscem, po którym łatwo się poruszać.

Szybkoschladzarki do wózków



PIEC APE-201 Z WÓZKIEM



Szybkoschladzarka do wózków CSK 201

Ogólna charakterystyka

- Elementy wewnętrzne i zewnętrzne wykonane z wysokiej jakości austenitycznej stali nierdzewnej.
- Dzięki wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii. (izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych).
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R452a .
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43° C i wilgotności 65%.
- Hermeticznie zamknięta sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Elektroniczna i cyfrowa kontrola temperatury odszraniania.
- Alarm opóźnienia otwarcia drzwi.
- System śledzenia HACCP z dziennikiem alarmów i temperatury. W celu drukowania danych można zainstalować opcjonalną drukarkę.
- Spód:
 - Modele CSK: komory chłodnicze bez dna. Stalowy spód o grubości 2 mm.
 - Modele CMK: szybkoschladzarko-zamrażarka. Płyta dolna o grubości 100 mm z wtryskiwaną izolacją poliuretanową 40 kg/m³.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.
- **UWAGA:** nie ma możliwości rozmontowania urządzenia – należy przewidzieć odpowiednie przejścia na transport i wniesienie.

LICZBA DRZWI	WIELKOŚĆ WÓZKA	ELEMENT	SZYBKOSCHŁADZARKA		SZYBKOSCHŁADZARKA Z OPCJĄ SZYBKOZAMRAŻANIA	
			STANDARDOWE	WZMOCNIONE	STANDARDOWE	WZMOCNIONE
1 drzwi	201 (GN-1/1)	Szybkoschladzarka	CSK-201	CSKP-201	CMK-201	CMKP-201
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschladzarka	CSK-202	CSKP-202	CMK-202	CMKP-202
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 drzwi (Pass-through)	201 (GN-1/1)	Szybkoschladzarka	CSK-201-D	CSKP-201-D	CMK-201-D	CMKP-201-D
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschladzarka	CSK-202-D	CSKP-202-D	CMK-202-D	CMKP-202-D
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Wjazdowe szybkochładzarki

MODEL	KOD	TYP WÓZKA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWNIĘTRZNY	WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
			+90 / +3°C						
CSK-201	19048108	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	58.582,00
CSKP-201	19048109	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	66.370,00
CSK-202	19048110	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	64.677,00
CSKP-202	19048112	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	69.305,00
CSK-201-D	19048092	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	67.894,00
CSKP-201-D	19048096	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	75.143,00
CSK-202-D	19048097	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	74.542,00
CSKP-202-D	19048100	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	77.968,00

Agregaty zewnętrzne do szybkochłodziarek

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
		CHŁODZĄCA	ELEKTR. - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	22.492,00
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	24.762,00
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	31.784,00
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	32.559,00

Wjazdowe szybkoschładzarki z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	TYP WÓZKA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWNĘTRZNY	WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
			+90/+3°C	+90/-18°C					
CMK-201	19048104	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	68.324,00
CMKP-201	19048105	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	72.197,00
CMK-202	19048106	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	73.584,00
CMKP-202	19048107	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	75.023,00
CMK-201-D	19048101	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	76.599,00
CMKP-201-D	19048102	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	77.724,00
CMK-202-D	19048103	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	80.412,00
CMKP-202-D	19048113	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	85.500,00

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)	CENY NETTO (PLN)
		CHŁODZĄCA	ELEKTR. - 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	23.281,00
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	24.319,00
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	30.731,00
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	31.476,00

* W przypadku innych napięć i częstotliwości skonsultuj się z producentem.

Dodatkowe opcje – montowane fabrycznie

OPIS	CENY NETTO (PLN)
Opcja drukarki do systemu HACCP	Prosimy o kontakt z biurem Fagor

Rampa podjazdowa dla szybkoschładzarek wjazdowych.

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ (MM)	CENY NETTO (PLN)
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek typu 201	700	1.255,00
RC-800	19015798	Rampa dla szybkoschładzarek typu 202	800	2.073,00



Kostkarki do lodu

Kostkarki do lodu	326
-------------------------	-----

Jednostki specjalne lub wszelkie odmiany modelu standardowego są montowane fabrycznie za dodatkową opłatą w stosunku do ceny modelu standardowego.

Prosimy o kontakt z Biurem Fagor w sprawie wszelkich innych wariantów lub opcji, które nie są uwzględnione na tej liście.

Kostkarki do lodu

ASORTYMENT PRODUKTÓW DO WYTWARZANIA KOSTEK LODU

Prosty, niezawodny system do wytwarzania kostek lodu nawet przy użyciu twardej wody oraz w bardzo trudnych warunkach.



01.

