



Nowe ceny
od 1/09/2022



**Urządzenia
gastronomiczne**



Katalog
2022

Spis treści

Urządzenia grzewcze..... 008

- Kore 900.....012
- Kore 700.....046

Cook & Chill 080

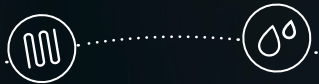
- Piece iKORE.....084
- Akcesoria do pieców.....106
- Cook & Chill118
- Szybkoschładzarki124

Urządzenia chłodnicze..... 136

- Szafy chłodnicze i mroźnicze138
- Stoły chłodnicze i mroźnicze162
- Stoły do przygotowywania192
- Urządzenia chłodnicze
do baru i ekspozycji produktów208
- Witryny chłodnicze.....212
- Kostkarki do lodu.....220

Zmywarki 224

- Zmywarki do szkła228
- Zmywarki podblatowe.....236
- Zmywarki kapturowe.....246
- Zmywarki do naczyń kuchennych.....258
- Zmywarki tunelowe.....262
- Zmywarki tunelowe taśmowe.....278
- Akcesoria do zmywarek.....286



URZĄDZENIA GRZEWCZE

PIECE

ZMYWARKI

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Gastronomia



www.fagorprofessional.com

PRALNICTWO PROFESJONALNE

PRALNICTWO PRZEMYSŁOWE

Pralnictwo

SUSZENIE

PRASOWANIE I SKŁADANIE

WYKONCZENIE

SYSTEMY SAMOBSŁUGOWE





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.

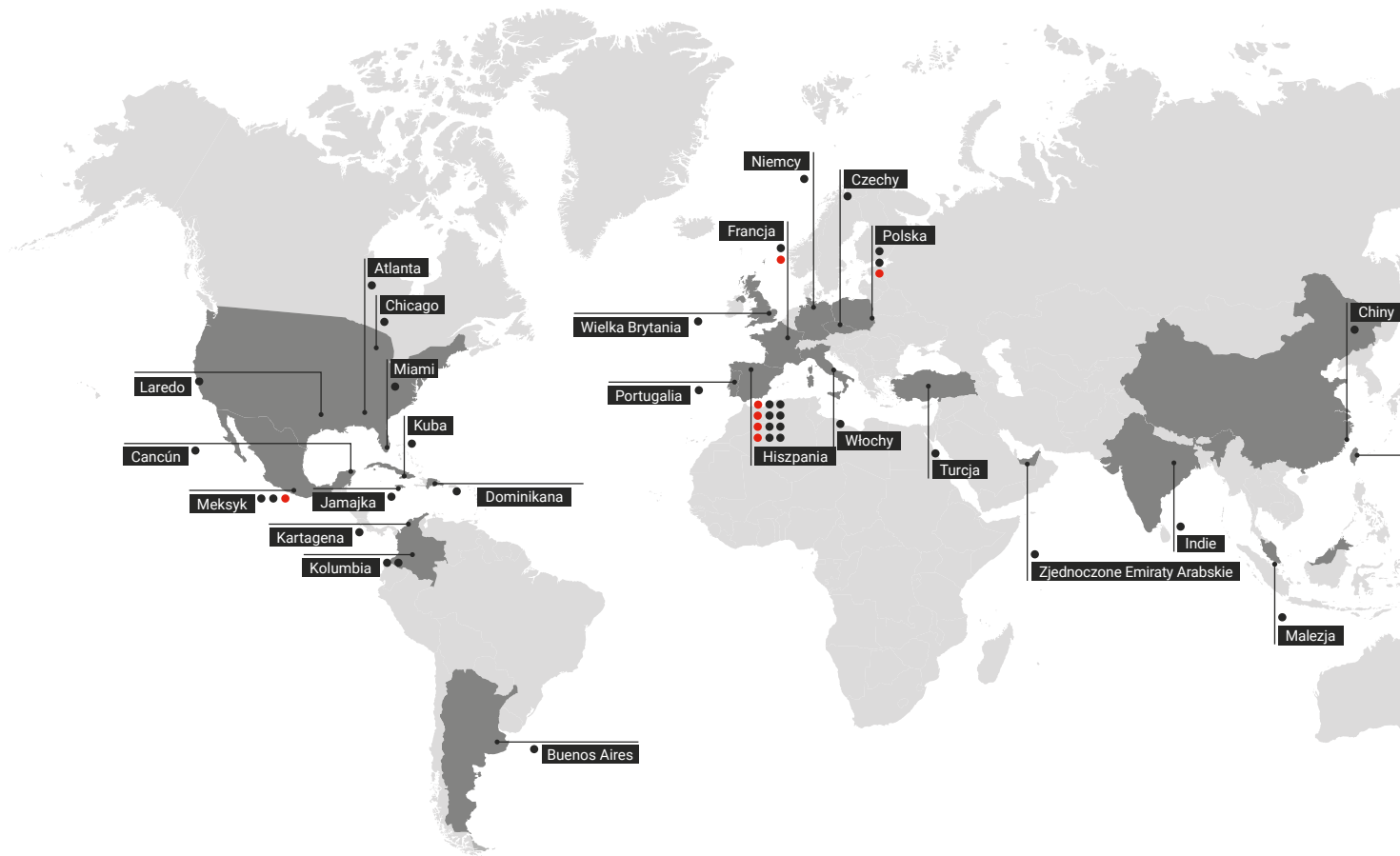
Wprowadzasz nasze innowacje technologiczne swoimi zawodowymi wyzwaniami.

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 Professional.

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, w ramach globalnej marki, odpowiadając na Twoje wyzwania.

Gdziekolwiek jesteś.





Urządzenia
grzewcze



Urządzenia grzewcze

Linia KORE 900	012
Linia KORE 700	046

KORE
GENERATION



**Wydajność
i produktywność
przy maksymalnej
mocy.**



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Video promocyjne



Broszura ofertowa

Linia 900

Kuchnie gazowe	013
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą.....	015
Kuchnie gazowe do paelli	016
Kuchnie elektryczne	017
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą.....	018
Kuchnie indukcyjne	019
Płyty grillowe	020
Grille	022
Warniki do makaronu	024
Kotły warzelne	025
Frytownice	027
Podgrzewacze do frytek	028
Patelnie przechylne	029
Bemary.....	030
Błaty neutralne.....	031
Podstawy	032
Podstawy chłodnicze	033
Systemy pionowe	034
Akcesoria.....	042

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:

LPG: 37 g/cm²

Gaz ziemny: 20 g/cm²

Kuchnie gazowe



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.

Piekarnik

















- 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.
- Przyjazne dla użytkownika elementy sterujące 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).
- Zasilanie:
 - Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym
 - Elektryczne: Ogrzewanie dzięki elementom ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i/lub 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.
- Możliwe do zdemonstrowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

OPCJONALNE AKCESORIA

- (Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)
- Płytki promiennikowa – do palników o mocy 5,25 kW.
 - Kolumna wodna.
 - Mosiężne korony palników.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC(kW)			
Kuchnie gazowe											
 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	6.720,00
	NG	19075526									
 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	6.969,00
	NG	19075523									
 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	7.928,00
	NG	19085165									
 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	10.952,00
	NG	19075532									
 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	11.199,00
	NG	19075529									
 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	12.705,00
	NG	19085167									
 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	15.306,00
	NG	19075544									
 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	15.805,00
	NG	19075541									
Kuchnie gazowe z piekarnikiem											
 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	17.422,00
	NG	19075538									
 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	17.795,00
	NG	19075535									
 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	20.234,00
	NG	19085169									
 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	23.520,00
	NG	19075550									
 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	24.017,00
	NG	19075547									
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem											
 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	26.257,00
	NG	19075556									
 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	27.128,00
	NG	19075553									
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem											
 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	19.165,00
	NG	19075572									

MODELE: H: kuchnie z palnikami o zwiększonej mocy. / XH: palniki o najwyższej 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.

Piekarnik

- 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.
- 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	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				11,0 KW		WYMIARY	MOC (KW)			
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	10.827,00
		NG	19075518							
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	18.542,00
		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 rozprzowanie 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.
- 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.

Piekarnik DO PAELLI

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
			Ø KORONY ZEWNĘTRZNEJ (mm)	Ø KORONY WEWNĘTRZNEJ (mm)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)				
Kuchnie gazowe do paelli bez piekarnika											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	11.074,00
		NG	19075574								
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	16.925,00
		NG	19075576								

Kuchnie elektryczne



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







Piekarnik

- 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.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszczep – co ułatwia pracę.
- 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.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PLYTA		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
		(mm)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	8.836,00
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	14.559,00
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	19.786,00
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	22.151,00
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	27.627,00
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	29.867,00

MODELE OP: 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.



Piekarnik

- 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.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- 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 rozpraszanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

NAPIĘCIE

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

	MODEL	KOD	PŁYTA GRZEWICZA		PIEKARNIK			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			WYMIARY	OBSZARY GRZEWICZE	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	20.908,00
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	29.867,00

Kuchnie indukcyjne






Ogólna charakterystyka

- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermetycznie 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 naczynia.
- W rezultacie uzyskuje się duże oszczędności energii (zużycie energii zmniejsza się o około 50% w porównaniu do palników gazowych).
- Środowisko pracy jest wygodniejsze, ponieważ energia jest skoncentrowana w podstawie podgrzewanego naczynia, napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są zmniejszone, a temperatura gotowania szybko osiągnana.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Diagnostyka 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 CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			5,0 KW	Ø MM			
Płyta indukcyjna							
	C-1925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	32.730,00
	C-1945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	52.142,00
Wok							
	W-1905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	30.738,00

Płyty grillowe



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 płytami grzewczymi (2/3 gładkie i 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów 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.
- Pełnomodułowe płyty grillowe posiadają niezależne strefy grzewcze.
- 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 spływanie tłuszczom i płynom.
- 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.

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

- Skrobak (*).
- Osłona płyty antyrozrygowa (w trzech częściach ułatwiających czyszczenie).





















NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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



(*). Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

Płyty grillowe

MODEL	GAZ	KOD	PLYTA				MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
			TYP (*)	STREFY	(mm)	DM ²				
Płyty grillowe gazowe										
Z TERMOSTATEM										
	FT-G905 L	LPG	19075669	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	9.345,00
		NG	19075671							
	FT-G905 R	LPG	19075673	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	10.703,00
		NG	19075675							
	FT-G910 L	LPG	19075693	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	14.187,00
		NG	19075695							
	FT-G910 R	LPG	19075701	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	16.177,00
		NG	19075703							
	FT-G910 LR	LPG	19075697	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	14.809,00
		NG	19075699							
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-G905 C L	LPG	19075661	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	12.320,00
		NG	19075663							
	FT-G905 C R	LPG	19075665	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	13.939,00
		NG	19075667							
	FT-G910 C L	LPG	19075681	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	18.605,00
		NG	19075683							
	FT-G910 C R	LPG	19075689	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	22.898,00
		NG	19075691							
	FT-G910 C LR	LPG	19075685	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	20.160,00
		NG	19075687							
Płyty grillowe elektryczne										
Z TERMOSTATEM										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	7.715,00
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9.084,00
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	12.071,00
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14.435,00
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	14.062,00
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	10.578,00
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	11.947,00
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	16.052,00
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	20.284,00
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	18.044,00

(*) 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



Ogólna charakterystyka

- 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 ciepłemu palników gazowych lub elektrycznych elementów grzewczych wytwarzana jest para, dzięki czemu żywność można grillować przy jej użyciu.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę

- przeciwbryzgową 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 NASTAWNE ELEKTRYCZNE

- Grupy trzech elementów pokrytych stalą nierdzewną, na których można bezpośrednio grillować (jedna grupa z trzema palnikami dla modeli o połowie rozmiaru, dwie grupy dla modeli z całym modułem),
- Taca na wodę dla zapewnienia bezpieczeństwa. Pozwala na osiągnięcie odpowiedniego poziomu wilgotności dla optymalnych warunków gotowania.

MODELE WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

- Grupy trzech elementów ze stali nierdzewnej pod rusztem do pieczenia, z pokrywą odpromiennikową (grupa trzech elementów dla modeli o połowie rozmiaru, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależne sterowanie każdą grupą elementów za pomocą pokrętła mocy.

MODELE NASTAWNE GAZOWE

- Grupy palników rurowych (grupa dwóch elementów dla modeli o połowie rozmiaru,

dwie grupy dla modeli z pojedynczym modułem).

- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników w znaczeniu zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Palniki włączane za pomocą zapłonu piezoelektrycznego.
- Palniki podgrzewające kamienie ceramiczne umieszczone na podstawie, dzięki czemu możliwe jest podgrzewanie potraw na grillu.

MODELE WOLNOSTOJĄCE 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 ręcznego.

Akcesoria w zestawie (patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)



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	RUSZTY				MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)				
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G905 I	LPG	19078584	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x290	10.285,00
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290	9.978,00
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290	16.370,00
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290	15.834,00
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	27.080,00
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	26.287,00
	NG	19081639								
Wolnostojące										
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850	10.578,00
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850	10.204,00
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850	16.551,00
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850	15.930,00
	NG	19075484								
Nastawne										
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	12.700,00
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	18.178,00
Wolnostojące										
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	10.578,00
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	10.204,00
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850	16.426,00
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850	15.930,00

Warniki do makaronu



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.
- Automacyjny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Ociekacz usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- 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 mechanicznego.
- 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: Akcesoria.

DODATKOWE AKCESORIA (patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
			IŁOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)				
Warniki do makaronu gazowe									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	
		NG	19075590						
Warniki do makaronu elektryczne									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	17.298,00
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	28.872,00

Kotły warzelne



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 ochroniacz 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 w komorze z poczwórnym zabezpieczeniem: wyłącznik ciśnieniowy do kontroli ciśnienia w komorze, zawór bezpieczeństwa nadciśnieniowego, termostat ograniczający przegrzanie w komorze oraz manometr wbudowany w powierzchnię roboczą.
- Automatyczne płukanie komory.
- Ogrzewanie dna kotła wpływa na wodę otaczającą komorę, dzięki czemu para wodna wytworzona w temperaturze 107°C ogrzewa dno i boki zbiornika w równomierny sposób. Osiągnięta temperatura jest niższa niż przy ogrzewaniu bezpośrednim.
- Tłoczone dno zbiornika pozwala uniknąć deformacji.
- Lampka kontrolna sygnalizuje kiedy urządzenie jest podłączone i kiedy się nagrzewa.

MODELE GAZOWE




- Grupa sekwencyjnie pracujących palników rurowych ze stali nierdzewnej, sterowanych regulatorem mocy i przełącznikiem ciśnienia.
- Sterowanie za pomocą regulatora mocy i przełącznika ciśnieniowego, pozwala na mniejsze zużycie wody i energii.
- Zapłon grupy palników iskrą.

MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie elementami grzewczymi znajdującymi się w dolnej części płaszcza wodnego.
- Ogrzewanie kontrolowane regulatorem mocy i przełącznikiem ciśnienia.
- Napięcie: 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – patrz: Akcesoria.

DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

MODEL	HZ.	KOD		ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	NG	Ø X H (mm)	POJEMNOŚĆ (L)				
Kotły warzelne gazowe									
Grzanie bezpośrednie									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	23.443,00
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	23.852,00
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	26.169,00
Grzanie pośrednie									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	28.995,00
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	30.614,00
Autoklawy z grzaniem bezpośrednim									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	30.531,00
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	31.212,00
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	32.575,00
Kotły warzelne elektryczne									
Grzanie pośrednie									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	31.211,00
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	32.574,00

Frytownice



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 dłużej zachować jakość i właściwości oleju.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Modele gazowe z trzema podłużnymi rurami zintegrowanymi ze zbiornikiem.
- Wysokowydajne 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.

MODEL STEROWANY 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 "rozmarzanie".

KOSZE NA WYPOSAŻENIU

- 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).

DODATKOWE AKCESORIA

(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		ILOŚĆ	KOMORA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
		LPG	NG		POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE				
Frytownice gazowe										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850	12.320,00
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	22.276,00
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	14.062,00
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 małe	42,00	800x930x850	25.387,00
Frytownice elektryczne										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	12.196,00
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	21.404,00
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	13.565,00
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	17.920,00
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	24.392,00


D: Sterowanie cyfrowe.

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, odpowiedni dla pojemników GN-1/1 o wysokości 150 mm.
- Siatkowane podwójne dno wykonane ze stali nierdzewnej, pochylone w celu usunięcia nadmiaru tłuszczu 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 ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

	MODEL	KOD	ZBIORNIKI	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	7.342,00

Patelnie przechylne



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 przechyłem 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 rozprowadzanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamianym 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 odgałęzieniami (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 patelni, w połączeniu z dużą grubością jej dna zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400 V 3+N – Inne wartości napięcia – (patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału).

MODEL	HZ.	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	RODZAJ MISY (*)	POJEM-NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	GN				(mm)	(DM²)			
Patelnie przechylne gazowe											
 SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	29.867,00
 SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	26.257,00
 SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	33.102,00
 SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	29.245,00
 SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	39.573,00
Patelnie przechylne elektryczne											
 SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	28.747,00
 SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	26.009,00
 SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	32.853,00
 SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	29.742,00
 SB-E915 IM		19075866		Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	40.445,00

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 Gastronorm o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
- Półmoduł: GN-1/1+1/3, o pojemności 22 litry.
- Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litry.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.

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

MODELE GAZOWE

- Izolowana komora spalania redukuje nagrzewanie się elementów.

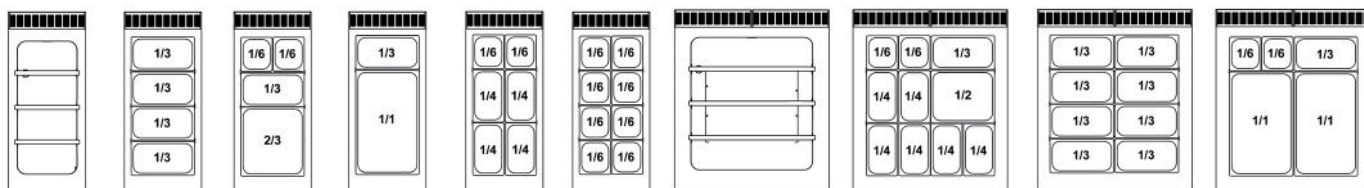
- Wysokowydajne, stalowe palniki umocowane na zewnątrz zbiornika.
- Elektroniczny zapalnik iskrowy.
- Przewód do alternatywnego zapłonu ręcznego.

MODELE ELEKTRYCZNE

- Elektryczne 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.
- Zawór do napełniania wody.

DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

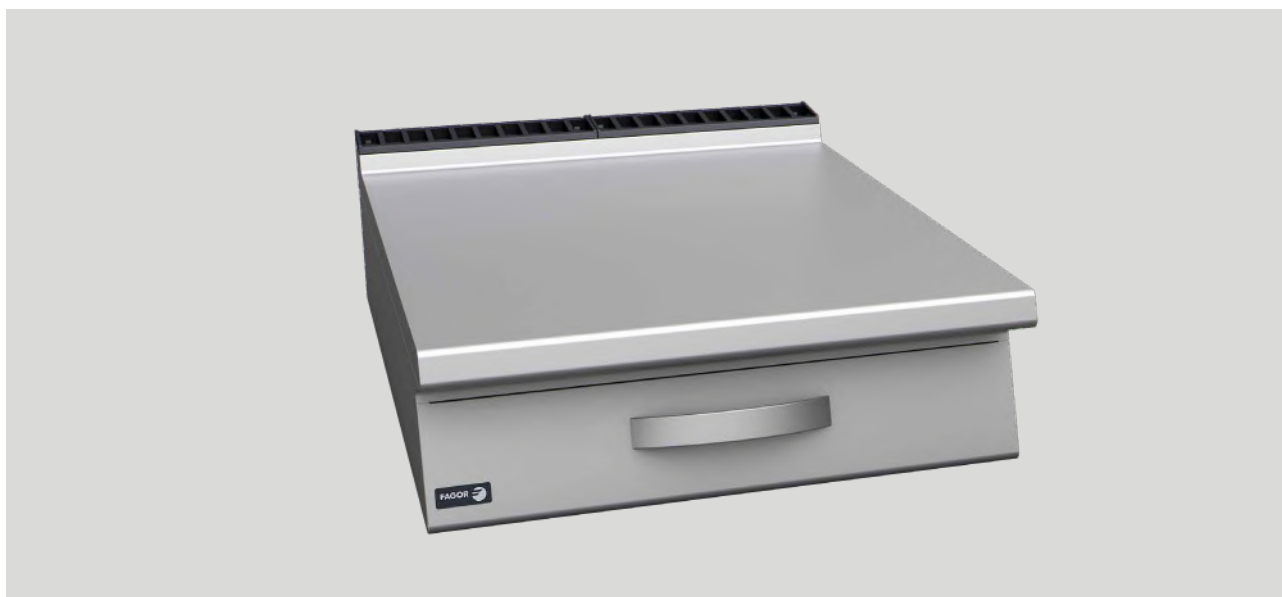


BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN






MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe							
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	400x930x290	8.213,00
		NG	19075492				
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	800x930x290	10.703,00
		NG	19075494				
Bemary elektryczne							
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	400x930x290	7.715,00
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	800x930x290	10.080,00

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

- Urządzenia półmodułowe i pełnomodułowe.
- 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)
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	2.726,00
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	2.999,00
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	4.089,00
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN-1/1)	400x930x290	4.225,00
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	5.724,00

Podstawy



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Śruby są niewidoczne.

- Możliwość szybkiego łączenia z urządzeniami nastawnymi z linii Kore 900.
- Mogą być stosowane jako otwarty element do przechowywania lub stworzą zamkniętą

- szafkę po dodaniu drzwi.
- Model MB-905 występuje opcjonalnie w wersjach z 2 szufladami GN lub 5 prowadnicami do pojemników GN.

	MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MB-9025	19077606	-	-	-	200x660x560	1.772,00
	MB-905	19018700	1	-	-	400x660x560	1.908,00
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x660x560	3.780,00
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x660x560	2.415,00
	MB-910	19022189	2	-	-	800x660x560	2.453,00
	MB-915	19020374	3	-	-	1.200x660x560	3.135,00

Drzwi do podstaw

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

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE 1 SZT.	686,00

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 z drzwiami z panoramicznym otwieraniem 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 W z szufladami o pojemności GN-1/1.
- Model W2 z płaskimi szufladami

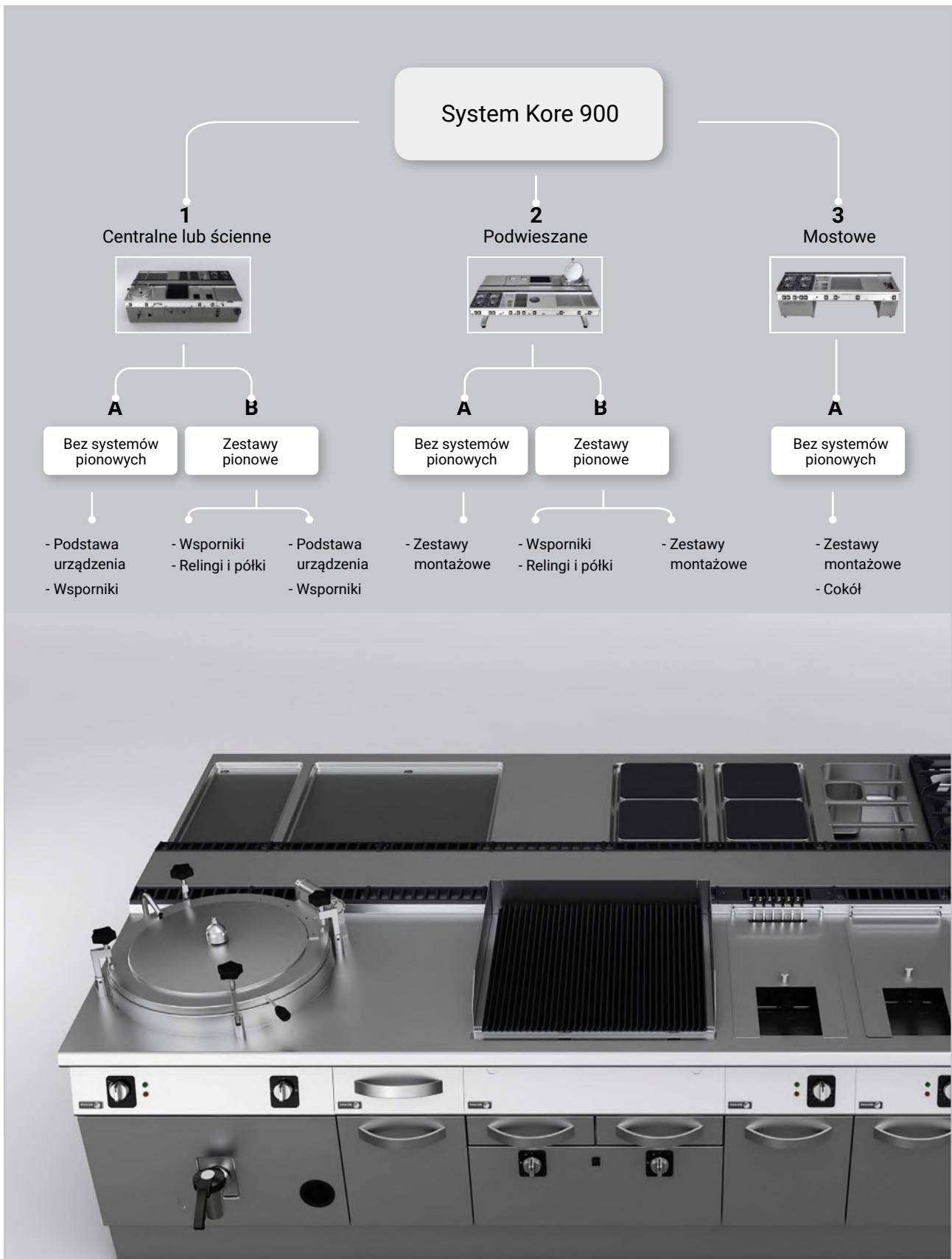
o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

DODATKOWE AKCESORIA

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Montowane fabrycznie.
- 60Hz

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	11.733,00
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	13.430,00
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	12.907,00
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	13.430,00
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	15.905,00



System Kore 900



1- Centralne lub ściennie

A – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	TYP BLOKU	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Pojedynczy gładki panel urządzeń				
	BLOK CENTRALNY LUB ŚCIENNY	Lewy gładki panel	19081817	Skonsultuj się z biurem Fagor
		Prawy gładki panel	19081818	
		Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081819	
		Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081820	
Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego*				
	BLOK CENTRALNY	Listwa boczna do bloku Kore 900	19081826	Skonsultuj się z biurem Fagor
		Listwa boczna fdo mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Lewy Kore 700 i Prawy Kore 900.	19081827	
		Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Lewa Kore 700 i Lewa Kore 900.	19081828	
	BLOK ŚCIENNY	Wykończenie z lewej strony	19081824	
		Wykończenie z prawej strony	19081825	

Cokół

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Gazowy*			
	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789	
	Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788	
	Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787	
	Cokół dla urządzeń gazowych 3 M	19081786	
	Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785	
	Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784	
	Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783	
	Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782	
Elektryczny			
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802	
	Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801	

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

1 – Blok centralny lub ścienny



B – Bloki pionowe



1 – Blok centralny lub ścienny

B – Bloki pionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Pojedyncze wsporniki			
	Standardowa	19075224	
	Standardowa z wtyczką	19075225	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Standardowa z kranem	19075226	
Podpory dla urządzeń*			
	Dla pieców Optima	19075227	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Dla urządzeń Salamander	19075228	

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.





Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Blok centralny							
	Dla dwóch blatów standardowych	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
	Dla 1 standardowej Wsporniki + 1 Wsporniki urządzenia	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
	Dla 2 podstaw urządzeń	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
	Dla dwóch blatów standardowych	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
	Dla 1 standardowej Wsporniki + 1 Wsporniki urządzenia	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
	Dla 2 podstaw urządzeń	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
Blok ścienny							
	Dla dwóch blatów standardowych	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
	Dla dwóch blatów standardowych	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391

1 – Blok centralny lub ścienny



B – Bloki pionowe

Wykończenia

TYP	OPIS	KOD	-CENA NETTO (PLN)
Blok centralny			
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	Lewy gładki panel	19081769
		Prawy gładki panel	19081770
		Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu	19081771
		Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu	19081772
	Podwójne wykończenie dla każdego bloku bocznego *	Listwa boczna dla Kore 900 Blok centralny	19081778
		Listwa boczna do mieszanego bloku centralnego Kore 900 + Kore 700: Lewa Kore 700 Prawa Kore 900	19081779
		Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700: Prawa Kore 700 Lewa Kore 900	19081780
Blok ścienny			
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	Lewy gładki panel	19081765
		Prawy gładki panel	19081766
		Lewy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081767
		Prawy gładki panel na blok z patelnią przechylną na końcu.	19081768
	Podwójne wykończenie dla każdego bloku bocznego	Wykończenie z lewej strony	19081776
		Wykończenie z prawej strony	19081777

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.

Cokół

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)	
	Gazowa*	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800	
		Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789	
		Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788	
		Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787	
		Cokół dla urządzeń gazowych 3 M	19081786	
		Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785	
		Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784	
		Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783	
		Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782	
		Elektryczna	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
			Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802	
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801	

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

2 – Bloki podwieszane: centralne lub ściennie

A – Bloki niepionowe



Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne zbudowane z ramek ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele zamykające z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.

*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.



TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu			
Podwieszany blok centralny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044944	
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044945	
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044946	
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044947	
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044948	
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044949	
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044950	
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044951	
	Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044952	
	Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044953	
Podwieszany blok ścienny	Podwieszany blok ścienny 1,5 M	19044933	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Podwieszany blok ścienny 2 M	19044934	
	Podwieszany blok ścienny 2,5 M	19044935	
	Podwieszany blok ścienny 3 M	19044936	
	Podwieszany blok ścienny 3,5 M	19044937	
	Podwieszany blok ścienny 4 M	19044938	
	Podwieszany blok ścienny 4,5 M	19044939	
	Podwieszany blok ścienny 5 M	19044940	
	Podwieszany blok ścienny 5,5 M	19044941	
Podwieszany blok ścienny 6 M	19044942		
Wykończenie listwą boczną			
Wykończenie listwą boczną	Zestaw zabezpieczający dla podwieszanego bloku z boczną podstawą i listwą boczną*		Skonsultuj się z biurem Fagor

* Dodaj do zamawianego zestawu.

2 – Podwieszane: centralne lub ściennie





B – Bloki pionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Standardowy	19075392	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Standardowy z wtyczką	19075393	
	Standardowy z kranem	19075394	
Podpory dla urządzeń* 	Dla pieców Optima	19075395	
	Dla Salamander	19075396	

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.

Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Podwieszany blok centralny							
	Dla 2 elementów standardowych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Dla 2 elementów standardowych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszany blok ścienny							
	Dla 2 elementów standardowych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Dla 2 elementów standardowych	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464

2 – Podwieszane: Centralne lub ściennie

B – Bloki pionowe

Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamknięcia wykończenia

z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).

- Wsporniki nóżek.





*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu			
Podwieszany blok centralny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044944	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044945	
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044946	
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044947	
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044948	
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044949	
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044950	
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044951	
	Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044952	
	Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044953	
Podwieszany blok ścienny	Podwieszany blok centralny Kore 1,5 M	19044933	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Podwieszany blok centralny Kore 2 M	19044934	
	Podwieszany blok centralny Kore 2,5 M	19044935	
	Podwieszany blok centralny Kore 3 M	19044936	
	Podwieszany blok centralny Kore 3,5 M	19044937	
	Podwieszany blok centralny Kore 4 M	19044938	
	Podwieszany blok centralny Kore 4,5 M	19044939	
	Podwieszany blok centralny Kore 5 M	19044940	
Podwieszany blok centralny Kore 5,5 M	19044941	Skonsultuj się z biurem Fagor	
Podwieszany blok centralny Kore 6 M	19044942		
Wykończenie listwą boczną			
Wykończenie listwą boczną	Zestaw zabezpieczający podwieszany blok z bocznymi wspornikami i listwą boczną*		Skonsultuj się z biurem Fagor



* Dodaj do zamawianego zestawu.

Akcesoria




Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979	2.738,00
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980	2.738,00
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	747,00
	Adapter do patelni wok		19045085	747,00
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5.25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G920	19084551	935,00
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10.2 Kw)	C-G920 H	19084552	1.176,00
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5.25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	1.958,00
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	2.260,00
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5.25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	2.882,00
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o dużej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	3.360,00



Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	561,00
	Frytownica 15L – mały kosz	19045079	436,00



Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0.5M osłona do płyty grillowej	19045081	485,00
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	561,00
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	249,00

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żelazny	19045084	485,00
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	485,00


Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	3.858,00
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	4.355,00
	Kosz do przygotowania kuskusu	19052940	Skonsultuj się z biurem Fagor

Akcesoria do warników do makaronu

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4.107,00
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3.609,00
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 2x1/2	19036340	2.862,00
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 4x1/4	19036344	2.365,00

Wysoki zestaw kominowy


	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Wysoki zestaw kominowy	19081001	331,00
	Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999	452,00
	Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990	630,00
	Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000	721,00

* Może być instalowany we wszystkich urządzeniach z wyjątkiem frytownic elektrycznych.

Akcesoria do bemałów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981	1.182,00
	KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1.182,00

Zestawy kólek

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 KORE zestaw 4 kólek	19044983	2.738,00
KORE zestaw 2 kólek stałych	19044985	1.369,00

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

Maszyny przeznaczone na statki, 440 V – 3 fazy, należy zamawiać z podaniem poniższych danych:

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.
- Uwaga do montażu 440 V – 3 fazy bez uziemienia.

OPIS	KOD	BME 700, 900	FTE 705, 905	FTE 710, 910	B-E9051	B-E9101	FE7 DWA ZBIORNIKI	FE7 JEDEN ZBIORNIK	MECHANICZNY	SR-E710 MECHANICZNY	OP-E7,9 DWA ZBIORNIKI	OP-E7,9 JEDEN ZBIORNIK	M-E710	FE9 DWA ZBIORNIKI	FE9 JEDEN ZBIORNIK	SR-E91X MECHANICZNY	M-E900	SR-E91 ELEKTRYCZNY	-CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2															
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2													
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1										
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493										1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494													1	2	1			
Zestaw na statki z transformatorem	19057294																1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																		
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																		

Skonsultuj się z biurem Fagor

(*): Skonsultuj się z biurem Fagor, aby sprawdzić, czy istnieje wersja dla tego napięcia



Maksymalna
wydajność na
ograniczonej
przestrzeni



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Video promocyjne



Broszura ofertowa

Linia 700

Kuchnie gazowe	047
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami.....	049
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top.....	050
Kuchnie do paelli	051
Kuchnie elektryczne	052
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top.....	053
Kuchnie indukcyjne	054
Płyty grillowe	055
Grille.....	057
Wanniki do makaronu	059
Kotły warzelne	060
Frytownice	061
Podgrzewacze do frytek	062
Patelnie przechylne.....	063
Bemary.....	064
Taboret gazowy	065
Blaty neutralne.....	066
Podstawy	067
Podstawy chłodnicze.....	068
Systemy pionowe	069
Akcesoria.....	076

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

Kuchnie gazowe



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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				5,25 kW	8 kW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie gazowe										
C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	5.102,00
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	5.476,00
	NG	19074760								
C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	8.587,00
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	9.084,00
	NG	19074761								
C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	12.196,00
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	12.693,00
	NG	19074763								
Kuchnie gazowe z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1										
C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	15.307,00
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	15.930,00
	NG	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	20.409,00
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	21.030,00
	NG	19074766								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	21.903,00
	NG	19074813								
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	23.520,00
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	24.267,00
	NG	19074817								
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	26.133,00
	NG	19074820								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	16.052,00
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	17.173,00
	NG	19074824								

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

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



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 ognień 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

przedstawianiem się wody.

- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.

PIEKARNIK

- 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.

- 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.

- Zdemontowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI		SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC CAŁKOWITA (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	11.449,00
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	11.449,00
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	14.062,00
	NG	19074772								
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	17.423,00
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	17.423,00
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	19.413,00
	NG	19074777								

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



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 narożnikami.
- Wymiary płyty: 800 x 580 mm.
- Pierścień o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa wewnątrz zapewniająca doskonale rozprowadzenie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozprowadzenie 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 z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika poprawiają manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK

- 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.
- 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.
- Zdemontowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
					WYMIARY	MOC W(kW)			
Solid Top									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	9.582,00
	NG	19073645							
Solid Top z piekarnikiem									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	15.182,00
	NG	19074767							

Kuchnie do 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 rozprowadzenie 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.

PIEKARNIK 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 CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)			
Kuchnie do paelli										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	19.538,00
	NG	19074806								
Kuchnie do paelli z piekarnikiem										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	24.765,00
	NG	19074811								

Kuchnie elektryczne



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 grzewcze,
 - 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.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.

PIEKARNIK

- 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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWcze		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne z okrągłymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	4.854,00
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	6.596,00
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	9.457,00
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	12.569,00
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	16.302,00
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	6.222,00
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	10.454,00
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	18.168,00

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top



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.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- 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.

PIEKARNIK

- 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.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N
- Inne wartości napięcia – patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ	STREFY GRZEWCZE	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)			
Solid Top elektryczny									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	14.187,00
Solid Top z piekarnikiem									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	23.395,00

Kuchnie indukcyjne



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 Wsporniki 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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	KOD	PLYTY GRZEWcze		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(Ø mm)	5,0 kW			
Kuchnie indukcyjne						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	29.867,00
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	48.534,00
WOK indukcyjny						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	30.365,00

Płyty grillowe



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 modułem).
- 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 modułem 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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

- Skrobak (*)

- Osłona antyrozbrzyzgowa (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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.



(*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

Urządzenia grzewcze | Linia 700

MODEL	GAZ	KOD	PLYTY GRZEWCZE				MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	(mm)	dm ²			
Płyty grillowe gazowe									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	6.658,00
	NG	19074843							
FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	9.645,00
	NG	19074844							
FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7.368,00
	NG	19073228							
FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10.952,00
	NG	19074758							
FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10.392,00
	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	8.712,00
	NG	19073189							
FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	12.818,00
	NG	19073222							
FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	9.956,00
	NG	19073221							
FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	14.809,00
	NG	19073223							
FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	13.814,00
	NG	19073224							
Płyty grillowe elektryczne									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	5.850,00
FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	8.836,00
FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6.409,00
FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9.956,00
FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9.546,00
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8.088,00
FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	12.134,00
FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8.650,00
FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13.315,00
FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13.066,00

*TYPY PŁYT GRZEWCZYCH

L	gładka płyta
R	ryflowana płyta
L+R	2/3 gładka i 1/3 ryflowana
C	chromowana powierzchnia

Grille



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.
- 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 grzewczych dla modeli z połową modułu oraz dwie grupy dla modeli z pełnym modułem).
- Taca na wodę umożliwiającą osiągnięcie prawidłowej wilgotności potrawy.

MODELE GAZOWE NASTAWNE

- Grupy wysokosprawnych palników rurowych (grupa dwóch palników dla modeli o połowie wielkości modułu, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników dzięki zaworowi bezpieczeństwa z termostatem.
- Piezoelektryczny zapłon palników.
- Palniki ogrzewają kamienie ceramiczne znajdujące się pod rusztem nośnym, aby podgrzewać potrawę na grillu.

MODELE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE

- Grupy trzech palników rurowych o wysokiej sprawności, z płytą promiennikową (grupa trzech palników dla modeli o połowie wielkości modułu, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależna kontrola dla każdej grupy palników dzięki zaworowi bezpieczeństwa z termostatem.
- Palniki włączane za pomocą elektrycznego zapłonu wieloiskrowego. Z rurką dostępową do ręcznego zapłonu.
- Taca na wodę umożliwiającą osiągnięcie prawidłowej wilgotności potrawy.

DODATKOWE AKCESORIA:

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.



Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	dm ²			
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	7.715,00
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	7.342,00
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	12.196,00
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	11.449,00
	NG	19074783								
Wolnostojące										
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	9.700,00
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	9.419,00
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	15.096,00
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	15.026,00
	NG	19081700								
Grille elektryczne										
Nastawne										
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	8.983,00
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	14.096,00

Warniki do makaronu



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 umocowanymi 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 1/4
- Zestaw koszy 2 x 1/2

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	11.823,00
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	21.030,00
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	14.560,00
	NG	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	23.271,00
	NG	19074778						
Warniki do makaronu elektryczne								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	12.569,00
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	20.284,00
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	14.560,00
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	23.395,00

Kotły warzelne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z przednim uchwytem, 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 BEZPOŚREDNIM

- Wysokowydajny palnik rurowy ze stali nierdzewnej o zoptymalizowanym spalaniu i pracy sekwencyjnej. Sterowany regulatorem energii, który umożliwia wolniejsze gotowanie.
- Równomierne ogrzewanie palnikiem umieszczonym u podstawy kotła, w celu stopniowego ogrzewania zawartości

- zbiornika.
- Możliwość regulacji grzania palnika poprzez różne poziomy mocy.
- Palnik zapalany poprzez zapłon iskrowy.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM Z PŁASCZEM WODNYM

- Płaszcz wodny otaczający zbiornik z automatycznym systemem napełniania.
- Automatyka kontrola poziomu z potrójnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia do sterowania ciśnienia w komorze, termostat zapobiegający przegrzaniu komory i ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa.
- Automatyka opróżnianie komory.
- 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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIKI		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	D X H	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
GRZANIE BEZPOŚREDNIE								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	19.715,00
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASCZEM WODNYM								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	24.875,00
Kotły warzelne elektryczne								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASCZEM WODNYM								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	23.375,00

Frytownice



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1.5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe nastawne 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 spuszczenia 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
- Osłony kominków spalin są wyrównane w stosunku do innych urządzeń, dzięki osiągniętemu doskonałemu spalaniu.

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. z akcesoriami na końcu rozdziału.

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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- 15-litrowe frytownice: mały kosz (125 x 280 x 100 mm).


MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850	10.142,00
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	18.168,00
Frytownice elektryczne									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	6.409,00
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	11.199,00
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	8.961,00
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	15.930,00

Podgrzewacze do frytek



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 wyjmowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechyłany w celu usunięcia nadmiaru oleju po smażeniu.
- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ	MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	5.600,00

Patelnie przechylne



Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- System podnoszenia misy, który umożliwia jej podniesienie do położenia pionowego w celu całkowitego opróżnienia.
- Cała konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej.
- Misa z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz wysokim przechyłem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Bardzo grube dno zbiornika (10 mm) zapewnia równomierne rozprzewadzenie 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 ułożona 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 termostatem.
- 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: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEM- NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(mm)	(dm ²)			
Patelnie przechylne gazowe											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	19.538,00
Patelnie przechylne elektryczne											
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	19.289,00

Bemary



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 (ochrona 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.

- Nie wymaga instalacji elektrycznej.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

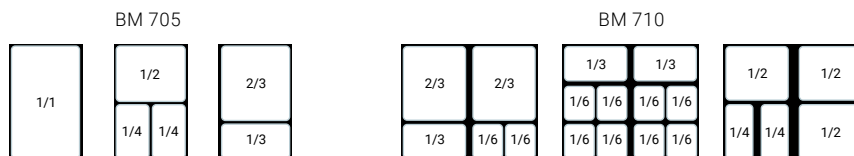
- Termostat bezpieczeństwa.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.




MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	6.596,00
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	8.213,00
	NG	19074727					
Bemary elektryczne							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	6.097,00
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	7.965,00

Taboret gazowy



Ogólna charakterystyka

- Palnik dwukomorowy z czterema pierścieniami płomienia o dużej mocy grzewczej.
- Palnik i ruszt odlewany z żeliwa.
- Odpalanie 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	PALNIK 13,6-KW	MOC GAZOWA		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				(KCAL/H)	(KW)		
 HPG-15	LPG	19007259	1	11.700	13,6	590x590x400	4.007,00
	NG	19005112					

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	2.453,00
 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2.589,00
 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	3.272,00
 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN-1/1)	400x730x290	3.544,00
 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	4.634,00

* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.

Podstawy



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Niewidoczne śruby łączące.
- Możliwość szybkiego łączenia
- z urządzeniami nastawnymi z linii Kore 700.
- Mogą być stosowane jako otwarty element do przechowywania lub stworzą zamkniętą szafkę po dodaniu drzwi.
- Model MB-705 występuje opcjonalnie w wersjach z 2 szufladami GN lub 5 prowadnicami do pojemników GN.

MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560	1.636,00
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560	1.772,00
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560	3.407,00
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560	2.044,00
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560	2.181,00
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560	2.726,00

Zestawy drzwiowe do podstaw

KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
19040900	DRZWI: Zestaw pozwala na odwrócenie drzwi, dzięki czemu można je zamontować, by otwierały się na lewo lub na prawo. Liczba drzwi zależy od podstawy, na której mają zostać zamontowane.	686,00

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 z drzwiami 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 W z szufladami o pojemności GN 2/3.

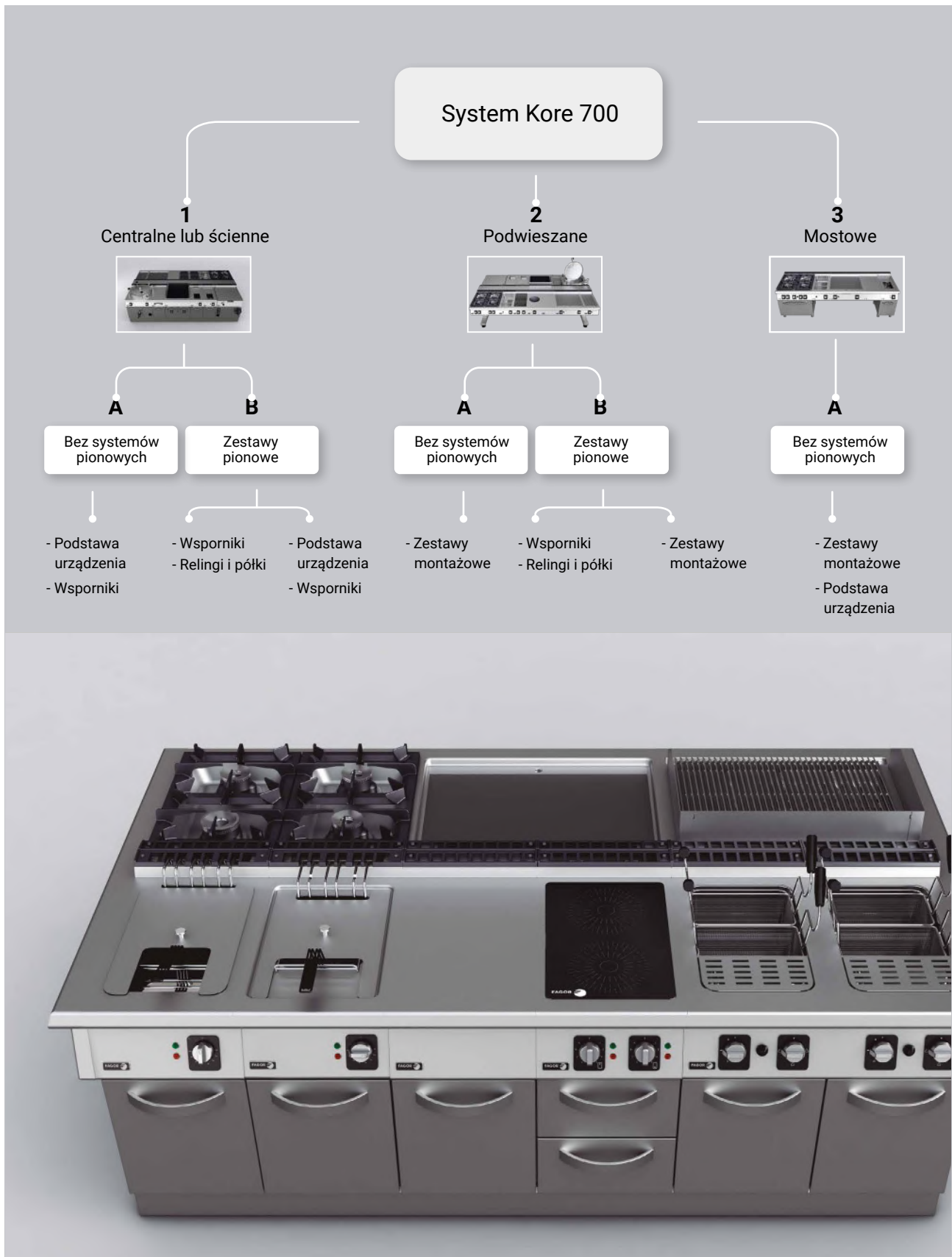
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

DODATKOWE OPCJE:

- Zestaw 6 kółek (2 z hamulcami). Fabrycznie zamontowane.
- 60Hz.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI / SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami										
 CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	9.994,00
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	10.910,00
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości										
 CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	10.490,00
Modele z drzwiami										
 CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	12.894,00
Modele z szufladami 2/3										
 CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	14.129,00



System Kore 700




1- Centralne lub ściennie



A – Bloki niepionowe

Wykończenia

TYP	TYP BLOKU	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Centralne lub ściennie	Lewy gładki panel	19081813	Skonsultuj się z biurem Fagor
		Prawy gładki panel	19081814	
		Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu.	19081815	
		Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu.	19081816	
	Blok centralny	Listwa boczna do bloku Kore 700 block	19081823	Skonsultuj się z biurem Fagor
		Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 block Lewy Kore 700 and Prawy Kore 900.	19081827	
	Blok ścienny	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 block Lewy Kore 700 and Prawy Kore 900.	19081828	
		Lewa listwa boczna	19081821	
		Prawa listwa boczna	19081822	

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.



Cokoły

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Gazowe*		
	Cokoł dla urządzeń gazowych 1 M	19081800	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Cokoł dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789	
	Cokoł dla urządzeń gazowych 2 M	19081788	
	Cokoł dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787	
	Cokoł dla urządzeń gazowych de 3 M	19081786	
	Cokoł dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785	
	Cokoł dla urządzeń gazowych 4 M	19081784	
	Cokoł dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783	
Cokoł dla urządzeń gazowych 5 M	19081782		
	Elektryczne		
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803	
	Cokoł dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802	
Cokoł dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801		

1- Centralne lub ściennie


B – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Pojedyncze wsporniki	Standardowy	19075224	
	Standardowy z wtyczką	19075225	
	Standardowy z kranem	19075226	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Podpory dla urządzeń*		
	Dla pieców Optima	19075227	
	Dla Salamander	19075228	

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.





Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Blok centralny							
	Reling						
	Dla 2 elementów standardowych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
	Półka						
	Dla 2 elementów standardowych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Dla 1 wspornika standardowego + 1 podpory do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszane Bloki ściennie							
	Reling						
	Dla 2 elementów standardowych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
	Półka						
	Dla 2 elementów standardowych	19075459	19075460	19075461	19075462	19075463	19075464

1- Centralne lub ściennie



A – Bloki niepionowe

Wykończenia

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Blok centralny			
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	Lewy gładki panel	19081760
		Prawy gładki panel	19081761
		Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081762
		Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081763
			Skonsultuj się z biurem Fagor
Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego *	Listwa boczna do bloku centralnego Kore 700	19081775	
	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Blok centralny: Lewy Kore 700 i prawy Kore 900	19081779	
	Listwa boczna do mieszanego bloku Kore 900 + Kore 700 Blok centralny: prawy Kore 700 lewy Kore 900	19081780	
Bloki ściennie			
	Pojedynczy gładki panel urządzeń	Lewy gładki panel	19081755
		Prawy gładki panel	19081757
		Lewy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081758
		Prawy gładki panel z patelnią przechylną na końcu	19081759
			Skonsultuj się z biurem Fagor
Wykończenie podwójną listwą dla każdego bloku bocznego *	Lewa listwa boczna	19081773	
	Prawa listwa boczna	19081774	

*Montaż listwy jest niemożliwy, jeśli na końcu zamocowana jest patelnia przechylna.