Technologia i niezawodność

Urządzenia mogą sprawnie działać nawet przy wysokiej temperaturze (do 43 stopni Celsjusza). Tablica zasilająca wyposażona w dwa termostaty służy do regulowania czasu produkcji i ilości wytworzonych kostek lodu.

02.

Prostota i wytrzymałość

Rama wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 ma łatwo zdejmowalny panel, co umożliwia dostęp do wszystkich komponentów danego urządzenia.

03.

Utrzymanie czystości

Wyposażone w automatyczny program czyszczenia – AWS, zapewniający łatwiejszą konserwację zależnie od modelu urządzenia, co umożliwia cyrkulację nieschlodzonej wody, aby usunąć z niej osady wapienne. Spełnia normy higieniczne i sanitarne.

04.

Efektywność

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia energii elektrycznej.

05.

Ergonomia

Konstrukcja urządzenia umożliwia łatwiejszy dostęp do wszystkich jego komponentów, co sprzyja łatwiejszej instalacji systemu oraz przeprowadzaniu procedur konserwacyjnych.

06.

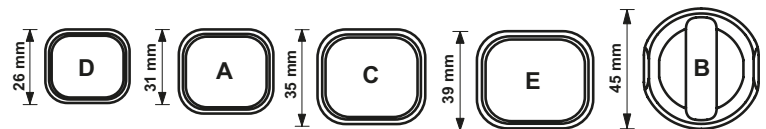
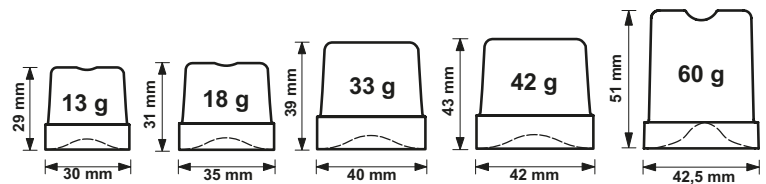
Ochrona środowiska

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne do recyklingu.

MODEL	KOD SAP	HZ	WYDAJNOŚĆ (KG/DZIEŃ)	OPCJE WIELKOŚCI KOSTKI	POJEMNOŚĆ (KG)	SYSTEM CHŁODZENIA	AWS	MOC (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
FCB-18A ABS-S	19079648	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	4.235,00
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	4.235,00
FCB-18 A-S	19079654	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	4.507,00
FCB-18 W-S	19079655	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	4.507,00
FCB-26-A-S	19079657	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	290	390x460x610	5.339,00
FCB-26-W-S	19079658	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	W	TAK	290	390x460x610	5.339,00
FCB-26-A-S-DP	19079659	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	290	390x460x610	6.009,00
FCB-29-A-S	19079673	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	320	390x460x690	5.454,00
FCB-29-W-S	19079677	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	W	TAK	320	390x460x690	5.454,00
FCB-29-A-S-DP	19079678	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	320	390x460x690	6.125,00
FCB-38-A-S	19079679	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	6.355,00
FCB-38-W-S	19079685	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	500x580x690	6.355,00
FCB-38-A-S-DP	19079652	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	7.026,00
FCB-42-A-S	19079687	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	6.575,00
FCB-42-W-S	19079688	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	500x580x690	6.575,00
FCB-42-A-S-DP	19079689	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	7.221,00
FCB-48-A-S	19079691	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	500x580x800	6.784,00
FCB-48-W-S	19079693	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	W	TAK	450	500x580x800	6.784,00
FCB-48-A-S-DP	19079694	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	500x580x800	7.442,00
FCB-72-A-S	19079699	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	620	738x600x920	8.967,00
FCB-72-W-S	19079700	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	TAK	620	738x600x920	8.967,00
FCB-72-A-S-DP	19079708	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	620	738x600x920	9.638,00
FCB-70-A-S	19079709	50	70	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	600	738x600x851, 5	8.806,00
FCB-70-W-S	19079710	50	70	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	TAK	600	738x600x851, 5	8.806,00
FCB-70-A-S-DP	19079711	50	70	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	600	738x600x851, 5	9.476,00
FCB-80-A-S	19079712	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	700	738x600x920	9.419,00
FCB-80-W-S	19079713	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	NIE	700	738x600x920	9.419,00
FCB-80-A-S-DP	19079714	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	700	738x600x920	10.088,00
FCB-95-A-S	19079715	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	A	NIE	890	738x600x1.020	9.973,00
FCB-95-W-S	19079716	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	W	NIE	890	738x600x1.020	9.973,00
FCB-95-A-S-DP	19079717	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	A	NIE	890	738x600x1.020	10.631,00
FCB-134-A-S	19079718	50	134	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g, B-60g	65	A	NIE	1250	840x740x1075	13.059,00
FCB-134-A-S-DP	19079719	50	134	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g, B-60g	65	A	NIE	1250	840x740x1075	13.695,00
FCB-152-A-S	19079720	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	13.677,00
FCB-152-A-S-DP	19079721	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	14.514,00

UWAGA:
standardowo urządzenia dostarczane są z kostką typu A-18 g (Oprócz modeli FCB 18 – kostka D-13g.)