Cokoły

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Gazowe*	Cokół dla urządzeń gazowych 1 M	19081800
		Cokół dla urządzeń gazowych 1,5 M	19081789
		Cokół dla urządzeń gazowych 2 M	19081788
		Cokół dla urządzeń gazowych 2,5 M	19081787
		Cokół dla urządzeń gazowych de 3 M	19081786
		Cokół dla urządzeń gazowych 3,5 M	19081785
		Cokół dla urządzeń gazowych 4 M	19081784
		Cokół dla urządzeń gazowych 4,5 M	19081783
		Cokół dla urządzeń gazowych 5 M	19081782
	Elektryczne	Cokół dla urządzeń elektrycznych 1 M	19081809
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 1,5 M	19081808
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 2 M	19081807
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 2,5 M	19081806
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 3 M	19081805
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 3,5 M	19081804
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 4 M	19081803
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 4,5 M	19081802
		Cokół dla urządzeń elektrycznych 5 M	19081801

*Wybierz cokół dla urządzeń gazowych, jeśli któreś urządzenie w bloku korzysta z gazu.

2 – Podwieszane: Centralne lub ścienne

A – Bloki niepionowe



Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne zbudowane z ramek ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.

*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.



TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu			
Bloki centralny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076835	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076836	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076837	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076838	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076839	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076840	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076841	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076842	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076843	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076844	
Bloki ścienny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076825	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076826	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076827	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076828	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076829	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076830	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076831	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076832	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076833	
Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076834		
Wykończenie listwą boczną			
Bloki centralne lub ścienny ze wspornikiem	Zestaw zapewniający blok wspornikowy z bocznymi wspornikami i listwą boczną*		Skonsultuj się z biurem Fagor

* Dodaj do zamówionego zestawu.

2 – Podwieszane Centralne lub ściennie

B – Bloki niepionowe

Wsporniki

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
 Pojedyncze wsporniki	Standardowy	19075392	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Standardowy z wtyczką	19075393	
	Standardowy z kranem	19075394	
 Wsporniki do urządzeń*	Dla pieców Optima	19075395	
	Dla Salamander	19075396	

* Nie nadaje się do podwieszanych bloków ściennych. Montaż możliwy wyłącznie na na blatach neutralnych mierzących 1M po obu stronach.

Relingi i półki

TYP	TYP WSPORNIKA	DŁUGOŚĆ BLOKU					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
Podwieszany blok centralny							
 Reling	Dla dwóch blatów neutralnych	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Dla 1 wspornika podstawowego + 1 wspornika do urządzeń	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
 Półka	Dla 2 blatów neutralnych	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Dla 1 wspornika podstawowego + 1 wspornika do urządzeń	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Dla 2 podpór do urządzeń	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
Podwieszany bloki ścienny							
 Reling	Dla dwóch blatów neutralnych	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
 Półka	Dla dwóch blatów neutralnych	19075459	19075560	19075561	19075562	19075563	19075564

2 – Podwieszane: Centralne lub ściennie

B – Bloki niepionowe

Wykończenia

Każdy zestaw poniżej zawiera:

- Moduły nośne ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 4 mm.
- Ramiona podtrzymujące do utrzymywania maszyn w miejscu, wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Tylne wsporniki wykonane z AISI-304.
- Gładkie panele z boku i z przodu (w celu zamówienia wykończenia z boczną listwą zamiast płaskiego panelu, skontaktuj się z biurem).
- Wsporniki nóżek.





*Wszystkie części zostaną dostarczone po otrzymaniu planu urządzeń.

TYP	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestawy montażowe z gładkim wykończeniem panelu.			
Bloku centralny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076835	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076836	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076837	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076838	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076839	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076840	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076841	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076842	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076843	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076844	
Bloku ścienny ze wspornikiem	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 1,5 M	19076825	Skonsultuj się z biurem Fagor
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2 M	19076826	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 2,5 M	19076827	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3 M	19076828	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 3,5 M	19076829	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4 M	19076830	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 4,5 M	19076831	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5 M	19076832	
	Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 5,5 M	19076833	
Zestaw bloku centralnego ze wspornikiem 6 M	19076834		
Wykończenie listwą boczną			
Bloki centralne lub ściennie ze wspornikiem	Zestaw zapewniający przeciwwagę z bocznymi wspornikami i listwą boczną*		Skonsultuj się z biurem Fagor


* Dodaj do zamówionego zestawu.

Akcesoria




Akcesoria do kuchenek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)	
	KORE kolumna wodna zestaw lewy	19076661	2.738,00	
	KORE kolumna wodna zestaw prawy	19076662	2.738,00	
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)	19045076	747,00	
	Wok adapter do patelni	19078477	747,00	
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5.25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557	788,00
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10.2 Kw)	C-G720 H	19084558	1.090,00
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5.25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	1.707,00
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	1.868,00
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5.25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	2.189,00
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10.2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	2.651,00
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o.wysokiej mocy (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	3.279,00

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy	19078478	872,00


Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0.5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	485,00
	KORE 1 modułu osłona do płyty grillowej	19078920	561,00
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	249,00


Aksesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	485,00
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	485,00

Aksesoria do bemałów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw napełniający	19074221	1.182,00

Urządzenia mobilne

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kótek	19044983	2.738,00
	KORE zestaw 2 stałych kótek	19044985	1.369,00

Aksesoria do warników do makaronu

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4.107,00
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 okrągłe	19036342	3.609,00
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 4x1/4	19036344	2.365,00
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 2x1/2	19036340	2.862,00
	Zestaw koszy do warnika 26 L – 4x1/6 kwadratowe	19076807	2.862,00
	Zestaw koszy do warnika 26 L – 4x1/6 okrągłe	19076809	2.489,00

Wysoki zestaw kominowy

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053	274,00
Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052	382,00
Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051	453,00
Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054	543,00



* Możliwy do instalacji we wszystkich urządzeniach z wyjątkiem frytownic elektrycznych.

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

Maszyny przeznaczone na statki, 440 V – 3 fazy, należy zamawiać z podaniem poniższych danych:

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.

- Uwaga do montażu 440 V – 3 fazy bez przewodu neutralnego.

OPIS	KOD	BM-E 700, 900	FTE 705, 905	FTE 710, 910	B-E9051	BE9101	FE7 JEDN. ZBIORNIK	FE7 DWA ZBIORNIKI	SPE 710 MECHANICZNY	OP-E 7, 9 JEDN. ZBIORNIK	OP-E 7, 9 DWA ZBIORNIKI	ME 710	FE9 JEDN. ZBIORNIK	FE9 DWA ZBIORNIKI	SPE 91X MECHANICZNY	ME 900	SPE 91 ELEKTRYCZNY	CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transforma- torem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

Skonsultuj się z biurem Fagor

(*): Skonsultuj się z biurem Fagor, aby sprawdzić, czy istnieje wersja dla tego napięcia

FAGOR



ADVANCE





Cook & Chill



FAGOR



13:25

FAGOR
You make it happen

ADVANCE

PureSteam

Cook & Chill

Piece	084
Aksesoria do pieców iKORE.....	106
Cook & Chill	118
Szybkoschładzarki	124



Nowa wizja gotowania



Dowiedz się więcej



Strona internetowa



Broszura ofertowa



Właściwości

iKORE piece

Właściwości i charakterystyka	085
Łączność FagorKonnnect	087
Piece iKORE ADVANCE	089
Piece iKORE CONCEPT	097

Właściwości i charakterystyka

Kontrola gotowania

Gwarancja najwyższej precyzji podczas gotowania dla uzyskania optymalnego rezultatu. Urządzenia mierzą wilgotność i ilość powietrza za pomocą funkcji iClima, gwarantują czystość pary za pomocą systemu PureSteam i zapewniają równomierny rozkład ciepła dzięki kontroli HA.

Pomiar odbywa się za pomocą serii EZ Sensor, szeregu ergonomicznych sond, które mierzą temperaturę wewnątrz żywności, aby mieć pewność, że potrawy gotowane są we właściwej temperaturze.

Dokładność zapewnia najlepsze rezultaty.

iCooking

Nowa inteligentna technologia gotowania.

Pozwala szybko i intuicyjnie wybrać produkt i pożądane wykończenia; piec odpowiednio dostosowuje fazy i parametry.

Podczas pracy piec automatycznie stale oblicza temperaturę, wilgotność, prędkość powietrza i czas potrzebny do uzyskania produktu o optymalnym wykończeniu i minimalnym zużyciu energii.

Ponadto wykończenie można modyfikować podczas wykonywania. iCooking szybko dostosowuje parametry, aby osiągnąć pożądany rezultat.

Wygoda użytkowania

Intuicyjny, prosty i przejrzysty. Nasz piec jest idealnym asystentem, który pomoże Ci w gotowaniu. Zawiera szeroką gamę przepisów ze wszystkimi możliwymi poziomami gotowania i wynikami dla Twojego dania. Wyjątkowe pomoce kuchenne, które staną się gastronomicznym niezbędnikiem każdego szefa kuchni. Ułatwiaj i ulepszaj najbardziej skomplikowane przepisy, przygotowane do perfekcji i z najwyższą dokładnością dzięki automatycznym programom „Easy Cooking” i „Fagor Cooking”.

Generacja Advance obejmuje system Fagor Touch, całkowicie osłonięty szkłem ekran dotykowy, bardzo łatwy do czyszczenia, odporny na wodę i zabrudzenia oraz wysoce odporny na zarysowania. Technologia, dzięki której Twój piec myśli za Ciebie, aby ułatwić Ci codzienną pracę.

Bezpieczeństwo

Dobrze przemyślana budowa zapewnia czystość pieca, a procesy gotowania rejestrowane są przez system kontroli HACCP. Konstrukcja pieca została zaprojektowana tak, aby zapewnić maksymalną higienę w parze z niezawodnym działaniem i gotowaniem. Co więcej, dzięki inteligentnemu systemowi czyszczenia iWashing, dotrzesz do wszystkich powierzchni pieca wymagających czyszczenia.

Automatyczne programy z różnymi trybami mycia, zapewniają bezpieczeństwo konsumenta. Cykl czyszczenia odbywa się za pośrednictwem kompletnego układu hydraulicznego, który dostosowuje się do profesjonalnych potrzeb. Maksymalna dezynfekcja zapewnia wyjątkową wydajność.

Odporna konstrukcja

Wykonane z dbałością o szczegóły z najwyższej jakości stali nierdzewnej. Solidna konstrukcja skomponowana z myślą o wytrzymałości sprawia, że parametry maszyny nie ulegną pogorszeniu pomimo ciągłego użytkowania.

Nasze piece są solidne, ergonomiczne i wyjątkowo wytrzymałe. Wnętrze komory wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI-304 z lustrzanym wykończeniem. Obudowa pieca ze stali nierdzewnej z satynowym wykończeniem.

Specjalna konstrukcja gwarantująca równomierne rozprowadzanie ciepła w całej komorze wraz z kontrolą HA.

FagorKonnnect

FagorKonnnect zapewnia funkcjonalną łączność między Tobą a Twoim piecem. Pozwala łączyć się z kuchnią, nadzorować ją i zarządzać nią, gdziekolwiek jesteś i o każdej porze. Dzięki niemu będziesz mógł zdalnie zarządzać i monitorować swoje procesy gotowania.

Uzyskaj dostęp do paneli sterowania, przejrzyj historię danych i zoptymalizuj korzystanie z pieców iKORE. Właśnie to, czego potrzebujesz, aby pozbyć się ograniczeń i zmaksymalizować wydajność.

ADVANCE

Wysoka jakość, wydajność i bezpieczeństwo.

- 10" ekran dotykowy
- 7" ekran dotykowy dla modelu 0623



Właściwości	APW	AP	AW	A
PureSteam. Generator pary (bojler) wyposażony w detektor kamienia. Generator pary (bojler) z funkcją automatycznego napełniania.	•	•	-	-
Książka kulinarna iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, ciasta i chleb). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją.	•	•	•	•
iFunction (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja). Inteligentny proces gotowania z automatyczną regulacją.	•	•	•	•
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%)	•	•	•	•
Centrum Przepisów Fagor	•	•	•	•
Multitray (system zarządzania każdą półką niezależnie)	•	•	•	•
Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100-130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°	•	•	•	•
Funkcjonalności				
Lista ulubionych przepisów w FagorCookingCenter	•	•	•	•
Easy Cooking (dopasowuje się do użytkownika i jego aplikacji)	•	•	•	•
Szklany ekran pojemnościowy TFT o przekątnej 10,1" (7" dla pieca 0623) zapewnia prostą i intuicyjną obsługę	•	•	•	•
Sterowanie i nadzór nad urządzeniem z urządzeń mobilnych za pośrednictwem FagorKonnnect	•	•	•	•
Czyszczenie				
iWashing dla tabletek (efektywny dla środowiska)	•	-	•	-
iWashing dla płynów (efektywny dla środowiska)	○	-	○	-
Chowany prysznic ze zintegrowaną funkcją odcinania wody	•	•	○	○
Charakterystyka wyposażenia				
Czujnik EZ. Wielopunktowa sonda wewnętrzna	•	•	•	•
Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	•	•	•	•
FagorKonnnect				
Połączenie Ethernet	•	•	•	•
Połączenie WiFi	○	○	○	○

CONCEPT

Moc i wytrzymałość

- ekran 2.8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego.



Funkcje	CPW	CP	CW	C
PureSteam. Generator pary (bojler) wyposażony w detektor kamienia. Generator pary (bojler) z funkcją automatycznego napełniania.	•	•	-	-
Książka kulinarna iCooking (mięso, drób, ryby, owoce morza, warzywa, ryż i rośliny strączkowe, jajka i nabiał, ciasta i chleb).	•	•	•	•
iFunction (regeneracja, gotowanie próżniowe, gotowanie nocne, fermentacja, pasteryzacja, wędzenie, marynowanie, dehydratacja)	•	•	•	•
iClima (zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%)	•	•	•	•
Tryby gotowania: para niskotemperaturowa 30-98°, para 99°, superpara 100-130°, kombinacja 30-300° i konwekcja 30-300°	•	•	•	•
Funkcjonalności				
Lista ulubionych przepisów w FagorCookingCenter	•	•	•	•
Ekran 2.8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego	•	•	•	•
Czyszczenie				
iWashing dla tabletek (efektywny dla środowiska)	•	-	•	-
iWashing dla płynów (efektywny dla środowiska)	○	-	○	-
Chowany prysznic ze zintegrowaną funkcją odcinania wody	•	•	○	○
Charakterystyka wyposażenia				
Czujnik EZ. Wielopunktowa sonda wewnętrzna	•	•	•	•
Drzwi komory pieczenia z potrójnym przeszkleniem i wentylacją	•	•	•	•

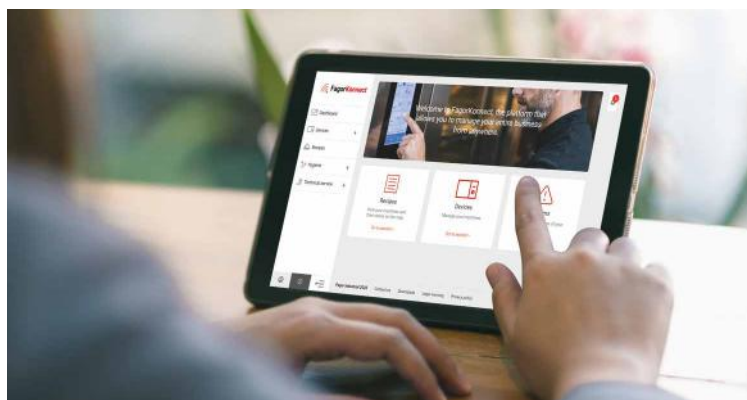
- Wyposażenie fabryczne
- Opcjonalnie przy składaniu zamówienia
- Niedostępne.



Łączność w Fagor Professional

Gastronomiczna perspektywa biznesowa

- Wydajność i wygoda na wyciągnięcie ręki
- Zdalne zarządzanie całym sprzętem Fagor za pośrednictwem aplikacji w chmurze
- Sprzęt zarówno gastronomiczny, jak i pralniczy
- FagorKonnnect zawsze przy Tobie



Główne korzyści

Dystrybutor

a) Poprawia obsługę klienta

Przynosi natychmiastowość w działaniach posprzedażowych: pozwala momentalnie odczytać błędy serwisowe i alarmy pieca, przeanalizować możliwe przyczyny i rozwiązać problem.

Konserwacja urządzenia może zostać przeprowadzona w czasie rzeczywistym w dowolnym miejscu poprzez dostęp zdalny. W ten sposób zidentyfikujesz też sytuację,

gdymy potrzebna była wizyta serwisowa. W efekcie sprzęt twojego klienta będzie niesprawny w możliwie najkrótszym czasie.

b) Efektywność w Twoim biznesie oszczędność kosztów

Oszczędność na serwisie posprzedażowym: mniej wizyt, większe prawdopodobieństwo udzielenia właściwej odpowiedzi

Powiadamianie w czasie rzeczywistym

o interwencjach wymaganych zarówno konserwacji zapobiegawczej, jak i naprawczej. Scentralizowane, zdalne zarządzanie aktualizacjami oprogramowania.

c) FagorKonnnect oferuje podstawową technologię konfiguracji nowych usług dla klientów, takich jak wynajem, „połączone” usługi serwisowe itp.

Użytkownik

a) Usprawnij zarządzanie swoim biznesem

FagorKonnnect posiada w pełni spersonalizowany Panel Sterowania, który pozwala monitorować każdy aspekt pieca w czasie rzeczywistym i jednym rzutem oka, aby pomóc Ci podjąć najlepsze decyzje.

· Monitoruj aktualny stan wybranych urządzeń (dostępność, błędy, uruchomione, offline) i skróć przestoje.

· Zarządzanie produkcją poprzez analizę wykonanych cykli oraz najczęściej używanych

przepisów spośród wszystkich tych cykli.

· Zarządzaj obciążeniem swoich maszyn dzięki intuicyjnemu podglądowi, ile czasu były zajęte i niezajęte w danym okresie.

b) Zapewnienie procesu

Monitorowanie prawidłowości przeprowadzania procesów gotowania, aby zagwarantować higienę i bezpieczeństwo żywności. Monitoruj identyfikowalność HACCP podczas przeglądania wszystkich cykli na wykresach.

c) Wydajność i wygoda

Zarządzaj wszystkimi urządzeniami Fagor, gdziekolwiek jesteś i za pomocą dowolnego urządzenia. Receptury importowe/eksportowe; przegląd stanu operacyjny i ewentualnych błędów; zdalne uruchamianie procesów, takich jak przeprowadzanie automatycznego mycia i zdalne sterowanie samym piecem.

Akcesoria do łączności

SERIA	MODEL	KOD	OPIS
Advance	Zestaw kabla Ethernet	19095311	Kabel i przepust kablowy do wyjęcia gniazda Ethernet z pieca
Advance	Połączenie Wi-Fi, seria Advance	-	Konwerter USB-WiFi do bezprzewodowego połączenia pieców z internetem

Funkcjonalności

	DYSTRYBUTOR	UŻYTKOWNIK
Interfejs:		
Dostosuj grafikę, aby zobaczyć żądane informacje o swoich maszynach i zarządzać swoim biznesem	•	•
Urządzenia		
Wizualizuj połączone piece na liście lub zlokalizuj je na mapie	•	•
Organizuj swoje maszyny w grupy, jak chcesz, dzięki systemowi etykiet	•	•
Sprawdź stan działania swoich pieców w czasie rzeczywistym	•	•
Steruj piecem zdalnie i obsługuj panel dotykowy tak, jakbyś był przed nim	• (*)	•
W razie potrzeby zaktualizuj wersję oprogramowania za pomocą FagorKconnect	-	•
Przepisy		
Twórz szczegółowe przepisy w przyjazny sposób: ze zdjęciem, niezbędnymi akcesoriami, listą składników, opracowaniem, fazami gotowania	-	•
Eksportuj/importuj zdalnie przepisy do/z dowolnego pieca, gdy piec jest podłączony do Internetu (lub przez USB, jeśli nie jest podłączony)	-	•
Użyj zaawansowanych filtrów, aby wybrać żądane przepisy lub po prostu wybierz „ulubione”	-	•
Higiena		
Pełne zarządzanie HACCP: jeden plik dla każdego cyklu, zaawansowane filtry, importuj w razie potrzeby, wizualizuj wykresy i dane w FagorKconnect lub pobierz do PDF	•	•
Zarządzaj HACCP zdalnie, jeśli piec łączy się z Internetem lub przez USB, jeśli nie jest podłączony	•	•
Monitoruj automatyczne mycie pieców i „rozpocznij” cykl mycia zdalnie z aplikacji FagorKconnect	-	•
Wsparcie techniczne		
Wizualizuj podłączone urządzenia w czasie rzeczywistym i zlokalizuj je	•	•
Uzyskaj dostęp do szczegółowej listy wszystkich zdarzeń w czasie rzeczywistym zgłaszanych przez maszyny	•	•
Otrzymuj żądane powiadomienia ze swoich maszyn w FagorKconnect	•	•
Dostęp do sekcji „rozwiązywanie problemów” dla każdego alarmu; znajdziesz niezbędną dokumentację techniczną oraz film pokazujący jak rozwiązać każdą możliwą przyczynę alarmu.	•	-

(*) Wymaga weryfikacji właściciela.

Proces rejestracji

Jak zarejestrować się jako dystrybutor na platformie FagorKconnect?

- 1 Skontaktuj się z Dyrektorem Sprzedaży Fagor Professional
- 2 Otrzymasz wiadomość e-mail z linkiem do zakończenia procesu rejestracji
- 3 Wypełnij formularz rejestracyjny
- 4 **Witamy w FagorKconnect!**
Możesz teraz przyznać dostęp swoim klientom

Jak zarejestrować swoich klientów na platformie FagorKconnect?

- 1 Zaloguj się do FagorKconnect i utwórz zaproszenie dla swojego klienta
- 2 Klient otrzyma wiadomość e-mail z linkiem do zakończenia procesu rejestracji
- 3 Wypełnienie formularza rejestracyjnego przez klienta
- 4 **Twój klient ma teraz dostęp do FagorKconnect!**
Od teraz może rejestrować swoje urządzenia i w pełni wykorzystywać ich potencjał.

ADVANCE

PureSteam

Modele z bojlerem

Panel dotykowy

0623 do 062



	0623		061	
Pojemność	6 GN-2/3		6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	APW-0623-E R SW S		APW-061-E R SW S	
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	PLN		PLN	APW-061-G NG R SW S
Kod	19079298	34.631,00	19078616	43.290,00
Moc elektryczna (kW)	5,80		11,10	0,83
Moc gazowa (kW)	-		-	12
Wymiary (mm)	657x563x570		898x817x846	898x922x846
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz				APW-061 LPG 50Hz 19078662
				60.887,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	APW-0623-E 18004353		APW-061-E 18004257	APW-061-G 18004265
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	AP-0623 -E 19096908; kod opcji 18004352	33.019,00	AP-061-E 19096876; kod opcji 18004256	AP-061-G NG 19096878; kod opcji 18004264
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

Elektr. Gaz - Niedostępne.

* Wszystkie piece elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	101		062	
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie		Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	
	APW-101-E R SW S	PLN	APW-101-G NG R SW S	PLN
Kod	19078668	57.071,00	19088215	66.164,00
Moc elektryczna (kW)	18,60		0,83	22,20
Moc gazowa (kW)	-		18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117		898x922x1117	1130x1063x846
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	-		APW-101-LPG 50Hz 19079387	66.164,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	APW-101-E 18004289		APW-101-G 18004297	APW-062-E 18004273
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	AP-101-E 19096892; kod opcji 18004288	53.887,00	AP-101-G NG 19096894; kod opcji 18004296	AP-062-E 19096890; kod opcji 18004272
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

ADVANCE

DirectSteam

Modele natryskowe.

Panel dotykowy.

0623 do 062



	0623		061			
Pojemność	6 GN-2/3		6 GN-1/1 – 12 GN-1/2			
Klasa energetyczna						
Charakterystyka						
Model	AW-0623-E R SW	PLN	AW-061-E R SW	PLN	AW-061-G NG R SW	PLN
Advance A, Natryskowy, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R						
Kod	19079299	31.180,00	19078613	40.406,00	19088204	46.027,00
Moc elektryczna (kW)	5,80		10,20		0,83	
Moc gazowa (kW)	-		-		12	
Wymiary (mm)	657x563x570		898x817x846		898x817x846	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		-		AW-061 LPG R SW 19078664	46.027,00
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	AW-0623-E 18004351		AW-061-E 18004255		AW-061-G NG 18004263	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	A-0623-E 19079310; kod opcji 18004350	27.996,00	A-061-E 19078611; kod opcji 18004254	37.652,00	A-061-G NG 19088203; kod opcji 18004262	42.843,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00		966,00
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00		1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
Aksesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106			Patrz strona 106		

Elektr. Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	101		062	
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	AW-101-E R SW		AW-062-E R SW	
Advance A, Natryskowy, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	PLN	AW-101-G NG R SW	PLN	
Kod	19078671	45.106,00	19088214	54.790,00
Moc elektryczna (kW)	18,60		0,83	22,2
Moc gazowa (kW)	-		18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117		898x817x1117	1130x1063x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		AW-101-LPG 50Hz 19079402	54.790,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	AW-101-E 18004287		AW-101-G 18004295	
AW-101-E 18004287			AW-062-E 18004271	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00	958,00	958,00
Podstawowy system mycia BW	A-101-E 19078673; kod opcji 18004286	41.921,00	A-101-G NG 19088213; kod opcji 18004294	A-062-E 19088208; kod opcji 18004270
41.921,00			51.605,00	52.671,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00	966,00	966,00
Chowany prysznic S		1.706,00	1.706,00	1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00	919,00	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00	1.061,00	1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00	2.121,00	2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00	1.061,00	1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00	2.121,00	2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00	2.121,00	2.121,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

ADVANCE

PureSteam

Modele z bojlerem.

Panel dotykowy.

102 do 202



	102		201	
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2	
Klasa energetyczna	Ⓜ		Ⓜ	
Charakterystyka				
Model	APW-102-E R SW S		APW-201-E R SW T	
Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	PLN	PLN	PLN	PLN
Kod	19079785	71.449,00	19088221	98.204,00
Moc elektryczna (kW)	33,60		0,83	37,20
Moc gazowa (kW)	-		35	-
Wymiary (mm)	1130x1063x1.117		1130x1063x1.117	
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	-		APW-102-G LPG R SW S 19084513	98.204,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	APW-102-E 18004305		APW-102-GN 18004313	APW-201-E 18004321
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	AP-102-E 19096896; kod opcji 18004304	68.265,00	AP-102-GN 19096898; kod opcji 18004312	AP-201-E 19096900; kod opcji 18004320
Odwrotne otwieranie (lewe) L (brak możliwości w piecach 20 GN)		966,00		966,00
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00
Bez wózka T		-		-6.300,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
				tylko modele bez wózka
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

Ⓜ Elektr. Ⓜ Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	201		202	
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie		Advance A, bojler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	
	APW-201-G NG R SW S T	PLN	APW-202-E R SW S T	PLN
				APW-202-G NG R SW S T
Kod	19088272	117.036,00	19078839	135.548,00
Moc elektryczna (kW)	1,545		67,20	1,545
Moc gazowa (kW)	36		-	65
Wymiary (mm)	929x964x1.841		1162x1074x1841	1162x1074x1841
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	APW-201-G LPG R SW S T 19081898		-	APW-202-G LPG R SW S T 19078832
				154.626,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	APW-201-G 18004329		APW-202-E 18004337	APW-202-G 18004345
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	AP-201-G 19096902; kod opcji 18004328	108.949,00	AP-202-E 19096904; kod opcji 18004336	AP-202-G 19096906; kod opcji 18004344
Odwrotne otwieranie (lewe) L (brak możliwości w piecach 20 GN)		-		-
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00
Wózek T		-6.300,00		-6.930,00
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

ADVANCE

DirectSteam

Modele natryskowe.

Panel dotykowy.

102 do 202



	102		201			
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2			
Klasa energetyczna						
Charakterystyka						
Model	AW-102-E R SW	PLN	AW-102-G NG R SW	PLN	AW-201-E R SW T	PLN
Advance A, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R						
Kod	19079784	67.822,00	19088220	77.407,00	19079330	81.783,00
Moc elektryczna (kW)	33,60		0,83		37,2	
Moc gazowa (kW)	-		35		-	
Wymiary (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1.841	
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	-		AW-102-G LPG R SW 19084514	77.407,00		
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	AW-102-E 18004303		AW-102-G NG 18004311		AW-201-E 18004319	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	A-102-E 19079783; kod opcji 18004302	64.446,00	A-102-G NG 19088219; kod opcji 18004310	74.222,00	A-201-E 19079335; kod opcji 18004318	80.381,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00		-
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00		1.706,00
Bez wózka T		-		-		-6.300,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00	tylko modele bez wózka	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106					Patrz strona 106

Elektr. Gaz - Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	201		202			
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Klasa energetyczna						
Charakterystyka						
Model	AW-201-G	PLN	AW-202-E	PLN	AW-202-G	PLN
Advance A, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	NG R SW T		R SW T		NG R SW T	
Kod	19091667	95.672,00	19078837	120.517,00	19091670	136.029,00
Moc elektryczna (kW)	1,545		67,20		1,545	
Moc gazowa (kW)	36		-		65	
Wymiary (mm)	929x964x1841		1162x1074x1841		1162x1074x1841	
Gaz LPG propan butan Wersja 50 Hz	AW-201-G	95.672,00	-		AW-202-G	136.029,00
	LPG R SW T				LPG R SW T	
	19091668				19078830	
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	AW-201-G		AW-202-E		AW-202-G	
	18004327		18004335		18004343	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	A-201-G	90.997,00	A-202-E	115.842,00	A-202-G	131.354,00
	19088270; kod opcji 18004326		19078833; kod opcji 18004334		19088277; kod opcji 18004342	
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00		966,00
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00		1.706,00
Bez wózka T		-6.300,00		-6.930,00		-6.930,00
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy SousVide 2SV		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00		1.061,00
2 zewnętrzne sondy termiczne 2ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
1 zewnętrzna sonda SousVide i 1 sonda termiczna 1SV1ST		2.121,00		2.121,00		2.121,00
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106			

CONCEPT

PureSteam

Modele z bojlerem.

Cyfrowy panel sterowania.

0623 do 062



	0623		061	
Pojemność	6 GN-2/3		6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	
Klasa energetyczna	Ⓜ		Ⓜ	
Charakterystyka				
Model	CPW-0623-E R SW S		CPW-061-E R SW S	
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	PLN		PLN	CPW-061-G NG R SW S
Kod	19073931	28.899,00	19073648	37.790,00
Moc elektryczna (kW)	5,80		11,10	0,83
Moc gazowa (kW)	-		-	12
Wymiary (mm)	657x563x570		898x817x846	898x922x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		-	CPW-061-G LPG R SW S 19077398
				51.178,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	CPW-0623-E 18004349		CPW-061-E 18004253	CPW-061-G 18004261
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	CP-0623-E 19096907; kod opcji 18004348	27.001,00	CP-061-E 19096875; kod opcji 18004252	34.254,00
				CP-061-G 19096877; kod opcji 18004260
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

Ⓜ Elektr. Ⓜ Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	101		062	
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie		Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	
	CPW-101-ERSWS	PLN	CPW-101-G NG R SW S	PLN
	CPW-062-E R SW S	PLN		
Kod	19072806	47.866,00	19088212	58.304,00
			19087480	51.990,00
Moc elektryczna (kW)	18,60		0,83	22,2
Moc gazowa (kW)	-		18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117		898x922x1117	1130x1063x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		CPW-101-G 19078761	58.304,00
			-	
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	CPW-101-E 18004285		CPW-101-G NG 18004293	CPW-062-E 18004269
Mycie środkami płynnymi LW		958,00	958,00	958,00
Podstawowy system mycia BW	CP-101-E 19096891; kod opcji 18004284	44.682,00	CP-101-G 19096893; kod opcji 18004292	55.120,00
				CP-062-E 19096879; kod opcji 18004268
				48.806,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00	966,00	966,00
Bez chowanego prysznicza S		-1.706,00	-1.706,00	-1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00	919,00	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00	1.061,00	1.061,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00	1.061,00	1.061,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

CONCEPT

DirectSteam

Modele natryskowe.

Cyfrowy panel sterowania.

0623 do 062



	0623		061	
Pojemność	6 GN-2/3		6 GN-1/1 – 12 GN-1/2	
Klasa energetyczna	Ⓜ		Ⓜ	
Charakterystyka				
Model	CW-0623-E R SW		CW-061-E R SW	
Concept C, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	PLN		PLN	
Kod	19075070	25.218,00	19076322	31.811,00
Moc elektryczna (kW)	5,80		11,10	0,83
Moc gazowa (kW)	-		-	12
Wymiary (mm)	657x563x570		898x817x846	898x817x846
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		-	CW-061-G LPG R SW 19078641 39.162,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	CW-0623-E 18004347		CW-061-E 18004251	
			CW-061-G 18004259	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	C-0623-E 19075013; kod opcji 18004346	22.915,00	C-061-E 19074625; kod opcji 18004250	C-061-G NG 19088200; kod opcji 18004258 35.977,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

Ⓜ Elektryczny Ⓜ Gaz - Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	101		062	
Pojemność	10 GN-1/1 – 20 GN-1/2		6 GN-2/1 – 12 GN-1/1	
Klasa energetyczna				
Charakterystyka				
Model	CW-101-E R SW PLN		CW-101-G NG R SW PLN	
Concept C, natryskowe, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	CW-101-E R SW		CW-101-G NG R SW	
Kod	19073625	35.977,00	19088211	49.483,00
Moc elektryczna (kW)	22,20		0,83	
Moc gazowa (kW)	-		18	-
Wymiary (mm)	898x817x1117		1130x1063x846	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		CW-101-LPG 50Hz 19079344	49.483,00
Konfiguracja opcji				
Kod opcji	CW-101-E 18004283		CW-101-G 18004291	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	C-101-E 19078439; kod opcji 18004282	32.794,00	C-101-G NG 19088210; kod opcji 18004290	46.299,00
Odwrótnie otwieranie (lewe) L		966,00		966,00
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00
Akcesoria				
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106	

CONCEPT

PureSteam

Modele z bojlerem.

Cyfrowy panel sterowania.

102 do 202



	102		201			
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-1/1 – 40 GN-1/2			
Klasa energetyczna	Ⓜ		Ⓜ			
Charakterystyka						
Model	Ⓜ		Ⓜ			
Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie	CPW-102-E R SW S	PLN	CPW-102-G NG R SW S	PLN	CPW-201-E R SW ST	PLN
Kod	19079303	60.486,00	19088218	70.161,00	19078184	92.947,00
Moc elektryczna (kW)	33,60		0,83		37,2	
Moc gazowa (kW)	-		35		-	
Wymiary (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1840	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		CPW-102-G LPG R SW S 19080971	70.161,00	-	
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	CPW-102-E 18004301		CPW-102-G 18004309		CPW-201-E 18004317	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	CP-102-E 19079783; kod opcji 18004300	57.302,00	CP-102-G 19096897; kod opcji 18004308	66.977,00	CP-201-E 19096899; kod opcji 18004316	87.554,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		966,00		966,00		966,00
Bez chowanego prysznica S		-1.706,00		-1.706,00		-1.706,00
Bez wózka T		-		-		-6.300,00
Stelaż na blachy piekarnicze B		919,00		919,00		919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00		1.061,00
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST		1.061,00		1.061,00		1.061,00
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106			Patrz strona 106		

Ⓜ Elektr. Ⓜ Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piecze elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.



	201		202			
Pojemność	20 GN-1/1 – 40 GN-1/2		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Klasa energetyczna						
Charakterystyka						
Model	Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie		Concept C, boiler P, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R i prysznic S w zestawie			
	CPW-201-G NG R SW S T	PLN	CPW-202-E R SW S T	PLN	CPW-202-G NG R SW S T	PLN
Kod	19088259	99.364,00	19075005	117.674,00	19088276	132.927,00
Moc elektryczna (kW)	1,545		67,20		1,545	
Moc gazowa (kW)	36		-		65	
Wymiary (mm)	929x964x1841		1162x1074x1841		1162x1074x1841	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	CPW-201-G LPG R SW S T 19080953	99.364,00	-		CPW-202-G LPG R SW S T 19078418	132.927,00
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	CPW-201-G 18004325		CPW-202-E 18004333		CPW-202-G 18004341	
Mycie środkami płynnymi LW	958,00		958,00		958,00	
Podstawowy system mycia BW	CP-201-G 19096901; kod opcji 18004324	94.600,00	CP-202-E 19096903; kod opcji 18004332	112.909,00	CP-202-G 19096905; kod opcji 18004340	128.163,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L	966,00		966,00		966,00	
Bez chowanego prysznica S	-1.706,00		-1.706,00		-1.706,00	
Bez wózka T	-6.300,00		-6.930,00		-6.930,00	
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV	1.061,00		1.061,00		1.061,00	
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST	1.061,00		1.061,00		1.061,00	
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106			Patrz strona 106		

CONCEPT

DirectSteam

Modele natryskowe.

Cyfrowy panel sterowania.

102 do 202



	102			201		
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1			20 GN-1/1 – 40 GN-1/2		
Klasa energetyczna	Ⓜ			Ⓜ		
Charakterystyka						
Model	CW-102-E R SW		PLN	CW-102-G NG R SW		PLN
Concept C, Natryskowy, mycie środkami stałymi iwashing SW, prawe otwieranie R						
Kod	19079564	54.578,00	19088217	64.633,00	19079085	80.958,00
Moc elektryczna (kW)	33,60		0,83		37,2	
Moc gazowa (kW)	-		35		-	
Wymiary (mm)	1130x1063x1117		1130x1063x1117		929x964x1841	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	-		CW-102-G LPG R SW 19084510	64.633,00	-	
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	CW-102-E 18004299		CW-102-G 18004307		CW-201-E 18004315	
Mycie środkami płynnymi LW	958,00		958,00		958,00	
Podstawowy system mycia BW	C-102-E 19079594; kod opcji 18004298	51.393,00	C-102-G 19088216; kod opcji 18004306	61.448,00	C-201-E 19079327; kod opcji 18004314	75.924,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L	966,00		966,00		-	
Chowany prysznic S	1.706,00		1.706,00		1.706,00	
Stelaż na blachy piekarnicze B	919,00		919,00		tylko modele bez wózka	919,00
Bez wózka T	-		-		-6.300,00	
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV	1.061,00		1.061,00		1.061,00	
1 zewnętrzna sonda termiczna 1ST	1.061,00		1.061,00		1.061,00	
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106			Patrz strona 106		

Ⓜ Elektr. Ⓜ Gaz – Niedostępne.

* Wszystkie piece elektryczne są dostępne w 50/60 Hz.

* Do intensywnego użytkowania w trybie parowym polecamy modele PureSteam (z bojlerem).



	201		202			
Pojemność	10 GN-2/1- 20 GN-1/1		20 GN-2/1- 40 GN-1/1			
Klasa energetyczna						
Charakterystyka						
Model Concept C, Natryskowy, mycie środkami stałymi i washing SW, prawe otwieranie R	CW-201-G NG R SW T	PLN	CW-202-E R SW T	PLN	CW-202-G NG R SW T	PLN
Kod	19091665	93.799,00	19078517	105.812,00	19091669	116.393,00
Moc elektryczna (kW)	1,545		67,20		1.545	
Moc gazowa (kW)	36		-		65	
Wymiary (mm)	929x964x1841		1162x1074x1841		1162x1074x1841	
Propan-butan LPG Wersja 50 Hz	CW-201-G LPG R SW T 19091666	93.799,00	-		CW-202-G LPG R SW T 19078808	116.393,00
Konfiguracja opcji						
Kod opcji	CW-201-G 18004323		CW-202-E 18004331		CW-202-G 18004339	
Mycie środkami płynnymi LW		958,00		958,00		958,00
Podstawowy system mycia BW	C-201-G 19088257; kod opcji 18004322	88.765,00	C-202-E 19078544; kod opcji 18004330	101.092,00	C-202-G 19088274; kod opcji 18004338	111.673,00
Odwrotne otwieranie (lewe) L		-		-		-
Chowany prysznic S		1.706,00		1.706,00		1.706,00
Stelaż na blachy piekarnicze B	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00	tylko modele bez wózka	919,00
Bez wózka T		-6.300,00		-6.930,00		-6.930,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1SV		1.061,00		1.061,00		1.061,00
1 zewnętrzna sonda SousVide 1ST		1.061,00		1.061,00		1.061,00
Akcesoria						
Dostosuj akcesoria do potrzeb	Patrz strona 106		Patrz strona 106			



Jedna z najszerzych
ofert na rynku.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa










Akcesoria do pieców iKORE

Poszczególne akcesoria	107
— Model 0623	107
— Model 061 i 101	108
— Model 062 i 102	110
— Model 201 i 202	111
Przybory kuchenne	113
Montaż pieców w kolumnie	114
Zestawy do transformacji	115
Akcesoria do czyszczenia	116

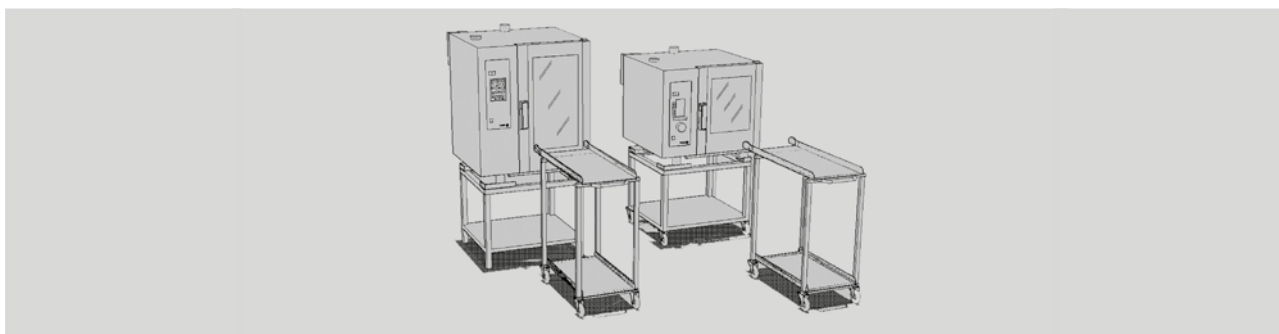
Poszczególne akcesoria










Akcesoria dla pieców 0623



MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)	
Podstawy				
	SH-23	19058933	Wysokość podstawy = 850 mm. 2 półki.	2.189,00
	SH-23-R	19058940	Wysokość ruchomej podstawy = 850 mm. 2 półki. 4 kółka, dwa z hamulcem.	3.334,00
	SH-23-B	19058941	Wysokość podstawy = 850 mm. 2 półki. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm)	2.767,00
	SH-23-RB	19058943	Wysokość ruchomej podstawy = 850 mm. 2 półki. Ścianka. 2 zestawy prowadnic dla 4 poziomów GN-2/3. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 62 mm) 4 kółka, dwa z hamulcem.	3.833,00
	SH-23-RBM	19079266	Mobilny wózek do użytku na zewnątrz, odpowiedni do cateringu na świeżym powietrzu i bankietów. Zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki, wystarczy podłączyć do prądu.	9.440,00
	MSH-23	19059319	Niezawodna podstawa do umieszczenia pieca na stojaku lub blacie	677,00
Podstawa ścienna				
	SHP-23	19059282	Podstawa ścienna. Z wiszącymi elementami..	986,00
Okap				
	EXH-23	19073213	Okap do pieca 0623. Z kontrolą mocy.	7.791,00
Zestawy montażowe				
	STHH-23	19059364	Zestawy montażowe – dla 2 pieców 0623 montowanych w kolumnie	3.634,00
	STHA-23	19087772	Zestawy montażowe – piec model 0623 + szybkoschładzarka 031	3.634,00
Inne akcesoria				
	ZESTAW KOTEW	19069736	Zestaw kotew z podwójnym zamknięciem	326,00
	ZESTAW MARINE	19087161	Zestaw do przystosowania na statki 0623 440v 3 50 / 60hz	3.087,00

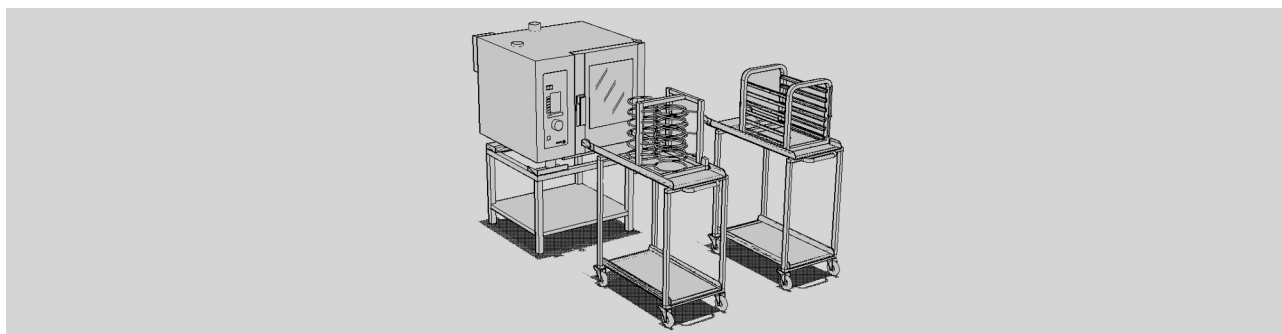
Akcesoria dla pieców 061 i 101






MODEL	OPIS	MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)	
Podstawy					
 Piecie elektryczne		 Piecie gazowe			
	MH-11	Wysokość podstawy = 650 mm.	SH-11 G iKORE	19013205	2.919,00
	MH-11-R	Podstawa z kółkami Wysokość = 650 mm. 4 kółka, dwa z hamulcem.	SH-11-R G iKORE	19013208	3.024,00
	MH-11-B H650	Podstawa – Wysokość = 650 mm. 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	SH-11-B-G iKORE	19013401	3.434,00
	MH-11-B H850	Podstawa – Wysokość = 850 mm. 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	SH-11-B H850	19079874	3.434,00
	MH-11-RB	Podstawa z kółkami – Wysokość = 650 mm. 4 kółka, dwa z hamulcem. 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	SH-11-BR G iKORE	19013402	4.305,00
	SH-11-B C iKORE	Zamknięta podstawa z prowadnicami, wysokość = 650 mm. Wyposażona w 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1	SH-11-B-C G iKORE	19084329	5.670,00
	SH-101-E iKORE	Zamknięta podstawa z prowadnicami i drzwiami, wysokość = 650 mm. Wyposażona w 2 zestawy prowadnic dla 6 poziomów GN-1/1	SH-101-G iKORE	19079233	6.615,00
	HSO-061-101	Podgrzewana podstawa – Wysokość = 650 mm. Drzwi wahadłowe. Wymagana konwekcja.			9.870,00
Wózki do stelaży					
	CP-11	(*) Podstawa do stelaża Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na podstawach SH-11.			4.730,00
	CP-11-R	(*) Regulowana podstawa do stelaża Do montażu konstrukcji typu 061 i 101 w piecach umieszczonych na innych podstawach na różnej wysokości.			7.563,00
	GE-101	Podstawa szynowa do stelaża Do umieszczenia w komorze gotowania Dla stelaża typu 061 i 101.			1.365,00
Inne akcesoria					
	AP-10	Zestaw elementów mocujących Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest konieczne dla podstaw pieców SH).			272,00
		Zestaw do mocowania podwójnej blokady drzwi			289,00
	Zestaw cokołów na blat	PureSteam. Zestaw przypodłogowy 061 & 101 gazowe			592,00
		DirecSteam. Zestaw przypodłogowy 061 & 101 elektryczne			573,00
Okapy					
	EXH-061-101	Okap 061-101 Kondensacja elektryczna		19085190	12.054,00

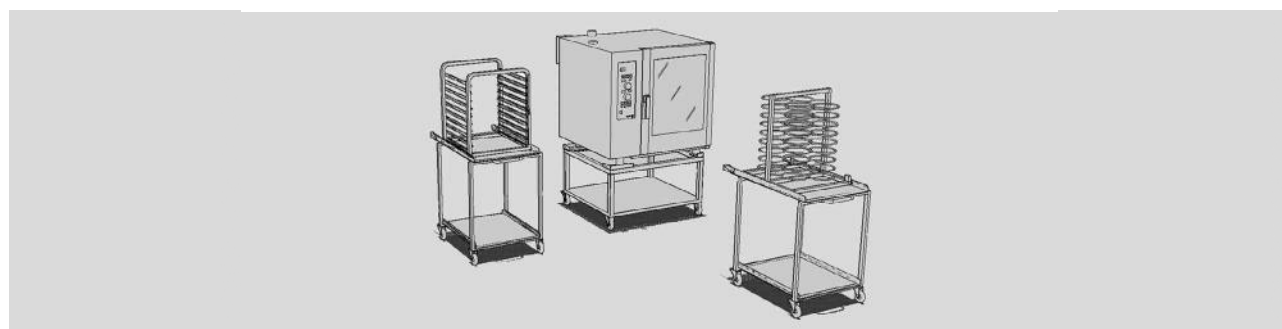
(*) : Obowiązkowe stosowanie prowadnic stelaży GE-101.