W: chłodzenie wodą
A: chłodzenie powietrzem
DP – model z pompą odpływową
AWS – automatyczny program mycia



MODEL	KOD SAP	CENA NETTO (PLN)
AWS – Środek do czyszczenia kostkarki	12269016	435,00

COMPACT series

O wiele więcej niż profesjonalne pralnictwo.

Nowa idea pralnictwa.

W Fagor Industrial mamy najlepszą odpowiedź na każdą Twoją potrzebę.
Wiemy, jak dostosować się do nowych wymagań, które pojawiają się na rynku.

Tak powstała seria Compact, nowa gama profesjonalnych urządzeń pralniczych zaprojektowanych specjalnie dla małych obiektów (małych hoteli, apartamentów, kempingów...), które wymagają wydajności i solidności identycznej z pralnicowirówkami przemysłowymi, ale z większą wszechstronnością, bardziej kompaktowym rozmiarem i bardziej przystępną ceną.

To jest skoncentrowana moc prania Fagor Industrial.





Pralnicowirówki i suszarki profesjonalne

Pralnicowirówki wysokoobrotowe.....	330
Suszarki	332

Możliwość indywidualnego dostosowania urządzeń w fabryce,
dzięki wyposażeniu ich w dostępne opcje za dopłatą.

Pralnicowirówki wysokoobrotowe



Ogólna charakterystyka

- Wolnostojące pralnicowirówki wysokoobrotowe. Brak konieczności kotwiczenia do podłoża.
- Zbiornik z 4 komorami na detergent.
- 2 standardowe wloty wody (ciepła, zimna).
- Wyposażone w napęd o zmiennej częstotliwości (standardowo 50-60 Hz). System wyważania kontrolowany przez ten sam napęd.
- Model z zaworem spustowym (V) i model z pompą spustową (P).
- Model z zaworem spustowym dedykowany do mycia mopów.
- Zawiera nóżki poziomujące.
- Certyfikaty produktów CE i WRAS.

Opcje:

- Podwójne odprowadzanie wody (tylko model z zaworem).
- Pompa odprowadzania wody.
- Spust normalnie zamknięty „NC”. W przypadku awarii zasilania woda pozostaje w zbiorniku.
- 6 dodatkowych sygnałów dozowania: łącznie do 14 dostępnych.
- Silikonowa uszczelka drzwi.
- Drzwi otwierające się po przeciwnej stronie.
- Opóźnione otwieranie drzwi w przypadku awarii zasilania.

- Wykonanie ze stali AISI 304.
- Cokół ułatwiający dostęp do maszyny.
- Specjalny cokół mopa (z filtrem) – tylko modele z zaworem.
- Cokół i zbiornik odzysku wody.
- Tryb samoobsługowy: ze stacją płatniczą, mechanizmem na żetony i monety..
- Napięcie 110 1N 50/60 Hz.
Napięcie 440 3 ~ (Nie N) 50/60 Hz.

Modele

MODEL	KOD	ODPLYW	PODGRZEW	POJEMNOŚĆ KG	PRĘDKOŚĆ		MOC*		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
					R.P.M.	G	(KW)	(V)		
LAP-08 TP2 E V	19053089	Zawór	Elektryczny	8	1,250	450	6.25	T	680x698x1,040	17.732,00
LAP-08 TP2 E P	19053091	Pompa	Elektryczny	8	1,250	450	6.25	T	680x698x1,040	17.270,00
LAP-08 TP2 HW V	19053094	Zawór	Gorąca woda	8	1,250	450	0.75	M	680x698x1,040	17.512,00
LAP-08 TP2 HW P	19053095	Pompa	Gorąca woda	8	1,250	450	0.75	M	680x698x1,040	17.050,00
LAP-10 TP2 E V	19052197	Zawór	Elektryczny	10	1,250	450	6.25	T	680x742x1,040	18.392,00
LAP-10 TP2 E P	19053083	Pompa	Elektryczny	10	1,250	450	6.25	T	680x742x1,040	17.952,00
LAP-10 TP2 HW V	19053085	Zawór	Gorąca woda	10	1,250	450	0.75	M	680x742x1,040	18.172,00
LAP-10 TP2 HW P	19053088	Pompa	Gorąca woda	10	1,250	450	0.75	M	680x742x1,040	17.732,00

(*) **M:** Model jednofazowy.
Możliwa konwersja na:
- 230 V III (Trójfazowy) (50-60 Hz).
- 400 V III +N (Trójfazowy) (50-60 Hz).