Akcesoria dla pieców 061



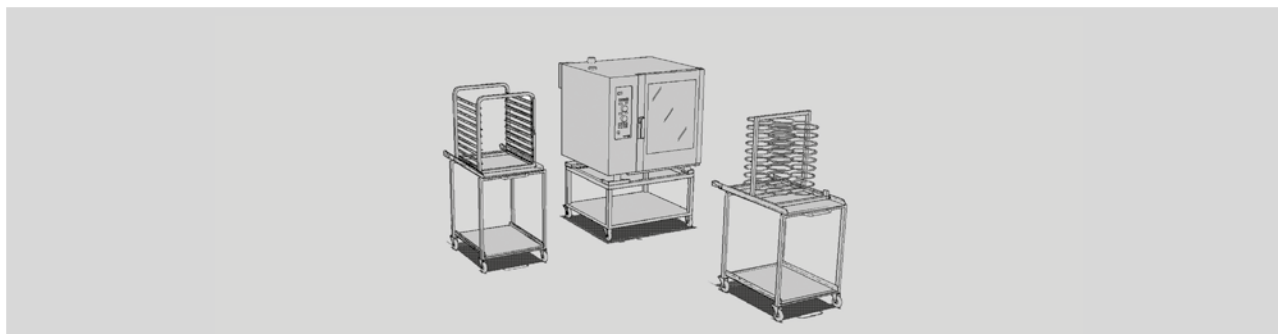
MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
Stelaże					
	EB-061	19011559	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 6 poziomów GN-1/1 lub 12 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x458	3.035,00
	EP-061	19013353	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 18 potraw Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x455	3.885,00
Inne akcesoria					
	LTE-061	19011738	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-061. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x440	2.377,00
	GP-061	19011982	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 5 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	1.024,00










Akcesoria dla modeli 101



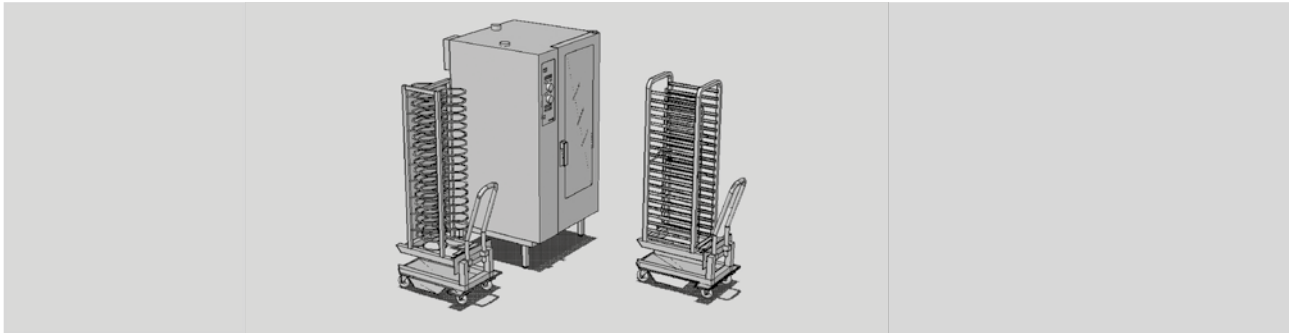
MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
Stelaże					
	EB-101	19011561	STELAŻ NA GASTROPOJEMNIKI Pojemność na 10 poziomów GN-1/1 lub 20 poziomów GN-1/2. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	398x584x730	3.584,00
	EP-101	19013354	STELAŻ NA TALERZE Pojemność na 30 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja z prowadnicami szynowymi GE-101.	422x635x725	3.235,00
Inne akcesoria					
	LTE-101	19011739	POKRYWA TERMICZNA Do stelaża EP-101. Utrzymuje temperaturę posiłków 20°.	405x500x700	2.628,00
	GP-101	19011983	ZESTAW PROWADNIC PIEKARNICZYCH 8 poziomów 60 x 40 cm. (Wysokość pomiędzy tacami 85 mm)	-	1.248,00

Akcesoria dla pieców 062 i 102



	MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Podstawy				
062 i 102				
	SH-102	19084190	Wysokość podstawy = 650 mm.	3.860,00
	SH-102-R	19084191	Podstawa z kółkami Wysokość = 650 mm. 4 kółka, dwa z hamulcem.	5.108,00
	SH-102-B	19083224	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)	4.577,00
	SH-102-RB	19084192	Podstawa z kółkami – wysokość = 650 mm. 4 kółka, dwa z hamulcem. Dwa zestawy prowadnic, jeden dla 6 poziomów GN-1/1 drugi dla 6 GN-2/1. (Wysokość pomiędzy prowadnicami 68 mm)	5.825,00
	SH-102-B C	19084540	Zamknięta podstawa z prowadnicami, 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)	5.788,00
	SH-102-B C P IKORE	19084190	Zamknięta podstawa z prowadnicami i drzwiami, 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)	3.860,00
	HSO-062-102	19095836	Podgrzewana podstawa – wysokość = 650 mm. Drzwi wahadłowe. Wymagana konwekcja.	9.956,00
Stelaże i wózki				
	EB-062	19095517	Stelaż na gastropojemniki Pojemność dla 10 poziomów GN-2/1 lub 20 poziomów GN-1/1. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102. (Wysokość pomiędzy tacami 62 mm)	3.930,00
	EP-062	19095518	Stelaż na talerze Pojemność na 52 potrawy Ø 31 cm. Konieczna jest instalacja prowadnic szynowych GE-102.	8.388,00
	GE-062	19011570	Podstawa szynowa do stelaża Do umieszczenia w komorze gotowania. Dla stelaża typu 102.	1.680,00
	CP-102	19013355	(*) Podstawa do stelaża Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad podstawami SH-102.	5.397,00
	CP-102-R	19018751	(*) Regulowana podstawa do stelaża Aby umieścić stelaże typu 102 w piecach umieszczonych nad innymi podstawami na różnych wysokościach.	7.719,00
Inne akcesoria				
	LTE-102	19011740	Pokrywa termiczna Dla stelaży EP-102. Utrzymuje temperaturę posiłków 20'.	3.250,00
	AP-10	19004439	Zestaw elementów mocujących Zestaw elementów do montażu nóg do blatu. (Nie jest wymagane do podstaw pieców MH).	302,00
	Z-102	19087306	Zestaw dolnej pokrywy, do mocowania pieca 102 na górze.	845,00
		19069736	Zestaw z podwójną blokadą	

Akcesoria dla modeli 201 i 202



MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)	OPIS	MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)	
Podstawy							
	201			202			
	CEP-201	19013357	10.905,00	Wózek ze stelażem Dla stelaża CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłków 20'. (Wysokość pomiędzy talerzami 75 mm)	CEP-202	19011552	15.847,00
	LTE-201	19011741	3.095,00	Pokrywa termiczna Dla stelaża CEP-202. Utrzymuje temperaturę posiłków 20'.	LTE-202	19011742	5.397,00
	R4-20	Skontaktuj się z biurem Fagor		Zestaw kótek 4 kółka, dwa z hamulcem. Dla modeli 201 i 202. (Montowane fabrycznie)			
	AP-20	19012270		Zestaw elementów mocujących 2 części do przytwierdzenia nóg do podłogi. Dla modeli 201 i 202.			
	PRE-H201	19011979	880,00	Zestaw podgrzewający Elementy uszczelniające do podgrzewania pieca bez wózka..	PRE-H202	19011980	1.037,00
	RH-201	19044716	10.940,00	Rampa wjazdowa dla wózków 201.	RH-202	19034438	15.847,00
	Zestaw wspornika klamki	19087163		Zestaw wspornika klamki dla modeli 201-202			142,00



Przybory kuchenne

Wędzarka



Wędzenie jest metodą konserwacji żywności za pomocą dymu, która jest znana od wieków, a która nadaje potrawom; zwłaszcza mięsnym, 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	2.387,00

Zestaw do gotowania próżniowego

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
SOUS VIDE	19087745	Specjalna sonda do kontroli temperatury do gotowania sous vide ("sous-vide").	1.061,00
Pojedyncza zewnętrzna sonda termiczna	19087746	Jednopunktowa sonda kontrolna.	1.061,00

* Modele ADVANCE: możliwość pracy z sondą wewnętrzną i do 2 sond zewnętrznych jednocześnie (łącznie 3 sondy pracujące w tym samym czasie) Multitray.

* Modele CONCEPT: możliwość pracy z sondą wewnętrzną lub zewnętrzną (1 działająca sonda).

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 gamy produktów.
- Kody dwóch pieców muszą zostać określone przy składaniu zamówienia, należy także podać kod zestawu części do przeprowadzenia montażu w kolumnie.
- Fagor Professional może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Dostępne tylko dla modeli elektrycznych.
- Tylko wbudowane fabrycznie.

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW	CENA NETTO (PLN)
2AD-6161 R iKORE	19087274	Zestaw 2AD-6161 – iKORE	061-R + 061-R	3.019,00
2AD-610 R iKORE	19087272	Zestaw 2AD-610 – iKORE	061-R + 101-R	3.031,00
2AD-6161 L iKORE	19087275	Zestaw 2AD-6161 – iKORE	061-L + 061-L	3.027,00
2AD-610 L iKORE	19087273	Zestaw 2AD-610 – iKORE	061-L + 101-L	3.019,00
2AD-62 R iKORE	19087551	Zestaw 2AD-62 – iKORE	062-R + 062-R	3.112,00
2AD-62 L iKORE	19088030	Zestaw 2AD-62 – iKORE	062-L + 102-L	3.112,00
2AD-62_102 R iKORE	19088031	Zestaw 2AD-62_102 – iKORE	062-R + 102-R	3.095,00
2AD-62_102 L iKORE	19088032	Zestaw 2AD-62_102 – iKORE	062-L + 102-L	3.100,00

Zestaw "Cook&Chill"



Ogólna charakterystyka

- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkościądzarce.
- Przy składaniu zamówienia należy podać te dane:
 - Kod pieca.
 - Kod szybkościądzarki.
- Kod elementów łączących.
- Fagor Professional może dostarczyć kolumnę pieców gotowych do montażu i wykończenia z fabryki.
- Produkowane pod zamówienie.

MODEL	KOD	OPIS	DLA PIECÓW	CENA NETTO (PLN)
KIT C&C-0623 iKORE	19087772	Szybkościądzarka do montażu z piecem 0623 iKORE	Piec 0623 + szybkościądzarka 031	3.877,00
KIT C&C-061 E iKORE	19088139	Szybkościądzarka, zestaw do 610e iKORE	061 z piecem elektrycznym + szybkościądzarka ABCO-061	1.720,00
KIT C&C-061 G iKORE	19095521	Szybkościądzarka-610g iKORE (bojler)	061 z piecem elektrycznym + szybkościądzarka ABCO-061	1.580,00

Zestawy do transformacji

Przegroda (piece gazowe)

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
KOMIN ODPROWADZAJĄCY SPALINY 061-101 iKORE	19095581	Komin odprowadzający spaliny 061-101 iKORE	854,00
KOMIN ODPROWADZAJĄCY SPALINY 102 iKORE	19095590	Komin odprowadzający spaliny 102 iKORE	896,00
KOMIN ODPROWADZAJĄCY SPALINY 201 iKORE	19095591	Komin odprowadzający spaliny 201 iKORE	1.032,00
KOMIN ODPROWADZAJĄCY SPALINY 202 iKORE	19095592	Komin odprowadzający spaliny 202 iKORE	1.116,00

Zestawy (różne)

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
ADVANCE dotykowy panel sterowania	19095582	ADVANCE dotykowy panel sterowania	2.2470,00
CONCEPT cyfrowy panel sterowania	19095583	CONCEPT cyfrowy panel sterowania	3.320,00

Zestaw baterii zapasowej

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Zestaw baterii zapasowej	19084561	Zestaw baterii zapasowej	294,00

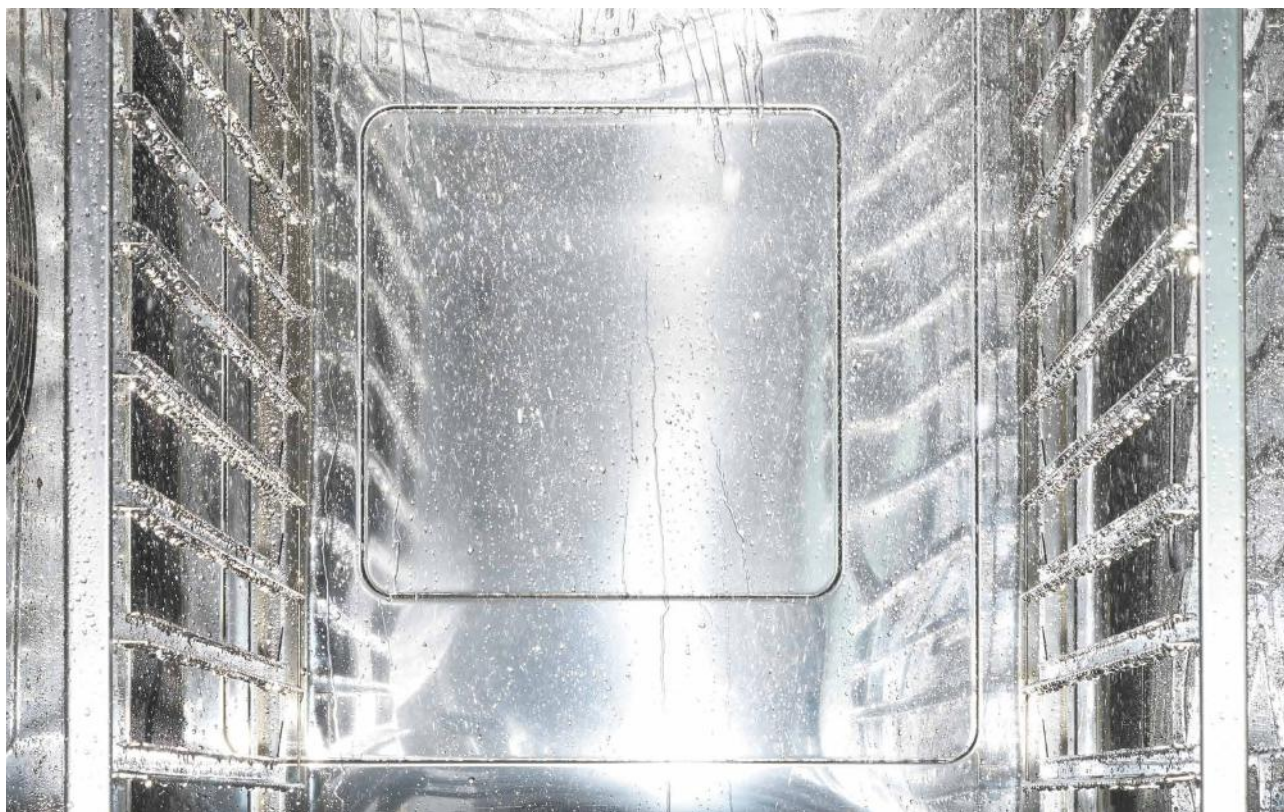
Zestaw do zamiany mycia środkami stałymi SW na mycie środkami płynnymi LW

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
iWASHING Zestaw mycia środkami płynnymi	19087788	Zestaw do zamiany mycia środkami stałymi SW na mycie środkami płynnymi LW	958,00


Akcesoria do czyszczenia

Detergenty

Do czyszczenia wewnętrznej komory pieca.



MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Mycie środkami stałymi SW			
WIADRO TABLETEK MYJĄCYCH	19086761	Wiaderko tabletek myjących, 56 sztuk	297,00
WIADRO TABLETEK NABLYSZCZAJĄCYCH	19086763	Wiaderko tabletek nabłyszczających, 56 sztuk	247,00
AB BOOST	19086764	Proszek do mycia pieca – 8 kg	374,00
Mycie detergentami płynnymi LW			
DETERGENT PŁYNNY 10L	19086053	Detergent płynny 10l	276,00
DETERGENT NABL. 10L	19086054	Detergent nabłyszczający 10l	210,00
Splukiwanie			
Zestaw prysznicowy	19004504	Zestaw prysznicowy zewnętrzny	861,00

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
KING B65 	12183849	Zmiękcacz do wody	1.914,00



Oszczędność kosztów, optymalizacja zasobów, bezpieczeństwo i higiena.

Zoptymalizuj
pracę i wydajność
profesjonalnej kuchni



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Cook & Chill

Proces chłodzenia.....	120
Rozwiązania Cook & Chill	121

Dlaczego używanie szybkoschładzarek jest istotne?

Szybkoschładzarki 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 szybkoschładzarki 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 kryształków lodu w produkcie.



Bezpieczne, skuteczne
i rozsądne chłodzenie
potraw.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Proces chłodzenia

Połączenie pieców ze szybkością chłodzarkami jest wysoce efektywne oraz ułatwia planowanie pracy w kuchni. Prawidłowe zastosowanie szybkością chłodzarek wraz z tymi urządzeniami grzewczymi ogranicza powstawanie odpadów, zapewnia oszczędność czasu oraz sprzyja szybkiemu serwowaniu produktów.

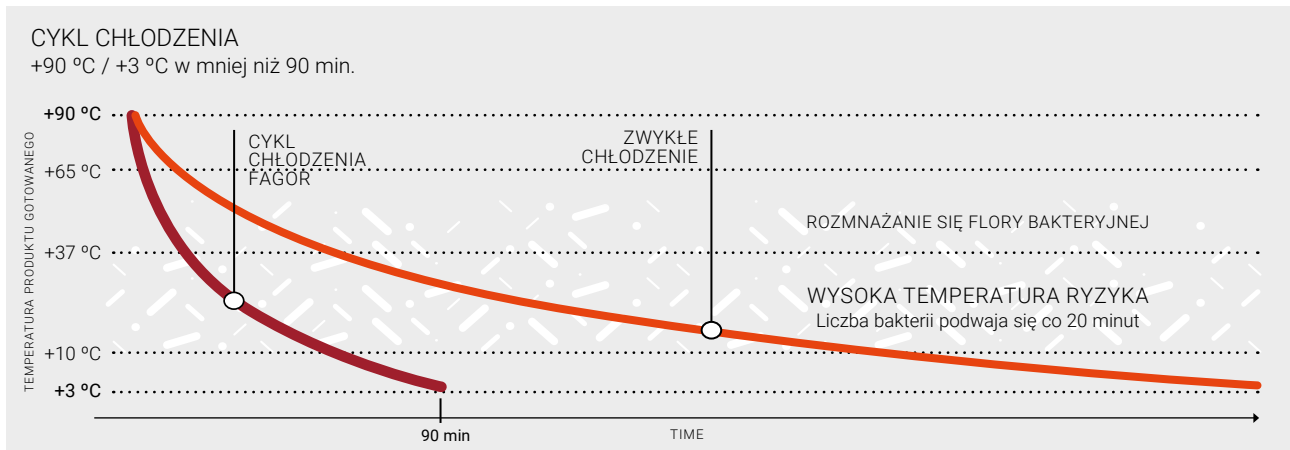
Cykl chłodzenia

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.



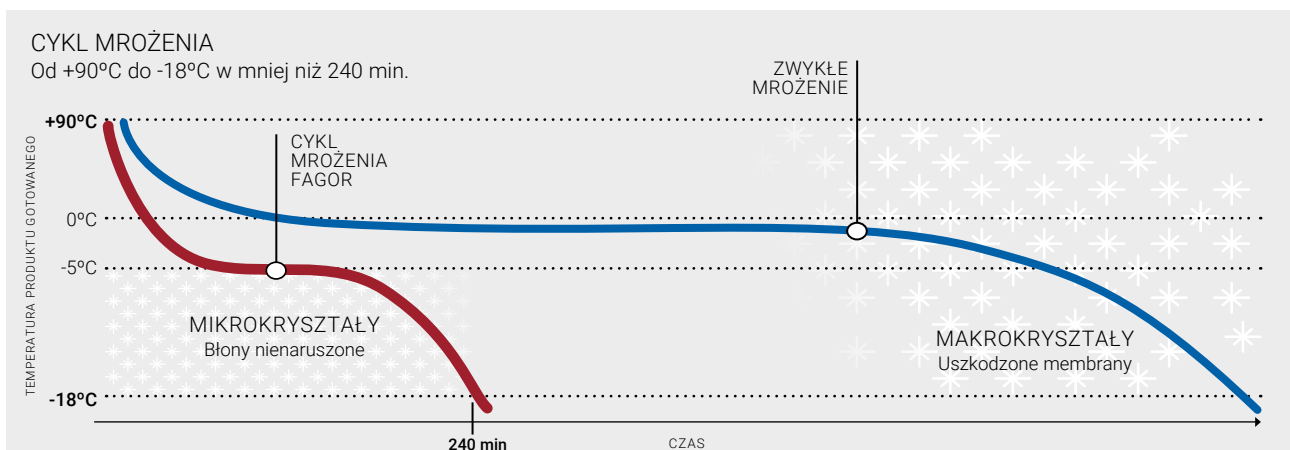
Cykl zamrażania

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.



Rozwiązania Cook & Chill

Cook & Chill 0623

40 ÷ 60 Posiłków na dzień



Cook & Chill 061

60 ÷ 100 Posiłków na dzień



Cook & Chill 101

100 ÷ 150 Posiłków na dzień



Cook & Chill 0623 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-0623-E 18004353
CPW-0623-E 18004349



Zestaw łączący 0623
Modele elektryczne i gazowe
19087772



Szybkoschlądzarka 0623
ABCO-06 2/3 50Hz
19087540

Cook & Chill 061 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-061-E 18004257
CPW-061-E 18004253

Piec gazowy (*)
APW-061-G NG 18004265
CPW-061-G NG 18004261

Zestaw łączący 061
Modele elektryczne
19088139 KIT ABATIDOR-610E
Modele gazowe
19095521KIT ABATIDOR-610G



Szybkoschlądzarka 061
19091409 ABCO-061 50Hz
19091440 ABCO-061 60Hz



Wózek do wyjmowanych półek
CP-11-R
19018752



Stelaż na pojemniki
EB-061 19011559
REMOVABLE PLATE RACK
EP-061 19013353



Podstawa szynowa do stelaża
GE-101 19011569



Pokrywa termiczna
LTE-061
19011738

Cook & Chill 101 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-101-E 18004289
CPW-101-E 18004285

Piec gazowy (*)
APW-101-G 18004297
CPW-101-G 18004293

Zestaw łączący 101
19079211 SH-101-E iKORE
19079233 SH-101-G iKORE



Szybkoschlądzarka 101
19091441 ABCO-101 50Hz
19091442 ABCO-101 60Hz



Wózek do wyjmowanych półek
CP-11
19013352



Stelaż na pojemniki
EB-101 19011561
REMOVABLE PLATE RACK
EP-101 19013354



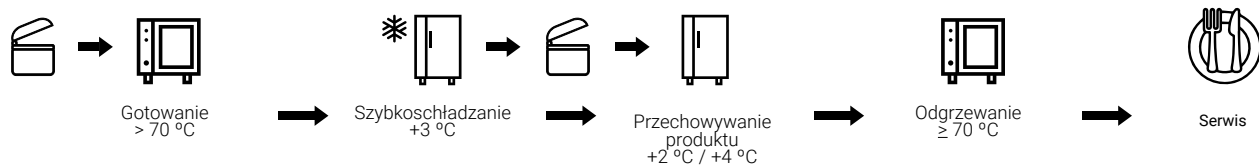
Podstawa szynowa do stelaża
GE-101 19011569



Pokrywa termiczna
LTE-101
19011739

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość..

(**): Zapytaj o te same modele z gazem.



Cook & Chill 102

150 ÷ 200 Posiłków na dzień

Cook & Chill 201

150 ÷ 200 Posiłków na dzień

Cook & Chill 202

200 ÷ 360 Posiłków na dzień



Cook & Chill 102 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-102-E 18004305
CPW-102-E 18004301

Piec gazowy (*)
APW-102-G 18004313
CPW-102-G 18004309

Zestawy montażowe 102

Podstawa pieca
SH-102 19082394



Szybkoschładzarka 102

19091443 ABCO-102 50Hz
19091444 ABCO-102 60Hz



Wózek do wymiomych półek

CP-102
19013355



Stelaż na pojemniki lub talerze
EST. HOLDER EB-102 19011562
EST. PLATE EP-102
19013356



Podstawa szynowa do stelaża
GE-102 19011570



Pokrywa termiczna
LTE-102
19011740

Cook & Chill 201 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-201-E 18004321
CPW-201-E 18004317

Piec gazowy (*)
APW-201-G 18004329
CPW-201-G 18004325

Szybkoschładzarki do wózków 201

RBP-201 19089779

RBM-201 19089788

Wózek z prowadnicami na tace

CEB-201 19011551
cena kat. netto 10.945,00 zł

Wózek z prowadnicami do talerzy

CEP-201 19013357



Pokrywa termiczna
LTE-201
19011741

Cook & Chill 202 system bankietowy



Piec elektryczny
APW-202-E 18004337
CPW-202-E 18004333

Piec gazowy (*)
APW-202-G NG 18004345
CPW-202-G NG 18004341

Szybkoschładzarki do wózków 202

RBP-202 19089782

RBM-202 19089790

Wózek z prowadnicami na tace

CEB-202
19011550

Wózek z prowadnicami do talerzy

CEP-202
19011552



Pokrywa termiczna
LTE-202
19011742

(*): Skonsultuj rodzaj gazu i częstotliwość..



Szybkoschładzarki

Seria Cook & Chill	125
Seria Advance.....	127
Seria Concept	133

Cook & Chill | Szybkoschładzarki



Ogólna charakterystyka

- Szybkoschładzarki z 5" ekranem dotykowym.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. (Jeśli sonda nie jest używana, zarządzanie czasem cyklu jest aktywowane automatycznie.)
- Cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: Domyślny cykl zamrażania. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: Domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje pierwszy cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- Czas trwania cyklu:
 - Cykl chłodzenia: 90 minut.
 - Cykl mrożenia: 240 minut.
- 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).
- Izolacja poliuretanowa natryskowa o grubości 60 mm.
- Gęstość izolacji wynosi 40 kg. 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 prowadnice ślizgowe.
- Podgrzewana sonda.

OPCJE NA ZAMÓWIENIE:

- Port USB.

Seria ABCO

Kolumny 6GN 1/1

Rozwiązania online



ABCO-06 2/3

ABCO-061

ABCO-101

ABCO-102

ABCO 061 + Piec

ABCO 102 Szybkoschladzarka + Piec

MODEL	HZ.	KOD	POZIOMÓW				WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			GN-2/3	GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODZ.	ZAMRAŻ.		ELEKTR.	CHŁODZ.		
ABCO-06 2/3	50	19087540	6	-	-	-	12	6	230V-1N	410	565	656x633x630	23.806,00
ABCO-061	50	19091409	-	6	-	6	27	21	230V-1N	1.600	990	900x935x1.105	31.779,00
ABCO-101	50	19091441	-	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	900x935x1.766	42.489,00
ABCO-102	50	19091443	-	20	10	20	100	65	400V-3N	2.300	2.850	1.200x1130x1.766	67.110,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Dodatkowe opcje – Montowane fabrycznie

OPIS

Port USB

ADVANCE | Szybkoschładzarki



Ogólna charakterystyka

- Szybkoschładzarki z 5" ekranem dotykowym.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. (Jeśli sonda nie jest używana, zarządzanie czasem cyklu jest aktywowane automatycznie.)
- Cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: Domyślny cykl zamrażania. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: Domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje pierwszy cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- Długość cyklu:
 - Cykl chłodzenia: 90 minut.
 - Cykl mrożenia: 240 minut.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- 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.
- Hermeticznie uszczelniony kompresor ze skraplaczem chłodzonym powietrzem.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu gazu R-452A (Nie zawiera CFC).
- Model ABC-031 z czynnikiem chłodzącym R-290 lub R-452A.
- Izolacja z natryskowego poliuretanu o grubości 60 mm (z wyjątkiem modeli 031, z izolacją o grubości 35 mm). Gęstość 40 kg/m³. Bez CFC.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Układ chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Automatyczny system odparowywania wody powstałej podczas procesu odszraniania-
- W zestawie prowadnice do pojemników.
- Podgrzewana sonda.

OPCJE NA ZAMÓWIENIE:

- Połączenie USB.
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).



MODEL	CZYNNIK CHŁODZĄCY	HZ.	KOD	POZIOMÓW			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) *		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
				GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODZ.	ZAMRAŻ.		ELEKTR.	CHŁODZ.		
ABC-031	R-290	50	19089755	3	-	-	12	6	230V-1N	365	565	590x700x520	17.025,00
ABC-031	R-452A	50	19089756	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	17.405,00
ABC-051	R-452A	50	19089759	5	-	5	23	13	230V-1N	1.200	690	790x700x850	23.003,00
ABC-081	R-452A	50	19089761	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	27.563,00
ABC-101	R-452A	50	19089763	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	31.133,00
ABC-121	R-452A	50	19089765	12	-	12	60	40	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.600	35.511,00
ABC-161	R-452A	50	19089767	16	-	16	80	50	400V-3N	3.500	2.850	790x800x1.950	42.397,00
ABC-102	R-452A	50	19089769	20	10	20	100	65	400V-3N	-	5450	1.200x1.090x1.766	57.714,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032

Dodatkowe opcje – Montowane fabrycznie

OPIS	CENA NETTO (PLN)
Połączenie USB	548,00
Zestaw kółek (montowane fabrycznie).	1.449,00

ADVANCE | Szybkoschładzarki do wózków



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%.
- Hermetycznie 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.
- Złącze USB do zgrywania danych.
- Podgrzewana sonda.

SPÓD

- Modele RBP: komory chłodnicze bez dna. Stalowy spód o grubości 2 mm.
- Modele RBN: szybkoschładzarko-zamrażarka. Płyta dolna o grubości 100 mm z wtryskiwaną izolacją poliuretanową 40 kg/m³.
- Panel sterowania z ekranem dotykowym.

Szybkoschladzarki do wózków



202



201

DRZWI	ROZMIAR WÓZKA	UNIT	SZYBKOSCHŁADZARKA		SZYBKOSCHŁADZARKA Z OPCJĄ SZYBKOZAMRAŻANIA	
			STANDARD	WZMOCNIONE	STANDARD	WZMOCNIONE
1 drzwi	201 (GN-1/1)	Szybkoschladzarka	RBP-201	RBP-201H	RBM-201	RBM-201H
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschladzarka	RBP-202	RBP-202H	RBM-202	RBM-202H
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052
2 drzwi (przelotowe)	201 (GN-1/1)	Szybkoschladzarka	RBP-201C	RBP-201HC	RBM-201C	RBM-201 HC
		Agregat	UCS-424	UCS-528	UCC-424	UCC-528
	202 (GN-2/1)	Szybkoschladzarka	RBP-202C	RBP-202HC	RBM-202C	RBM-202 HC
		Agregat	UCS-842	UCS-1052	UCC-842	UCC-1052

Szybkoschładzarki do wózków

MODEL	KOD	TYP WÓZKA	WYDAJNOŚĆ (KG)/CYKL		NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWĘTRZNY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			+90 / +3 °C						
RBP-201	19089779	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	73.813,00
RBP-201H	19089780	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	83.626,00
RBP-202	19089782	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	81.493,00
RBP-202H	19089783	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	87.324,00
RBP-201C	19089784	20 GN-1/1	70		230V 1+N	50/60	UCS-424	1.480x1.205x2.120	85.546,00
RBP-201HC	19089785	20 GN-1/1	105		230V 1+N	50/60	UCS-528	1.480x1.205x2.120	94.681,00
RBP-202C	19089786	20 GN-2/1	150		230V 1+N	50/60	UCS-842	1.670x1.395x2.120	98.083,00
RBP-202HC	19089787	20 GN-2/1	210		400V 3+N	50	UCS-1052	1.670x1.395x2.120	102.272,00

Agregaty zewnętrzne do szybkoschładzarek z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		CHŁODZ.	ELEKTR. - 400V 3+N				
UCS-424	19017466	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	26.589,00
UCS-528	19017467	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	26.792,00
UCS-842	19017468	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	33.260,00
UCS-1052	19017469	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	34.071,00

Wjazdowe szybkochładzarki z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	WÓZEK TYP	WYDAJNOŚĆ (KG)/CYKL		NAPIĘCIE	HZ. (s)	AGREGAT ZEWNĘTRZNY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			+90/+3 °C	+90/-18 °C					
RBM-201	19089788	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	86.087,00
RBM-201H	19089789	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	90.968,00
RBM-202	19089790	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	95.157,00
RBM-202H	19089791	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	101.048,00
RBM-201 C	19089792	20 GN-1/1	70	48	230V 1+N	50/60	UCC-424	1.530x1.255x2.220	96.514,00
RBM-201HC	19089793	20 GN-1/1	105	70	230V 1+N	50/60	UCC-528	1.530x1.255x2.220	99.891,00
RBM-202 C	19089794	20 GN-2/1	150	100	230V 1+N	50/60	UCC-842	1.720x1.445x2.220	106.386,00
RBM-202HC	19089795	20 GN-2/1	210	135	400V 3+N	50	UCC-1052	1.720x1.445x2.220	113.574,00

Agregaty zewnętrzne do szybkochłodziarek z funkcją szybkozamrażania

MODEL	KOD	MOC (W)		HZ. (s)	WAGA (KG)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
		CHŁODZ.	ELEKTR. – 400V 3+N				
UCC-424	19015799	5.970	4.250	50	135	1.100x805x650	27.263,00
UCC-528	19015800	6.950	4.980	50	139	1.100x805x650	27.481,00
UCC-842	19015801	10.530	6.500	50	205	1.450x850x785	-
UCC-1052	19015802	13.580	8.450	50	214	1.450x850x785	34.943,00

* W przypadku innych napięć i częstotliwości skonsultuj się z producentem.

Dodatkowe opcje – montowane fabrycznie

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ (MM)	CENA NETTO (PLN)
RC-700	19015797	Rampa dla szybkochłodziarek typu 201	700	1.541,00
RC-800	19015798	Rampa dla szybkochłodziarek typu 202	800	2.649,00

CONCEPT | Szybkoschładzarki i zamrażarki



Ogólna charakterystyka

- Wykończenie ze stali nierdzewnej na zewnątrz, z wyjątkiem tylnego panelu (pokryte tworzywem sztucznym).
- Wewnątrz stal nierdzewna AISI-304 18/10.
- Całkowicie natryskowa zwarta konstrukcja.
- W zestawie prowadnice do tac ze stali nierdzewnej AISI-304 18/10.
- Izolacja poliuretanowa natryskowa o grubości 60 mm. Gęstość 40 kg/m³. Bez 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 aktywowany przez użytkownika. Odparowywanie wody bez zużycia energii.
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).

Concept



CBC-031



CBC-051







CBC-081

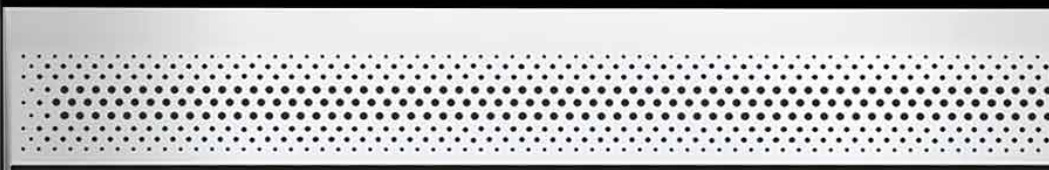


CBC-101

Sterowanie elektroniczne umożliwia cykle chłodzenia (+3°C) lub zamrażania (-18°C).

MODEL	HZ.	KOD	POZIOMÓW			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)*		NAPIĘCIE	MOC (W)		WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
			GN-1/1	GN-2/1	60X40	CHŁODZ..	ZAMRAŻ.		ELEKTR.	CHŁODZ.		
 CBC-031	50	19089771	3	-	-	15	6	230V-1N	590	490	560x700x514	11.865,00
 CBC-051	50	19089773	5	-	5	18	10	230V-1N	1.100	650	790x700x850	15.506,00
 CBC-081	50	19089775	8	-	8	40	24	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.290	21.349,00
 CBC-101	50	19089777	10	-	10	50	30	230V-1N	2.000	1.300	790x800x1.420	23.255,00

(*) Produkcje obliczone zgodnie z EN 17032



FAGOR



Urządzenia
chłodnicze



Szafy chłodnicze i mroźnicze

Gastronorm.....	140
— Advance	141
— Monoblock Concept	143
— Concept.....	145
Snack	153
Szafy piekarnicze	157
Szafa na ryby	158

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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



Europejska jakość
chłodnictwa dla
profesjonalistów.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Broszura ofertowa

Szafy spełniające potrzeby najbardziej wymagających użytkowników

Szeroka gama produktów spełniająca wszelkie potrzeby rynku.

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

Gama Concept jest najbardziej ekonomiczną linią, ale z unikalnym na rynku szerokim asortymentem (GN, Snack, szafy piekarnicze, szafa na ryby).

	2/1 GASTRONORM			SNACK	SZAFKA PIEKARNICZA	SZAFKA NA RYBY
	ADVANCE	CONCEPT MONOBLOCK	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT	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	760 X 742 X 2.006	760 X 742 X 2.006
Wnętrze	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	TŁOCZONE ŚCIANKI BOCZNE	STANDARDOWE ŚCIANKI	STANDARDOWE ŚCIANKI	STANDARDOWE ŚCIANKI
POJEMNOŚĆ (liczba poziomów na drzwi)	24 x GN 2/1	23 x GN 2/1	24 x GN 2/1	18 x Snack	17 x 600 x 400	7 SZUFLAD
KLASA ENERGETYCZNA (dla szaf jednodrzwiowych)	A	B	C	C		-
IZOLACJA	80 mm	60 mm	60 mm	50 mm	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY +/-	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a	R600a
KLASA KLIMATYCZNA (dla szaf jednodrzwiowych)	5	4	4	4	4	4
JEDNOSTKA CHŁODNICZA	WEWNĘTRZNA	MONOBLOCK	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA	WEWNĘTRZNA
WEWNĘTRZNE OŚWIETLENIE	LED	LED	LED	LED	LED	LED
HACCP	TAK	NIE	NIE	NIE	NIE	NIE
TRYB EKO	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
ZAMEK (duże drzwi)	TAK	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami	OPCJA Standardowo ze szklanymi drzwiami	OPCJA	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX5	IPX5	IPX5	IPX4	IPX5	IPX5

ADVANCE | Gastronorm

ADVANCE to linia innowacyjnych technologicznie szaf, spełniająca oczekiwania najbardziej wymagających użytkowników.



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa 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.
- 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 usterki.
- 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 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze).
- Testowane w klasie klimatycznej V.

SZAFY MROŹNICZE

- Termostatyczny zawór rozprężny zapewniający optymalne zarządzanie

obiegiem zimnym.

- Odszranianie gorącym gazem.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).
- Zamki montowane, jako standard we wszystkich drzwiach.

OPCJE

- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Pedał otwarcia drzwi (montowane fabrycznie).
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

Szafy
jedno drzwiowe



AUP-11G

Szafy
dwudrzwiowe



AUN-22G

Szafy chłodnicze
ze szklanymi drzwiami



AUP-11G GD / AUP-22G GD

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED
dla lepszej widoczności wnętrza.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	KLASA KLIMATYCZNA	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy chłodnicze											
AUP-11G	R600a	50	19089406	5	1	A	610	337	158	693x856x2.106	10.118,00
AUP-22G	R600a	50	19089396	5	2	C	1.332	833	192	1.358x856x2.106	15.594,00
Szafy mroźnicze											
AUN-11G	R290	50	19089398	5	1	D	610	2.754	471	693x856x2.106	11.830,00
AUN-22G	R290	50	19089420	4	2	D	1.332	4.599	749	1.358x856x2.106	17.902,00
AUN-22G CC5	R290	50	19089422	5	2	D	1.332	4.258	825	1.358x856x2.106	20.074,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami											
AUP-11G GD	R600a	50	19089423	4	1	A	610	505	158	693x856x2.106	11.498,00
AUP-22G GD	R600a	50	19089424	4	2	C	1.332	1.249	192	1.358x856x2.106	18.354,00

CONCEPT | Monoblock

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



DO 60%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa 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 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 jedne duże drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: od 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze).
- Klasa klimatyczna IV.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (teraz także w szafach mroźniczych).

OPCJE

- Zamek (modele z dużymi drzwiami) Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).
- Pedał otwarcia drzwi (montowane fabrycznie).
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

Szafy z pełnymi drzwiami



MUP-22G

Szafy z drzwiami dzielonymi



MUN-23G

Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami



MUP-11G GD

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED
dla lepszej widoczności wnętrza.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CALKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
Szafy chłodnicze											
	MUP-11G	R600a	50	19089425	1	B	572	423	143	653x796x1.996	8.518,00
	MUP-12G	R600a	50	19089426	2	B	572	423	143	653x796x1.996	8.926,00
	MUP-22G	R600a	50	19089427	2	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	12.576,00
	MUP-23G	R600a	50	19089428	3	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	12.984,00
	MUP-24G	R600a	50	19089429	4	C	1.144	756	184	1.318x796x1.996	13.392,00
Szafy mroźnicze											
	MUN-11G	R290	50	19089430	1	D	572	2.040	678	653x796x1.996	9.942,00
	MUN-12G	R290	50	19089432	2	D	572	2.040	684	653x796x1.996	10.398,00
	MUN-22G	R290	50	19089434	2	E	1.144	4.855	942	1.318x796x1.996	14.852,00
	MUN-23G	R290	50	19089436	3	E	1.144	4.855	948	1.318x796x1.996	15.308,00
	MUN-24G	R290	50	19089438	4	E	1.144	4.855	954	1.318x796x1.996	15.764,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami											
	MUP-11G GD	R600a	50	19089440	1	-	572	-	146	653x796x1.996	9.598,00
	MUP-22G GD	R600a	50	19089441	2	-	1.144	-	190	1.318x796x1.996	14.736,00

CONCEPT | Gastronorm

Gama Concept prezentuje szeroką gamę produktów na rynku chłodnictwa z bardzo dużą ilością wersji i opcji z odpornymi, ergonomicznymi produktami pasującymi do potrzeb każdego użytkownika.



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa 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 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 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze).
- Szafy mroźnicze: odszranianie gorącym gazem.
- Testowane w klasie klimatycznej IV.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (w szafach chłodniczych, a teraz także w szafach mroźniczych).

Opcje:

- Zamek (modele z dużymi drzwiami) Standardowo ze szklanymi drzwiami.
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony.
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).
- Pedał otwarcia drzwi (montowane fabrycznie).
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.






Szafy chłodnicze



CUP-22G



CUP-12G

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 CUP-11G	R600a	50	19089444	1	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	8.284,00
 CUP-12G	R600a	50	19089446	2	C	543	60	+	548	183	653x842x2.040	8.692,00
 CUP-22G	R600a	50	19089448	2	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	12.872,00
 CUP-23G	R600a	50	19089450	3	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	13.280,00
 CUP-24G	R600a	50	19089452	4	C	1.186	60	+	913	206	1.318x842x2.040	13.688,00

Szafy mroźnicze



CUN-23G



CUN-11G




MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy mroźnicze												
CUN-11G	R290	50	19089454	1	D	543	60	+	2.714	471	653x842x2.040	9.958,00
CUN-12G	R290	50	19089456	2	D	543	60	+	2.714	477	653x842x2.040	10.414,00
CUN-22G	R290	50	19089458	2	E	1.186	60	+	4.793	749	1.318x842x2.040	15.902,00
CUN-23G	R290	50	19089460	3	E	1.186	60	+	4.793	755	1.318x842x2.040	16.358,00
CUN-24G	R290	50	19089462	4	E	1.186	60	+	4.793	760	1.318x842x2.040	16.814,00

Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami



CUP-22G GD

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami												
 CUP-11G GD	R600a	50	19089464	1	B	543	60	+	822	186	653x842x2.040	9.364,00
 CUP-12G GD	R600a	50	19089466	2	B	543	60	+	822	185	653x842x2.040	9.916,00
 CUP-22G GD	R600a	50	19089468	2	B	1.183	60	+	1.370	212	1.318x842 x 2.040	15.032,00

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Szafy mieszane chłodnicze + mroźnicze



CUD-22G/M PL

Szafy chłodnicze z komorą mroźniczą



CUD-12G/N



CUD-23G/N

Mieszane

Dwa niezależne moduły z osobnymi agregatami oraz elektronicznym sterowaniem.

Moduł chłodniczy:





- Wymuszony obieg powietrza
- Zakres temperatury pracy komory od : 0 °C do +8 °C

Moduł mroźniczy:

- Wymuszony obieg powietrza
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C

Komora mroźnicza (❄️):

- Wyposażenie: 3 pojemniki PVC
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290
- Wymuszony obieg powietrza
- Automagiczne odparowanie wody podczas rozmrażania
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy mieszane chłodnicze + mroźnicze									
 CUD-22G/M PL	R600a	50	19096985	2	1.220	60	654	1.318x842x2.040	20.332,00
Szafy chłodnicze z komorą mroźniczą									
 CUD-12G/N	R290	50	19089472	2	596	60	1.091	693x826x2.008	13.750,00
 CUD-23G/N	R600a	50	19089474	3	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	18.082,00
 CUD-24G/N	R600a	50	19089476	4	1.301	60	1.008	1.388x826x2.008	18.862,00

Szafy dwutemperaturowe







CUD – 22G/2

DWUTEMPERATUROWE

Dwie oddzielne komory z oddzielnymi kompresorami, parownikami i sterowaniem.



CUD – 12G/2

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	WBUDOWANE PROWADNICE	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy dwutemperaturowe												
 CUD-12G/2	R290	50	19089481	2	D	596	50	+	679	616	693x826x2.008	13.174,00
 CUD-22G/2	R600a	50	19089482	2	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	18.748,00
 CUD-23G/2	R600a	50	19089483	3	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	18.362,00
 CUD-24G/2	R600a	50	19089484	4	D	1.301	50	+	905	367	1.388x826x2.008	18.494,00

CONCEPT | 1/1 Gastronorm

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



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa 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.
- Wyjmowane półki epoksydowe. (GN 1/1) w celu łatwego czyszczenia. Na wyposażeniu: 3 półki na drzwi.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Temperatura pracy: od 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze).

- Testowane w klasie klimatycznej IV.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (w szafach chłodniczych, a 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 (standardowo ze szklanymi drzwiami).
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	GRUBOŚĆ IZOLACJI (mm)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy chłodnicze											
CUP-11G1/1	R600a	50	19089485	1	D	305	60	726	205	488x703x2.008	8.572,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami											
CUP-11G1/1 GD	R600a	50	19089487	1	C	305	60	-	208	488x703x2.008	9.074,00
Szafy mroźnicze											
CUN-11G1/1	R290	50	19089489	1	E	305	60	2.197	719	488x703x2.008	9.448,00

CONCEPT | Snack

W zależności od posiadanej przestrzeni i istniejących potrzeb dostarczamy szafy Concept o rozmiarze Snack z podobnym wyposażeniem jak w linii szaf Gastronorm i o równie wysokiej jakości.



DO 50%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII
Z CZYNNIKIEM
CHŁODNICZYM HC

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Nastrzykiwana poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i grubości 50 mm.
- Wyjmowane 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 0 °C do +8 °C (szafy chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (szafy mroźnicze).
- Testowane w klasie klimatycznej IV.
- Wewnętrzne światła LED z wyłącznikiem (w szafach chłodniczych ze szklanymi drzwiami, a teraz także w szafach mroźniczych).

OPCJE

- Zamek (modele z dużymi drzwiami; standardowo ze szklanymi drzwiami).
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Otwieranie drzwi z lewej strony (modele z dużymi drzwiami).
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standardowo w modelach mroźniczych).
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

Szafy chłodnicze

Szafy chłodnicze



CUP-11S










CUP-22S



CUP-11S GD

WIDOCZNOŚĆ:
Pionowe oświetlenie LED dla lepszej widoczności wnętrza

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy chłodnicze										
 CUP-11S	R600a	50	19089491	1	C	506	548	183	693x726x2.067	8.120,00
 CUP-12S	R600a	50	19089493	2	C	506	548	183	693x726x2.067	8.528,00
 CUP-22S	R600a	50	19089495	2	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	11.620,00
 CUP-23S	R600a	50	19089497	3	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	12.028,00
 CUP-24S	R600a	50	19089499	4	C	1.109	975	206	1.388x726x2.067	12.436,00
Szafy chłodnicze ze szklanymi drzwiami										
 CUP-11S GD	R600a	50	19089501	1	B	506	920	186	693x726x2.067	9.200,00
 CUP-22S GD	R600a	50	19089503	2	C	1.109	1530	212	1.388x726x2.067	13.780,00






Szafy mroźnicze



CUN-24S



CUN-12S

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy mroźnicze										
 CUN-11S	R290	50	19089505	1	D	506	2.179	700	693x726x2.067	9.874,00
 CUN-12S	R290	50	19089507	2	D	506	2.179	706	693x726x2.067	10.330,00
 CUN-22S	R290	50	19089509	2	E	1.109	4.855	1.251	1.388x726x2.067	14.482,00
 CUN-23S	R290	50	19089511	3	E	1.109	4.855	1.257	1.388x726x2.067	14.938,00
 CUN-24S	R290	50	19089513	4	E	1.109	4.855	1.263	1.388x726x2.067	15.394,00

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Szafy mieszane chłodnicze + mroźnicze



CUD-22S/N

Szafy chłodnicze z komorą mroźniczą



CUD-12S/N

Mieszane

Dwa niezależne moduły z osobnymi agregatami oraz elektronicznym sterowaniem.

Moduł chłodniczy:





- Wymuszony obieg powietrza
- Zakres temperatury pracy komory od : 0 °C do +8 °C

Moduł mroźniczy:

- Wymuszony obieg powietrza
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C

Komora mroźnicza (**):

- Wyposażenie: 3 pojemniki PVC
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami
- Przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy R290
- Wymuszony obieg powietrza
- Automatyczne odparowanie wody podczas rozmrażania
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C



MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Szafy mieszane chłodnicze + mroźnicze								
 CUD-22S/N	R600a	50	19089515	2	1.012	883	1.388x726x2.067	17.828,00
Szafy chłodnicze z komorą mroźniczą								
 CUD-12S/N	R290	50	19089517	1+ ❄️	506	931	693x726x2.067	14.020,00
 CUD-23S/N	R600a	50	19089519	2+ ❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	18.188,00
 CUD-24S/N	R600a	50	19089521	2+ ❄️	1.109	928	1.388x726x2.067	18.548,00

CONCEPT | Szafy piekarnicze



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm.
- Wnętrze ze stali nierdzewnej z solidnymi przewodnikami do standardowych blach do pieczenia o wymiarach 600 x 400 mm (do 17 poziomów).
- Wyposażone w 3 półki o wymiarach 600 x 400 mm, idealne do stosowania w piekarniach.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami z nierdzewną powłoką ochronną.
- 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.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Zakres temperatury pracy od 0 °C do +8 °C (oraz od -18 °C do -22 °C szafa mroźnicza).
- Testowane w klasie klimatycznej IV.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 CUP-11B	R290	50	19089526	1	E	574	927	251	760x729x2.006	8 682,00
 CUN-11B	R290	50	19097061	1	E	574	2987	720	760x729x2.006	10 486,00
CUP-22BB PL	R290	50	19097761	2	E	1253	1549	286	1.388x826x2.008	13.490,00

CONCEPT | Szafa na ryby

Uzupełnieniem gamy Concept jest szafa z komorą na ryby. Komora wyposażona jest w pojemniki na ryby. Model przeznaczony jest do pracy w najbardziej odpowiedniej temperaturze, aby utrzymać świeżość ryb przez dłuższy czas.