T: Model trójfazowy 230 V III / 400 V III +N (50-60 Hz).
Możliwa konwersja na: 230 V 1+N (Jednofazowy) (50-60 Hz).

DO KAŻDEGO Z URZĄDZEŃ DOSTĘPNE SĄ OPCJE – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

Suszarki



Ogólna charakterystyka

- Profesjonalne suszarki, o pojemności 8 i 10 kg.
 - Panele w opcji „skinplate” w kolorze szarym, estetyka w eleganckiej stali nierdzewnej.
 - Drzwi przemysłowe z aluminium o dużej średnicy z otwieraniem i zamykaniem bezpieczeństwa.
 - Wszechstronna maszyna konfigurowalna do samoobsługi.
 - **Możliwość ustawienia** suszarki i pralki w kolumnie.
 - Szeroki wyciągany filtr, nie znajduje się w drzwiach.
 - Ogrzewanie elektryczne w dwóch możliwych konfiguracjach: 4.5 lub 6.75 kW.
 - Dogodny dostęp do podzespołów ułatwiający konserwację.
 - Standardowe napięcie 400 V 3N. Możliwość konwersji na: 230 V 1+N (Jednofazowy)
- Opcje:**
- Model standardowy konfigurowalny jako OPL (zastosowanie przemysłowe), samoobsługowy ze stacją płatniczą, mechanizmem na żetony i monety.
 - Panel sterowania można umiejscowić na dolnej części. Ustawienie suszarki i pralki w kolumnie poprawia ergonomię.
 - Panele ze stali nierdzewnej AISI 304.
 - Cokół dla lepszej ergonomii.
 - Inne napięcia i częstotliwości: 110V, 60 Hz.

Modele

ADVANCE

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ KG	BEBEN Ø X GŁĘBOKOŚĆ (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	DRZWI Ø (MM)	TYP OGRZEWANIA	MOC (*)		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
							KW	(V)			
	SRP-08 TP2 E	19067973	8	590 x 585	160	588	Elektryczne	7,17	T	680x722x1.056	12.012,00
Nowość	SRP-08 TP2 G	19084990	8	590 x 585	160	588	Gazowe	0,42	M	680x722x1.056	12.452,00
	SRP-10 TP2 E	19071954	10	590 x 720	200	588	Elektryczne	7,17	T	680x775x1.056	11.396,00
Nowość	SRP-10 TP2 G	19084992	10	590 x 720	200	588	Gazowe	0,42	M	680x775x1.056	13.112,00

(*) T: Model trójfazowy 230 V III / 400 V III +N (50 Hz).
Możliwość konwersji na: 230 V 1+N (Jednofazowy) (50 Hz).

CONCEPT

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ KG	BEBEN Ø X GŁĘBOKOŚĆ (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	DRZWI Ø (MM)	TYP OGRZEWANIA	MOC (*)		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
							KW	(V)			
	SRP-08 M E	19058764	8	590 x 585	160	588	Elektryczne	7,17	T	680x722x1.056	10.912,00
Nowość	SRP-08 M G	19084989	8	590 x 585	160	588	Gazowe	0,42	M	680x722x1.056	11.352,00
	SRP-10 M E	19069827	10	590 x 720	200	588	Elektryczne	7,17	T	680x775x1.056	11.572,00
Nowość	SRP-10 M G	19084991	10	590 x 720	200	588	Gazowe	0,42	M	680x775x1.056	12.012,00

(*) T: Model trójfazowy 230 V III / 400 V III +N (50 Hz).
Możliwość konwersji na: 230 V 1+N (Jednofazowy) (50 Hz).

DO KAŻDEGO Z URZĄDZEŃ DOSTĘPNE SĄ OPCJE – prosimy o kontakt z biurem Fagor.

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. zakończenia w funkcjonowaniu zakładu, braki surowca, ograniczenia spowodowane zarządzeniem władz, klęską żywiołową, strajkami itp.

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

5. Wydanie towarów następuje z chwilą załadowania towarów na

środki transportowe. W momencie, gdy towar opuści magazyn, a Nabywcy przechodzą wszelkie korzyści i ciężary związane z rzeczą oraz niebezpieczeństwo przypadkowej jej utraty lub uszkodzenia.

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

1. Ceny podawane przez Sprzedawcę są cenami netto w PLN przy założeniu dostawy na terenie Polski i powiększone zostaną o podatek od towarów i usług wg obowiązujących stawek. Ceny te nie zawierają kosztów 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 zlecenie weryfikację zdolności płatniczej Kupującego niezależnej wywiadowni gospodarczej lub ubezpieczycielowi. W przypadku wątpliwości co do rzetelności płatniczej Kupującego, Sprzedający może odmówić realizacji zamówień z odroczonym terminem płatności.

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

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

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

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

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.).



ONNERA GROUP