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Natryskowa poliuretanowa izolacja o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 50 mm.
- Wyposażona w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności, wykonane z PVC, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- Parownik z rurami miedzianymi i aluminiowymi kłapami z nierdzewną powłoką ochronną.
- 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.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
- Układ chłodzenia z wymuszonym ciągiem utrzymujący temperaturę roboczą od -4 °C do + 4 °C.
- Testowane w klasie klimatycznej IV.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
CU-11F	R290	50	19089527	1	574	618	760x729x2.006	10 752,00

Dostępne opcje i ich dodatkowe koszty doliczane do ceny urządzenia standardowego

MODEL	TYLNY PANEL ZE STALI NIERDZEWNEJ	ZAMEK (DUŻE DRZWI)	ZESTAW KÓŁEK (MONTOWANE FABRYCZNIE)	OGRZEWANA RAMA DRZWI	OTWIERANIE DRZWI Z LEWEJ	PEDAŁ NOŻNY	BEZ AGREGATU
	BS (PLN)	LC (PLN)	C (PLN)	FH (PLN)	OP (PLN)	PO (PLN)	/R (PLN)
Advance Gastronorm							
AUP-11G	355,00	Std	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.310,00
AUP-22G	570,00	Std	455,00	340,00	-	610,00	-1.575,00
AUN-11G	355,00	Std	455,00	Std	172,00	305,00	-
AUN-22G	570,00	Std	455,00	Std	-	610,00	-
AUP-11G GD	355,00	Std	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.310,00
AUP-22G GD	570,00	Std	455,00	340,00	-	610,00	-1.575,00
Concept Monoblock							
MUP-11G	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.205,00
MUP-12G	355,00	-	455,00	175,00	-	-	-1.205,00
MUP-22G	570,00	180,00	455,00	340,00	-	610,00	-1.475,00
MUP-23G	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
MUP-24G	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
MUN-11G	355,00	90,00	455,00	Std	172,00	305,00	-1.430,00
MUN-12G	355,00	-	455,00	Std	-	-	-1.430,00
MUN-22G	570,00	180,00	455,00	Std	-	-	-1.840,00
MUN-23G	570,00	-	455,00	Std	-	-	-1.840,00
MUN-24G	570,00	-	455,00	Std	-	-	-1.840,00
MUP-11G GD	355,00	Std	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.205,00
MUP-22G GD	570,00	Std	455,00	340,00	-	610,00	-1.475,00
Concept Gastronorm							
CUP-11G	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.205,00
CUP-12G	355,00	-	455,00	175,00	-	-	-1.205,00
CUP-22G	570,00	180,00	455,00	340,00	-	610,00	-1.475,00
CUP-23G	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
CUP-24G	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
CUN-11G	355,00	90,00	455,00	Std	172,00	305,00	-
CUN-12G	355,00	-	455,00	Std	-	-	-
CUN-22G	570,00	180,00	455,00	Std	-	610,00	-
CUN-23G	570,00	-	455,00	Std	-	-	-
CUN-24G	570,00	-	455,00	Std	-	-	-
CUP-11G GD	355,00	Std	455,00	175,00	172,00	305,00	-1.205,00
CUP-12G GD	355,00	-	455,00	175,00	-	-	-1.205,00
CUP-22G GD	570,00	Std	455,00	340,00	-	610,00	-1.475,00
CUD-22G/M PL	570,00	180,00	455,00	175,00	-	610,00	-
CUD-12G/N	355,00	-	455,00	175,00	-	-	-
CUD-23G/N	570,00	-	455,00	175,00	-	-	-
CUD-24G/N	570,00	-	455,00	175,00	-	-	-
CUD-12G/2	355,00	-	455,00	340,00	-	-	-
CUD-22G/2	570,00	180,00	455,00	340,00	-	610,00	-
CUD-23G/2	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-
CUD-24G/2	570,00	-	455,00	340,00	-	-	-
Concept GN-1/1							
CUP-11G1/1	225,00	90,00	455,00	175,00	172,00	-	-1.205,00
CUP-11G1/1 GD	225,00	Std	455,00	175,00	172,00	-	-1.205,00
CUN-11G1/1	225,00	90,00	455,00	Std	172,00	-	-1.475,00
Concept Snack							
CUP-11S	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	-	-1.205,00
CUP-22S	570,00	180,00	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
CUN-11S	355,00	-	455,00	Std	172,00	-	-1.430,00
CUN-12S	355,00	-	455,00	Std	-	-	-1.430,00
CUN-22S	570,00	180,00	455,00	Std	-	-	-1.840,00
CUN-23S	570,00	-	455,00	Std	-	-	-1.840,00
CUN-24S	570,00	-	455,00	Std	-	-	-1.840,00
CUP-11S GD	355,00	Std	455,00	175,00	172,00	-	-1.205,00
CUP-22S GD	570,00	Std	455,00	340,00	-	-	-1.475,00
CUD-22S/N	570,00	180,00	455,00	175,00	-	-	-
CUD-12S/N	355,00	-	455,00	175,00	-	-	-
CUD-23S/N	570,00	-	455,00	175,00	-	-	-
CUD-24S/N	570,00	-	455,00	175,00	-	-	-
Concept Piekarnicze							
CUP-11B	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	112,00	-1.475,00
CUN-11B	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	112,00	-1.475,00
CUP-22BB PL	710,00	180,00	455,00	340,00	-	-	-
Concept Szafa na ryby							
CU-11F	355,00	90,00	455,00	175,00	172,00	112,00	-1.475,00

Akcesoria

DLA MODELI	AKCESORIUM	KOD	CENY NETTO (PLN)
SZAFY SNACK	Półka epoksydowa (560x542 mm)	12181818	87,00
SZAFY SNACK-KOMORA NA RYBY	Kuweta do szaf na ryby 530x460x100 mm	12033925	385,00
	Wkładka na dno do kuwety szaf na ryby 530x460 mm	12174581	220,00
	Prowadnica do komory na ryby - 613 mm	12036716	36,00
	Półka epoksydowa 2/1 GN 650x530 mm	12181547	112,00
SZAFY GN	Półka nierdzewna 2/1 GN 650x530 mm	12181821	140,00
	Prowadnica półki do szaf podwójnych GN 564 mm	12175547	38,00
	Półka do szaf piekarniczych 400x600 mm	12181639	80,00
SZAFY NA RYBY, SZAFY PIEKARNICZE	Prowadnica do szaf piekarniczych 496 mm	12174688	40,00
	Kuweta do szaf na ryby	12033925	385,00
SZAFY 1/1	Półka 1/1 (530x325 mm)	12181624	71,00
	Prowadnica 532 mm lewa/prawa	12181547	36,00

Zestawy kółek

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW 4 KÓŁEK Ø100 (2 z hamulcem + 2 bez hamulca)	19004383	570,00
ZESTAW 6 KÓŁEK Ø100 (3 z hamulcem + 3 bez hamulca)	19041037	860,00





Stoły chłodnicze i mroźnicze

Gastronorm 700	165
— Advance	165
— Concept.....	168
Snack 600	181
Piekarnicze 800	189

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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



Wydajność i jakość
dla profesjonalistów



Dowiedz się więcej!







Strona internetowa

Nasza szeroka oferta stołów odpowiada na wszystkie rodzaje potrzeb użytkowników.

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 Gastronorm, 600 Snack i 800 Pastry), 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
POJEMNOŚĆ (liczba poziomów na drzwi)	6	6	3	10
KLASA ENERGETYCZNA				
IZOLACJA	60 mm boki 50 + 40 mm dodatkowa izolacja blatu	50 mm	50 mm	50 mm
CZYNNIK CHŁODNICZY	R600a / R290	R600a / R290	R600a / R290	R600a
KLASA KLIMATYCZNA	5	4	4	4
SYSTEM CHŁODZENIA	WYMUSZONY OBIEG	WYMUSZONY OBIEG	WYMUSZONY OBIEG	STATYCZNY
HACCP	TAK	NIE	NIE	NIE
TRYB ECO	TAK	TAK	TAK	TAK
ZAMEK	OPCJA Standardowo drzwi szklane	OPCJA Standardowo drzwi szklane	OPCJA Standardowo drzwi szklane	OPCJA
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

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

Ogólna charakterystyka

- W całości wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
 - Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
 - System HACCP zapisujący bieżące działania.
 - 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.
 - Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
 - Wyjmowane półki epoksydowe (GN 1/1)
 - z regulacją wysokości.
 - Wyposażenie drzwi: półka 1/1 z regulacją wysokości dla prowadnic.
 - Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
 - Osadzone i zaokrąglone panele wewnątrz w celu łatwego czyszczenia i konserwacji.
 - Wewnętrzne oświetlenie LED (tylko dla modeli ze szklanymi drzwiami).
 - Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości.
 - Rant tylny chroniący przed zachlapaniem o wysokości 4 cm.
 - Temperatura robocza: od 0 °C do +8 °C (stoły chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (stoły mroźnicze).
 - Testowane w klasie klimatycznej V.
- OPCJE:**
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
 - Bez rantu tylnego.
 - Bez blatu.
 - Różne konfiguracje szuflad.
 - Agregat po lewej stronie.
 - Panoramiczne otwarcie drzwi.
 - Tylny panel ze stali nierdzewnej.
 - Granitowy blat.
 - Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).
 - Zamek (standardowe wyposażenie szklanych drzwi).

Stoły chłodnicze i mroźnicze

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

Stoły chłodnicze przelotowe



ACP-4G

ACN-3G















ACP-2G GD



ACP-4G/C

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	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze										
 ACP-2G	50	19096965	2	A	300	381	159	R600a	1.342x700x850	10.816,00
 ACP-3G	50	19096966	3	A	450	514	159	R600a	1.792x700x850	12.888,00
 ACP-4G	50	19096967	4	B	600	810	159	R600a	2.242x700x850	17.320,00
Stoły mroźnicze										
 ACN-2G	50	19096968	2	D	300	2.044	307	R290	1.342x700x850	12.842,00
 ACN-3G	50	19096969	3	D	450	2.654	316	R290	1.792x700x850	16.270,00
 ACN-4G	50	19097001	4	D	600	3.322	325	R290	2242 x 700 x 850	17.328,00
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami										
 ACP-2G GD	50	19097014	2	B	300	609	159	R600a	1.342x700x850	12.016,00
 ACP-3G GD	50	19097016	3	B	450	822	159	R600a	1.792x700x850	14.688,00
 ACP-4G GD	50	19097017	4	B	600	1296	159	R600a	2.242x700x850	19.720,00
Stoły chłodnicze przelotowe										
 ACP-2G/C	50	19089538	2+2	-	300	-	159	R600a	1.342x768x850	11.702,00
 ACP-3G/C	50	19089539	3+3	-	450	-	159	R600a	1.792x768x850	13.898,00
 ACP-4G/C	50	19089540	4+4	-	600	-	159	R600a	2242 x 768 x 850	19.046,00

Stoły chłodnicze z szufladami *



ACP-4G-HHHD



ACP-3G-TTT

WSZECHSTRONNOŚĆ:
Różne zestawy szuflad dla najbardziej specyficznych wymagań.

WYTRZYMAŁOŚĆ:
Szuflady perforowane mogą wytrzymać do 40 kg.

*Dostępne są różne wersje zestawów szuflad i drzwi:
Zestaw 2 szuflad (H), Zestaw 3 szuflad (T), Drzwi (D)

MODEL	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Stoły chłodnicze z szufladami i drzwiami										
	ACP-2G HD	19097003	2 szuflady 1 drzwi	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	12.652,00
	ACP-2G HH	19097004	4 szuflady	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	14.488,00
	ACP-3G HDD	19097005	2 szuflady 2 drzwi	A	403	514	173	R600a	1.800x700x850	14.724,00
	ACP-3G HHD	19097006	4 szuflady 1 drzwi	A	403	514	173	R600a	1.800x700x850	16.560,00
	ACP-3G HHH	19097007	6 szuflad	A	403	514	173	R600a	1.800x700x850	18.396,00
	ACP-4G HDDD	19097008	2 szuflady 3 drzwi	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	19.156,00
	ACP-4G HHDD	19097009	4 szuflady 2 drzwi	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	20.992,00
	ACP-4G HHHH	19097010	6 szuflad 1 drzwi	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	22.828,00
	ACP-4G HHHH	19097011	8 szuflad	B	549	810	195	R600a	2.250x700x850	24.664,00
Stoły chłodnicze z szufladami										
	ACP-2G TT	19097012	6 szuflad	A	258	381	152	R600a	1.350x700x850	15.664,00
	ACP-3G TTT	19097013	9 szuflad	A	403	514	152	R600a	1.800x700x850	20.160,00

Zestawy szuflad do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW 2 SZUFLAD 1/2+1/2 GN	H	19012537	ADVANCE Gastronorm	 1.450,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD 1/3+1/3+1/3 GN	T	19012539	ADVANCE Gastronorm	 2.075,00

CONCEPT | 700 Gastronom

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
Z CZYNNIKIEM
CHŁODNICZYM HC

Ogólna charakterystyka

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
 - Poliuretanowa natryskowa 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 półki epoksydowe (GN 1/1) z regulacją wysokości.
 - Wyposażenie drzwi: półka 1/1 z regulacją wysokości dla przewodnic.
 - Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
 - Wewnętrzne oświetlenie LED (tylko dla modeli 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 robocza: od 0 °C do +8 °C (stoły chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (stoły mroźnicze).
 - Różne konfiguracje szuflad.
 - Agregat po lewej stronie.
 - Panoramiczne otwarcie drzwi.
 - Tylny panel ze stali nierdzewnej.
 - Granitowy blat.
 - Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).
 - Zamek (standardowe wyposażenie szklanych drzwi).
- OPCJE:**
- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
 - Bez rantu tylnego.
 - Bez blatu.

Stoły chłodnicze

Stoły chłodnicze i mroźnicze









CCP-2G

Stoły chłodnicze bez agregatu



CCP-4G/R

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze										
 CCP-2G	R600a	50	19095886	2	B	274	752	203	1.342x700x850	8.850,00
 CCP-3G	R600a	50	19095891	3	C	428	931	203	1.792x700x850	10.546,00
 CCP-4G	R600a	50	19095897	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	14.438,00
Stoły chłodnicze bez agregatu										
 CCP-2G/R	-	50	19095923	2	-	274	-	29	1.042x700x850	7.644,00
 CCP-3G/R	-	50	19095859	3	-	428	-	29	1.492x700x850	9.340,00
 CCP-4G/R	-	50	19095925	4	-	581	-	29	1.942x700x850	12.998,00

Stoły mroźnicze

Stoły mroźnicze







CCN-3G

Stoły mroźnicze bez agregatu



CCN-2G/R

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły mroźnicze										
 CCN-2G	R290	50	19095919	2	D	274	2.212	667	1.342x700x850	10.502,00
 CCN-3G	R290	50	19095920	3	D	428	2.467	676	1.792x700x850	13.312,00
Stoły mroźnicze bez agregatu										
 CCN-2G/R		50/60	19095938	2	-	274	-	414	1.042x700x850	9.062,00
 CCN-3G/R		50/60	19095939	3	-	428	-	423	1.492x700x850	11.872,00

Stoły chłodnicze z szufladami *



CCP-3G HDD



CCP-2G HD

WYTRZYMAŁOŚĆ:
Szuflady z perforowanej stali nierdzewnej mogą wytrzymać obciążenie do 40 kg.

* Dostępne różne wersje zestawów szuflad i drzwi
Zestaw 2 szuflad (H)
Drzwi (D)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KW·H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze z szufladami i drzwiami										
	CCP-2G HD	R600a	50	19095888	2 szuflady 1 drzwi	C	752	203	1.342x700x850	10.506,00
	CCP-2G HH	R600a	50	19095889	4 szuflady	C	752	203		12.162,00
	CCP-3G HDD	R600a	50	19095893	2 szuflady 2 drzwi	C	931	203	1.792x700x850	12.202,00
	CCP-3G HDD	R600a	50	19095894	4 szuflady 1 drzwi	C	428	931		203
	CCP-3G HHH	R600a	50	19095895	6 szuflad	C	931	203		15.514,00
	CCP-4G HDDD	R600a	50	19095899	2 szuflady 3 drzwi	C	1.096	224	2.242x700x850	16.094,00
	CCP-4G HHDD	R600a	50	19095900	4 szuflady 2 drzwi	C	581	1.096		224
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19095901	6 szuflad 1 drzwi	C	1.096	224		19.406,00
	CCP-4G HHHH	R600a	50	19095902	8 szuflad	C	1.096	224		21.062,00

Zestawy szuflad do stołów chłodniczych










MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)	
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19012537	CONCEPT Gastronorm		1.450,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	CONCEPT Gastronorm		2.075,00

Stoły chłodnicze z szufladami bez agregatu



CCP-4G/R-HHDD

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze z szufladami bez agregatu										
 CCP-2G/R HD	-	50	19096031	2 szuflady 1 drzwi	-	274	-	29	1.042x700x850	9.300,00
 CCP-2G/R HH	-	50	19096032	4 szuflady	-		-	29		10.956,00
 CCP-3G/R HDD	-	50	19096033	2 szuflady 2 drzwi	-	428	-	29	1.492x700x850	10.996,00
 CCP-3G/R HHDD	-	50	19096034	4 szuflady 1 drzwi	-		-	29		12.652,00
 CCP-3G/R HHH	-	50	19096035	6 szuflad	-	-	-	29	-	14.308,00
 CCP-4G/R HDDD	-	50	19095934	2 szuflady 3 drzwi	-	581	-	29	1.942x700x850	14.654,00
 CCP-4G/R HHDD	-	50	19095935	4 szuflady 2 drzwi	-		-	29		16.310,00
 CCP-4G/R HHHD	-	50	19095936	6 szuflad 1 drzwi	-	-	-	29	-	17.966,00
 CCP-4G/R HHHH	-	50	19095937	8 szuflad	-	-	-	29	-	19.622,00

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami



CCP-3G GD







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

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami bez agregatu



CCP-2G/R GD

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami										
 CCP-2G GD	R600a	50	19095887	2	C	274	1.203	205	1.342x700x850	10.002,00
 CCP-3G GD	R600a	50	19095892	3	B	428	1.489	207	1.792x700x850	12.274,00
 CCP-4G GD	R600a	50	19095898	4	B	581	1.753	230	2.242x700x850	16.742,00
Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami bez agregatu										
 CCP-2G/R GD	-	50	19095926	2	-	274	-	-	1.042x700x850	8.796,00
 CCP-3G/R GD	-	50	19096030	3	-	428	-	-	1.492x700x850	11.068,00
 CCP-4G/R GD	-	50	19095928	4	-	581	-	-	1.942x700x850	15.302,00

Stoły chłodnicze ze zlewem



CCP-4G/S

ZLEW:
330 x 365 x 140 mm bez ociekacza.




Stoły chłodnicze przelotowe






CCPC-3G/C

ELASTYCZNOŚĆ:
Drzwi po obu stronach dla łatwiejszego dostępu do środka urządzenia.

Stoły chłodnicze ze zlewem

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Stoły chłodnicze ze zlewem											
	CCP-2G/S	R600a	50	19095856	2	B	274	752	203	1.342x700x850	9.906,00
	CCP-3G/S	R600a	50	19095857	3	C	428	931	203	1.792x700x850	11.602,00
	CCP-4G/S	R600a	50	19095858	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	15.494,00

Stoły chłodnicze przelotowe

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Stoły chłodnicze przelotowe											
	CCPC-2G/C	R600a	50	19089594	2+2	-	274	-	203	1.342x778x850	11.880,00
	CCPC-3G/C	R600a	50	19089595	3+3	-	428	-	203	1.792x778x850	14.443,00
	CCPC-4G/C	R600a	50	19089596	4+4	-	581	-	224	2.242x778x850	17.688,00

Podstawy chłodnicze

Przeznaczone do urządzeń do gotowania na blacie. Idealne rozwiązanie chłodnicze w małych pomieszczeniach

Modele z drzwiami












CCPB-3G

Modele z szufladami 1/3 i 2/3



CCPB-3G T

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Podstawy chłodnicze z drzwiami										
 CCPB-2G	R600a	50	19095550	2	C	177	752	203	1.342x700x584	7.322,00
 CCPB-3G	R600a	50	19095913	3	C	277	931	203	1.792x700x584	8.660,00
 CCPB-4G	R600a	50	19095916	4	D	377	1096	224	2.242x700x584	11.382,00
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3										
 CCPB-2G W	R600a	50	19095911	2 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	8.536,00
 CCPB-3G W	R600a	50	19095914	3 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	10.202,00
 CCPB-4G W	R600a	50	19095917	4 x 2/3	C	377	1.096	224	2.242x700x584	14.004,00
Podstawy chłodnicze z szufladami 1/3 i 2/3										
 CCPB-2G T	R600a	50	19095912	2 x 1/3 1 x 2/3	C	177	752	203	1.342x700x584	10.250,00
 CCPB-3G T	R600a	50	19095915	4 x 1/3 1 x 2/3	C	277	931	203	1.792x700x584	13.052,00
 CCPB-4G T	R600a	50	19095918	6 x 1/3 1 x 2/3	D	377	1.096	224	2.242x700x584	17.238,00

Podstawy chłodnicze Kore 900



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Uszczelniony kompresor z wentylovanym skraplaczem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiumowymi klapami.
- Poliuretanowa natryskowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- 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 robocza: -2 °C, +8 °C, temperatura pokojowa 38 °C.
- Testowane w klasie klimatycznej 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami										
CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1.200x900x590	11.733,00
Modele z szufladami 2/3										
CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1.200x900x590	13.430,00
Modele z podłużnymi szufladami o pełnej długości										
CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1.200x900x590	12.907,00
Modele z drzwiami										
CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1.600x900x590	13.430,00
Modele z szufladami 2/3										
CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1.600x900x590	15.905,00

Podstawy chłodnicze KORE 700

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Uszczelniony kompresor z wentylovanym skraplaczem.
- Parownik z miedzianymi przewodami oraz aluminiowymi klapami.
- Poliuretanowa natryskowa izolacja
- o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- 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 robocza: -2 °C, +8 °C, temperatura pokojowa 38 °C.
- Testowane w klasie klimatycznej 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.





MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I. SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami										
CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	9.994,00
Modele z szufladami 2/3										
CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	10.910,00
Modele z podłużnymi szufladami o pełnej długości										
CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	10.490,00
Modele z drzwiami										
CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1.600x630x590	12.894,00
Modele z szufladami 2/3										
CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1.600x630x590	14.129,00



Dostępne opcje i ich dodatkowe koszty doliczane do ceny urządzenia standardowego

MODEL	PANEL TYLNY ZE ST. NIERDZ. (PLN)	GRANITOWY BLAT 3 CM (PLN)	BEZ BLATU (PLN)	BEZ RANTU TYLNEGO (PLN)	ZESTAW KÓLEK (PLN)	ZAMEK (NA DRZWI) (PLN)	ZESTAW SZUFLAD [1/2] (PLN)	ZESTAW SZUFLAD [1/3] (PLN)	KOMPRESOR PO LEWEJ (PLN)	OGRZEWANA RAMA DRZWI (PLN)	PANORAMICZNE DRZWI (PLN)
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO
ADVANCE – 700 GASTRONORM											
ACP-2G	355,00	1.620,00	-330,00	0,00	455,00	-	1.530,00	2.020,00	430,00	185,00	172,00
ACP-3G	445,00	2.020,00	-425,00	0,00	455,00	-	1.530,00	2.020,00	430,00	260,00	172,00
ACP-4G	570,00	2.420,00	-535,00	0,00	455,00	-	1.530,00	2.020,00	430,00	335,00	344,00
ACN-2G	355,00	1.620,00	-330,00	0,00	455,00	-	-	-	430,00	Std	172,00
ACN-3G	445,00	2.020,00	-425,00	0,00	455,00	-	-	-	430,00	Std	172,00
ACN-4G (NOWOŚĆ)	570,00	2.420,00	-535,00	0,00	455,00	-	-	-	430,00	Std	344,00
ACP-2G GD	355,00	1.620,00	-330,00	0,00	455,00	Std	-	-	430,00	185,00	172,00
ACP-3G GD	445,00	2.020,00	-425,00	0,00	455,00	Std	-	-	430,00	260,00	172,00
ACP-4G GD	570,00	2.420,00	-535,00	0,00	455,00	Std	-	-	430,00	335,00	344,00
CONCEPT – 700 GASTRONORM											
CCP-2G	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	455,00	-	1.380,00	1.830,00	430,00	185,00	172,00
CCP-3G	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	455,00	-	1.380,00	1.830,00	430,00	260,00	172,00
CCP-4G	570,00	2.420,00	-485,00	0,00	695,00	-	1.380,00	1.830,00	430,00	335,00	344,00
CCN-2G	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	455,00	-	-	-	430,00	Std	172,00
CCN-3G	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	455,00	-	-	-	430,00	Std	172,00
CCP-2G GD	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	455,00	Std	-	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3G GD	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	455,00	Std	-	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4G GD	570,00	2.420,00	-485,00	0,00	695,00	Std	-	-	430,00	335,00	344,00
CCP-2G/S	355,00	-	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	185,00	172,00
CCP-3G/S	445,00	-	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	260,00	172,00
CCP-4G/S	570,00	-	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	335,00	344,00
CCPB-2G	355,00	-	-	Std	-	-	-	-	-	185,00	-
CCPB-3G	445,00	-	-	Std	-	-	-	-	-	260,00	-
CCPB-4G	570,00	-	-	Std	-	-	-	-	-	335,00	-
CCP-2G/R	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	-	-	1.380,00	1.830,00	-	185,00	172,00
CCP-3G/R	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	-	-	1.380,00	1.830,00	-	260,00	172,00
CCP-4G/R	570,00	2.420,00	-485,00	0,00	-	-	1.380,00	1.830,00	-	335,00	344,00
CCN-2G/R	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	-	-	-	-	-	Std	172,00
CCN-3G/R	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	-	-	-	-	-	Std	172,00
CCP-2G/R GD	355,00	1.620,00	-300,00	0,00	-	Std	-	-	-	185,00	172,00
CCP-3G/R GD	445,00	2.020,00	-385,00	0,00	-	Std	-	-	-	265,00	172,00
CCP-4G/R GD	570,00	2.420,00	-485,00	0,00	-	Std	-	-	-	335,00	344,00

Zestawy szuflad do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
 ZESTAW 2 SZUFLAD 1/2+1/2 GN	H	19012537	ADVANCE CONCEPT Gastronorm		1.450,00
 ZESTAW 3 SZUFLAD 1/3+1/3+1/3 GN ADV	T	19012539	ADVANCE CONCEPT Gastronorm		2.075,00

Wymiary wewnętrzne szuflad (Szerokość × Głębokość × Długość):
 GN1/2: 299 × 190 × 555 mm
 GN1/3: 299 × 100 × 555 mm
 GN2/3: 299 × 290 × 555 mm

Zestawy do samodzielnego montażu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw 4 kółek o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	19004383	665,00
Zestaw 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	19041037	997,00

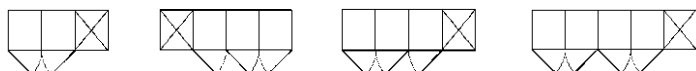
Akcesoria dla stołów GN

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa 1/1 (530x325 mm)	12181624	72,00
Prowadnica półki 1/1 (564 mm) – sztuka	12175547	38,00

Panoramyczne drzwi (PO)



(#) OTWIERANIE PANORAMICZNE – dostępne opcje



Concept | 600 Snack

Seria CONCEPT Snack o głębokości 600 mm oferuje szeroki wybór stołów chłodniczych i mroźniczych, pasujących do niewielkich przestrzeni. Seria charakteryzuje się solidną, ergonomiczną, funkcjonalną i łatwą w czyszczeniu konstrukcją.



60%
OSZCZĘDNOŚCI
ENERGII
Z CZYNNIKIEM
CHŁODNICZYM HC

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej.
- Poliuretanowa natryskowa 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.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane półki epoksydowe o wymiarze 405x460 mm.
- Wyposażenie: 1 półka na każde drzwi.
- Wbudowane odprowadzanie odpadów płynnych wewnątrz jednostki.
- Wewnętrzne oświetlenie LED (tylko dla modeli 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 robocza: od 0 °C do +8 °C (stoły chłodnicze) oraz od -18 °C do -22 °C (stoły mroźnicze).
- Testowane w klasie klimatycznej 4.

OPCJE:

- Zestaw kółek (montowane fabrycznie).
- Bez rantu tylnego.
- Bez blatu.
- Różne konfiguracje szuflad.
- Agregat po lewej stronie.
- Panoramiczne otwarcie drzwi.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.
- Zamek (standardowe wyposażenie szklanych drzwi).
- Ogrzewana oprawa drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoce wilgotnym środowisku (standard w modelach mroźniczych).



Stoły chłodnicze









CCP-2S

Stoły chłodnicze bez agregatu



CCP-3S/R

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej.
Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze										
 CCP-2S	R600a	50	19095867	2	C	268	836	203	1.492x600x850	8.418,00
 CCP-3S	R600a	50	19095880	3	C	416	931	203	2.017x600x850	10.176,00
 CCP-4S	R600a	50	19095904	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	13.842,00
Stoły chłodnicze bez agregatu										
 CCP-2S/R	-	50	19096036	2	-	268	-	29	1.192x600x850	7.212,00
 CCP-3S/R	-	50	19096037	3	-	416	-	29	1.717x600x850	8.970,00
 CCP-4S/R	-	50	19096038	4	-	564	-	29	2.242x600x850	12.402,00

Stoły mroźnicze



CCN-3S





OPCJA OTWIERANIA PANORAMICZNEGO

Stoły mroźnicze bez agregatu



CCN- 2S/R

ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły mroźnicze										
 CCN-2S	R290	50	19095921	2	D	268	2.212	669	1.492x600x850	9.926,00
 CCN-3S	R290	50	19095922	3	D	416	2.467	679	2.017x600x850	12.430,00
Stoły mroźnicze bez agregatu										
 CCN-2S/R	-	50/60	19095952	2	-	268	-	416	1.192x600x850	8.486,00
 CCN-3S/R	-	50/60	19095953	3	-	416	-	426	1.717x600x850	10.990,00

Stoły chłodnicze z szufladami



WYTRZYMAŁOŚĆ:
Szuflady z perforowanej stali nierdzewnej mogą wytrzymać obciążenie do 40 kg.

Dostępne są różne wersje zestawów szuflad i drzwi
Zestaw 2 szuflad (H)
Drzwi (D)

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)	
Stoły chłodnicze z szufladami i drzwiami											
	CCP-2S HD	R600a	50	19095855	2 szuflady 1 drzwi	C	268	836	203	1.492x600x850	9.906,00
	CCP-2S HH	R600a	50	19095879	4 szuflady	C		836	203		11.394,00
	CCP-3S HDD	R600a	50	19095883	2 szuflady 2 drzwi	C	416	931	203	2.017x600x850	11.664,00
	CCP-3S HHD	R600a	50	19095884	4 szuflady 1 drzwi	C		931	203		13.152,00
	CCP-3S HHH	R600a	50	19095885	6 szuflad	C		931	203		14.640,00
	CCP-4S HDDD	R600a	50	19095907	2 szuflady 3 drzwi	C	564	1.096	224	2.542x600x850	15.330,00
	CCP-4S HHDD	R600a	50	19095908	4 szuflady 2 drzwi	C		1.096	224		16.818,00
	CCP-4S HHHD	R600a	50	19095909	6 szuflad 1 drzwi	C		1.096	224		18.306,00
	CCP-4S HHHH	R600a	50	19095910	8 szuflad	C		1.096	224		19.794,00

Zestawy szuflad do stołów chłodniczych

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)	
	ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19012537	SNACK		1.450,00
	ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	SNACK		2.078,00

Stoły chłodnicze z szufladami bez agregatu



ZDOLNOŚĆ ADAPTACJI:
Jednostki gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Jednostka chłodząca nie jest wliczona w cenę.

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze z szufladami bez agregatu											
	CCP-2S/R HD	-	50	19095943	2 szuflady 1 drzwi	-	268	-	29	1.192x600x850	8.700,00
	CCP-2S/R HH	-	50	19095944	4 szuflady	-	268	-	29	1.192x600x850	10.188,00
	CCP-3S/R HDD	-	50	19095945	2 szuflady 2 drzwi	-	416	-	29	1.717x600x850	10.458,00
	CCP-3S/R HHD	-	50	19095946	4 szuflady 1 drzwi	-	416	-	29	1.717x600x850	11.946,00
	CCP-3S/R HHH	-	50	19095947	6 szuflad	-	416	-	29	1.717x600x850	13.434,00
	CCP-4S/R HDDD	-	50	19095948	2 szuflady 3 drzwi	-	564	-	29	2.242x600x850	13.890,00
	CCP-4S/R HHDD	-	50	19095949	4 szuflady 2 drzwi	-	564	-	29	2.242x600x850	15.378,00
	CCP-4S/R HHHD	-	50	19095950	6 szuflad 1 drzwi	-	564	-	29	2.242x600x850	16.866,00
	CCP-4S/R HHHH	-	50	19095951	8 szuflad	-	564	-	29	2.242x600x850	18.354,00

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami



CCP-2S GD

WIDOCZNOŚĆ:
Podwójne szklane drzwi i anodowana aluminiowa rama z podwójną komorą próżniową.




Stoły chłodnicze ze zlewem






CCP-2S/S

ZLEW:
330 x 365 x 140 mm bez ociekacza.





Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 CCP-2S GD	R600a	50	19095868	2	E	268	1.337	207	1.492x600x850	9.570,00
 CCP-3S GD	R600a	50	19095882	3	E	416	1.489	209	2.017x600x850	11.904,00
 CCP-4S GD	R600a	50	19095906	4	E	564	1.753	232	2.542x600x850	16.146,00

Stoły chłodnicze ze zlewem

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
 CCP-2S/S	R600a	50	19095878	2	C	268	836	203	1.492x600x850	9.474,00
 CCP-3S/S	R600a	50	19095881	3	C	416	931	203	2.017x600x850	11.232,00
 CCP-4S/S	R600a	50	19095905	4	C	564	1.096	224	2.542x600x850	14.898,00

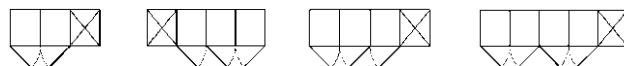
Zestawy szuflad do stołów chłodniczych Snack

MODEL	ZESTAW	KOD	TYP STOŁU	POZYCJA ZESTAWU	CENA NETTO (PLN)
 ZESTAW 2 SZUFLAD (1/2+1/2)	H	19012537	SNACK		1.450,00
 ZESTAW 3 SZUFLAD (1/3+1/3+1/3)	T	19012539	SNACK		2.078,00

Dostępne opcje i ich dodatkowe koszty doliczane do ceny urządzenia standardowego

MODEL	PANEL TYLNY ZE ST. NIERDZ. (PLN)	GRANITOWY BLAT 3 CM (PLN)	BEZ BLATU (PLN)	BEZ RANTU TYLNEGO (PLN)	ZESTAW KÓLEK (PLN)	ZAMEK (NA DRZWI) (PLN)	ZESTAW SZUFLAD [1/2] (PLN)	ZESTAW SZUFLAD [1/3] (PLN)	KOMPRESOR PO LEWEJ (PLN)	OGRZEWANA RAMA DRZWI (PLN)	PANORAMICZNE DRZWI (PLN)
	BS	GR	NT	NS	C	LC	H	T	LG	FH	PO
GLOBE – 600 SNACK											(#)
CCP-2S	355,00	-	-300,00	0,00	455,00	-	1 240,00	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3S	445,00	-	-385,00	0,00	455,00	-	1 240,00	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4S	570,00	-	-485,00	0,00	695,00	-	1 240,00	-	430,00	335,00	344,00
CCN-2S	355,00	-	-300,00	0,00	455,00	-	1 240,00	-	430,00	Std	172,00
CCN-3S	445,00	-	-385,00	0,00	455,00	-	1 240,00	-	430,00	Std	172,00
CCP-2S GD	355,00	-	-300,00	0,00	455,00	Std	1 240,00	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3S GD	445,00	-	-385,00	0,00	455,00	Std	1 240,00	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4S GD	570,00	-	-485,00	0,00	695,00	Std	1 240,00	-	430,00	335,00	344,00
CCP-2S/S	355,00	-	-	-	-	-	1 240,00	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3S/S	445,00	-	-	-	-	-	1 240,00	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4S/S	570,00	-	-	-	-	-	1 240,00	-	430,00	335,00	344,00
CCP-2S/R	355,00	-	-300,00	0,00	-	-	1 240,00	-	-	185,00	172,00
CCP-3S/R	445,00	-	-385,00	0,00	-	-	1 240,00	-	-	260,00	172,00
CCP-4S/R	570,00	-	-485,00	0,00	-	-	1 240,00	-	-	335,00	344,00
CCN-2S/R	355,00	-	-300,00	0,00	-	-	1 240,00	-	-	Std	172,00
CCN-3S/R	445,00	-	-385,00	0,00	-	-	1 240,00	-	-	Std	172,00

(#) OTWIERANIE PANORAMICZNE – dostępne opcje



Zestawy do samodzielnego montażu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw 4 kółek o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	19004383	665,00
Zestaw 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	19041037	998,00

Akcesoria do stołów

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa – boczna (405x460 mm)	12181630	71,00
Półka epoksydowa-centralna (405x525 mm)	12181631	71,00
Uchwyt mocujący do półki	12037728	56,00







Concept | Stoły piekarnicze – głębokość 800 mm

Stoły Piekarnicze dopełniają naszą ofertę sprzętu zaprojektowanego specjalnie do profesjonalnych zastosowań w gastronomii.



Ogólna charakterystyka

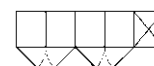
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Poliuretanowa natryskowa izolacja o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- Naturalny system chłodzenia.
- Pionowy parownik pozwala na większą pojemność chłodziarki
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Sterowanie jest zintegrowane z panelem frontowym w celu większej ochrony przed zabrudzeniem. Zgodnie z IPX5 sterowanie chronione jest przed ochlapieniem i strumieniami wody.
- Łatwiejszy załadunek i rozładunek dzięki systemowi samozamykającemu i blokującemu zamknięcie drzwi.
- Wyjmowane w celu łatwego czyszczenia półki epoksydowe (600 x 400 mm).
- Wyposażenie każdej z komór: półka epoksydowa 600x400 oraz zestaw przewodnic pozwalający 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 zachlapieniem o wysokości 4 cm w stołach z blatem nierdzewnym.
- Temperatura robocza: 0 °C, +8 °C.
- Testowane w klasie klimatycznej IV.

MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
Stoły chłodnicze 800 mm z blatem nierdzewnym											
	CCP-2B	R290	50	19095985	2	-	325	-	220	1.492x800x850	10.994,00
	CCP-3B	R290	50	19095986	3	-	584	-	303	2.017x800x850	12.486,00
	CCP-4B	R290	50	19095987	4	-	792	-	303	2.542x800x850	16.238,00
Stoły chłodnicze 800 mm z blatem granitowym											
	CCP-2B GR	R-290	50	19095978	2	-	325	-	220	1.492x800x850	13.214,00
	CCP-3B GR	R-290	50	19095979	3	-	584	-	303	2.017x800x850	15.258,00
	CCP-4B GR	R-290	50	19095980	4	-	792	-	361	2.542x800x850	19.562,00

Dostępne opcje i ich dodatkowe koszty doliczane do ceny urządzenia standardowego

MODEL	PANEL TYLNY ZE ST. NIERDZ. BS (PLN)	BEZ RANTU TYLNEGO NS (PLN)	ZESTAW KÓLEK C (PLN)	KOMPRESOR PO LEWEJ LG (PLN)	OGRZEWANA RAMA DRZWI FH (PLN)	PANORAMICZNE DRZWI (#) PO (PLN)
CCP-2B	355,00	0,00	455,00	430,00	185,00	172,00
CCP-3B	445,00	0,00	455,00	430,00	260,00	172,00
CCP-4B	570,00	0,00	695,00	430,00	335,00	344,00
CCP-2B GR	355,00	-	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3B GR	445,00	-	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4B GR	570,00	-	-	430,00	335,00	344,00

(#) OTWIERANIE PANORAMICZNE – dostępne opcje



Zestawy do samodzielnego montażu

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Zestaw 4 kółek o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	19004383	665,00
Zestaw 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	19041037	998,00

Akcesoria do stołów piekarniczych

OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa (600x400 mm)	12181639	80,00
Prowadnica do półki epoksydowej 649 mm – sztuka	12175560	38,00



Stoły do przygotowywania

Konfigurowalne stoły chłodnicze	195
Profesjonalne stoły do pizzy.....	197
Zespolone stoły chłodnicze do pizzy ...	199
Stoły chłodnicze kanapkowe i sałatkowe.....	201
Stoły chłodnicze sałatkowe i do pizzy.....	203

Niestandardowe wykonania lub różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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



**Specjalne stoły
do specjalnych zadań.**



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Oferujemy specjalne stoły przeznaczone do przygotowywania różnorodnych 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/KANAPKOWE		
	700 MM	800 MM	PROFESJONALNE	STANDARD	CPS-2G/3G	CPSB-2G	CPSB-2G GR
WYMIARY (2 drzwi)	1.342X700X850	1.492X800X850	1.590X700X854	1.350X700X850	1.342X700X850	915X700X875	915X700X895
WEWNĘTRZNA POJEMNOŚĆ	GN-1/1	600X400	GN-1/1 600X400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
BLAT	GRANIT	OPCJA	GRANIT	STAL NIERDZEWNA	STAL NIERDZEWNA	POLIAMID	STAL NIERDZEWNA
NADSTAWKA	OPCJA EMI / EMIT	OPCJA EMI / EMIT	TYLNA JEDNOSTKA	TYLNA JEDNOSTKA	OTWÓR W BLACIE NA GN	OTWÓR W BLACIE NA GN	TYLNA JEDNOSTKA
CZYNNIK CHŁODNICZY	R-600A	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
KLASA KLIMATYCZNA	4	4	4	4	4	4	4
PAROWNIK	WEWNĘTRZNY	PAROWNIK CENTRALNY	PAROWNIK CENTRALNY	PAROWNIK CENTRALNY	PAROWNIK CENTRALNY	PAROWNIK CENTRALNY	PAROWNIK CENTRALNY
SYSTEM CHŁODZENIA	WYMUSZONY	STATYCZNY	WYMUSZONY	WYMUSZONY	WYMUSZONY	WYMUSZONY	WYMUSZONY
FUNKCJA EKO	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
OCHRONA WILGOTNOŚCI	IPX4	IPX4	IPX4	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.



MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	KLASA ENERGETYCZNA	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Stoły chłodnicze 700 mm z blatem granitowym										
 CCP-2G GR	R-600a	50	19089668	2	B	274	752	203	1.342x700x850	10.794,00
 CCP-3G GR	R-600a	50	19089669	3	C	428	931	203	1.792x700x850	12.970,00
 CCP-4G GR	R-600a	50	19089670	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	17.342,00
Stoły chłodnicze 800 mm z blatem granitowym										
 CCP-2B GR	R-290	50	19095978	2	-	376	-	220	1.492x800x850	13.214,00
 CCP-3B GR	R-290	50	19095979	3	-	584	-	303	2.017x800x850	15.258,00
 CCP-4B GR	R-290	50	19095980	4	-	792	-	361	2.542x800x850	19.562,00



SP-2G



SPT-3G

Nadstawki ze szklaną osłoną – GN 1/3 i GN 1/4

MODEL	KOD	POKRYWA	LICZBA POJEMNIKÓW GN	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SP-2G	19089671	Szkoło	5*GN 1/4	102	R-600a	1.342x336x450	4.044,00
SP-2B	19089674	Szkoło	6*GN 1/4	102	R-600a	1.492x336x450	4.124,00
SP-3G	19089672	Szkoło	8*GN 1/4	102	R-600a	1.792x336x450	4.412,00
SP-3B	19089675	Szkoło	9*GN 1/4	102	R-600a	2.017x336x450	4.508,00
SP-4G	19089673	Szkoło	10*GN 1/4	102	R-600a	2.242x336x450	5.352,00
SP-4B	19096958	Szkoło	12*GN 1/4	102	R-600a	2.542x336x450	5.888,00
SP-2B GN 1/3	19096956	Szkoło	6*GN 1/3	102	R-600a	1.492x396x450	4.330,00
SP-3B GN 1/3	19096957	Szkoło	9*GN 1/3	102	R-600a	2.017x396x450	4.642,00
SP-4B GN 1/3	19096959	Szkoło	12*GN 1/3	168	R-600a	2.542x396x450	6.064,00

Nadstawki z osłoną ze stali nierdzewnej – GN 1/3 i GN 1/4

MODEL	KOD	POKRYWA	LICZBA POJEMNIKÓW GN	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SPT-2G	19089676	Stal nierdzewna	5*GN 1/4	102	R-600a	1.342x336x250	3.738,00
SPT-2B	19089679	Stal nierdzewna	6*GN 1/4	102	R-600a	1.492x336x250	3.800,00
SPT-3G	19089677	Stal nierdzewna	8*GN 1/4	102	R-600a	1.792x336x250	3.940,00
SPT-3B	19089680	Stal nierdzewna	9*GN 1/4	102	R-600a	2.017x336x250	4.112,00
SPT-4G	19089678	Stal nierdzewna	10*GN 1/4	102	R-600a	2.242x336x250	4.808,00
SPT-4B	19096982	Stal nierdzewna	12*GN 1/4	168	R-600a	2.542x336x450	5.284,00
SPT-2B GN 1/3	19096980	Stal nierdzewna	6*GN 1/3	102	R-600a	1.492x396x450	3.990,00
SPT-3B GN 1/3	19096981	Stal nierdzewna	9*GN 1/3	102	R-600a	2.017x396x450	4.522,00
SPT-4B GN 1/3	19096983	Stal nierdzewna	12*GN 1/3	168	R-600a	2.542x396x450	5.514,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

MODEL	AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
STOŁY GN	Półka epoksydowa 1/1 (530x325)	12181624	72,00
	Prowadnica półki GN-1/1 – 564 mm	12175547	38,00
STOŁY PIEKARNICZE	Półka epoksydowa piekarnicza (600x400)	12181639	80,00
	Prowadnica półki 649 mm	12175560	38,00

Stoły do przygotowywania | Profesjonalne stoły do pizzy Głębokość 700 mm

Stoły do przygotowywania pizzy posiadają specyficzne funkcje zgodnie z najwyższymi standardami. Fagor Professional oddaje w ręce klientów produkt, który zadowoli nawet najbardziej wymagających użytkowników.





CPZC-3G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Blat granitowy o grubości 3 cm z granitowymi bokami i rantem antyrozbrzygowym (grubość 2 cm i wysokość 9 cm).
- Izolacja poliuretanowa natryskowa o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminium radiator.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowane półki w celu łatwego czyszczenia.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz komplet 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 otoczenia: 0°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).
- Testowane w klasie klimatycznej IV.



CPZC-2G

MODEL	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Profesjonalne stoły do pizzy Compact								
 CPZC-2G	50	19089681	2	325	262	R-290	1.590x700x854	17.380,00
 CPZC-3G	50	19089682	3	505	262	R-290	2.110x700x854	20.416,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa GN 1/1 (530x325mm)	12181624	72,00
Prowadnica boczna GN-1/1 – 562 mm	12037936	37,00

Stoły do przygotowywania | **Zespalone** Głębokość 700 mm

Stoły do przygotowywania pizzy posiadają szczególne funkcje dostosowane do wymagań klienta. Firma Fagor Professional stworzyła ten produkt, aby zaspokoić potrzeby każdego użytkownika.



CPZ1-2G

Ogólna charakterystyka



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowana jednostka na składniki.
- Izolacja poliuretanowa natryskowa o grubości 50 mm i gęstości 40 kg/m³.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza wewnątrz pomieszczenia.
- Miedziany parownik z aluminiowym radiatorom.
- Cyfrowy wyświetlacz służący do elektronicznej oraz cyfrowej regulacji temperatury oraz kontroli procesu odszraniania.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowane półki w celu łatwego czyszczenia.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka oraz komplet 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 otoczenia: 0°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C)
- Pojemniki GN nie wchodzą w skład standardowego wyposażenia.



CPZ1-3G

KONSERWACJA:

Obejmuje nadstawkę na składniki na powierzchni górnej o pojemności od 8 do 10 pojemników 1/4 GN o głębokości 150 mm (w stołach odpowiednio z 2 i 3 drzwiami).

MODEL	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Zespalone stoły chłodnicze do pizzy								
 CPZ1-2G	50	19096963	2	290	262	R-290	1.342 x 700 x 1.050	9.314,00
 CPZ1-3G	50	19096964	3	290	522	R-290	1.792 x 700 x 1.050	12.148,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

AKCESORIUM	KOD	CENY NETTO (PLN)
Półka epoksydowa GN 1/1 (530x325mm)	12181624	72,00
Prowadnica półki GN-1/1 – 564 mm	12175547	38,00

Stoły do przygotowywania | Stoły chłodnicze kanapkowe i sałatkowe

Fagor Professional oferuje dwa małe, kompaktowe stoły do sałatek i kanapek z wieloma funkcjonalnościami, przeznaczone nawet do najmniejszych przestrzeni.

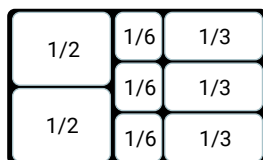


CPS-2G

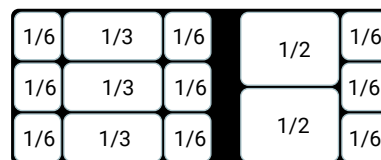
Ogólna charakterystyka



- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Izolacja poliuretanowa natryskowa 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.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowane półki w celu łatwego czyszczenia.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka i komplet 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: 0°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).
- Pojemniki GN nie wchodzi w skład standardowego wyposażenia.

CPS – 2G



CPS – 3G



MODEL	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Stoły kanapkowe i sałatkowe								
 CPS-2G T	50	19089687	2	274	280	R-290	1.342x700x850	9.622,00
 CPS-3G T	50	19089689	3	428	414	R-290	1.792x700x850	14.302,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

AKCESORIUM	KOD	CENY NETTO (PLN)
Półka epoksydowa GN 1/1 (530x325mm)	12181624	72,00
Prowadnica półki GN-1/1 – 564 mm	12175547	38,00

Stoły do przygotowywania | Stoły chłodnicze sałatkowe i do pizzy

Fagor Professional oferuje dwa małe, kompaktowe stoły do sałatek i pizzy z wieloma funkcjonalnościami. Przeznaczone nawet do najmniejszych przestrzeni.



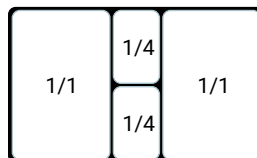
Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Izolacja poliuretanowa natryskowa 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.
- Dzięki samozamykającym się drzwiom oraz funkcjom umożliwiającym ich czasowe otwarcie dokonywanie czynności załadunkowych i rozładunkowych staje się łatwiejsze.
- Wyjmowane półki w celu łatwego czyszczenia.
- Wyposażenie pojedynczych drzwi: 1 półka i komplet przewodnic 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: 0°C, +8°C (temperatura otoczenia: 38°C).
- Pojemniki GN nie wchodzi w skład standardowego wyposażenia.

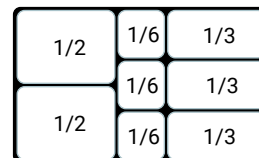


CPSB-2G

Przykładowe rozmieszczenie pojemników



Przykładowe rozmieszczenie pojemników



CPSB 2G GR

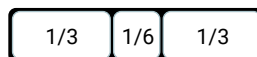
Witryna

Przezroczysta pokrywa z miejscem na pojemniki 1/6 GN, o głębokości 100 mm.

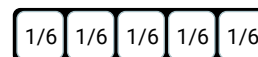
Granitowy blat grubości 3 cm

Jednostki chłodzące pod spodem pozwalają na wykorzystanie mniejszej przestrzeni..

Przykładowe rozmieszczenie pojemników






Przykładowe rozmieszczenie pojemników



CPSB-2G 90NS

Blat nierdzewny

Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej bez rantu tylnego.

MODEL	HZ.	KOD	DRZWI	CAŁKOWITA POJEMNOŚĆ (L)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
Kanapki i sałatki								
 CPSB-2G	50	19089691	2	177	254	R-290	912x700x894	8.118,00
Pizza								
 CPSB-2G GR	50	19089693	2	177	254	R-290	912x700x1.050	9.288,00
 CPSB-2G 90NS	50	19096630	2	130	223	R-290	912x700x894	6.180,00

Akcesoria do stołów do przygotowywania

AKCESORIUM	KOD	CENA NETTO (PLN)
Półka epoksydowa GN 1/1 (530x325mm)	12181624	72,00
Prowadnica półki GN-1/1 – 564 mm	12175547	37,00

Dostępne opcje i ich dodatkowe koszty doliczane do ceny urządzenia standardowego

MODEL	TYŁ ZE ST. NIERDZ. BS (PLN)	GRANITOWY BLAT 3 CM GR	BEZ BLATU NT	BEZ RANTU TYLNEGO NS	ZESTAW KÓLEK C (PLN)	ZAMEK NA KLUCZ (ZA DRZWI) LC (PLN)	ZESTAW SZUFLAD		KOMPRESOR PO LEWEJ LG (PLN)	OGRZEWANA RAMA DRZWI FH (PLN)	OTWIERANIE PANORAMICZNE PO (PLN)
							[1/2]	[1/3]			
							H (PLN)	T (PLN)			
CCP-2G GR	355,00	Std	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	185,00	172,00
CCP-3G GR	445,00	Std	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	260,00	172,00
CCP-4G GR	570,00	Std	-	-	-	-	1.380,00	1.830,00	430,00	335,00	344,00
CCP-2B GR	355,00	Std	-	-	-	-	-	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3B GR	445,00	-	-	-	-	-	-	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4B GR	570,00	-	-	-	-	-	-	-	430,00	335,00	172,00
CCP-2B	355,00	1.850,00	-	0,00	455,00	-	-	-	430,00	185,00	172,00
CCP-3B	445,00	2.310,00	-	0,00	455,00	-	-	-	430,00	260,00	172,00
CCP-4B	570,00	2.770,00	-	0,00	695,00	-	-	-	430,00	335,00	344,00
CPZC-2G GR RI	355,00	Std	-	-	-	-	-	-	-	185,00	172,00
CPZC-3G GR RI	445,00	Std	-	-	-	-	-	-	-	260,00	172,00
CPZ1-2G	355,00	-	-	-	-	-	1.380,00	-	-	185,00	172,00
CPZ1-3G	445,00	-	-	-	-	-	1.380,00	-	-	260,00	172,00
CPS-2G T	355,00	-	-	-	-	-	-	-	-	Std	172,00
CPS-3G T	445,00	-	-	-	-	-	-	-	-	Std	172,00
CPSB-2G/GR	355,00	-	-	-	-	-	-	-	-	185,00	Std





Nadstawki chłodnicze

Nadstawki chłodnicze na składniki.....	209
--	-----

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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

Nadstawki chłodnicze na składniki

Nadstawki na składniki wyposażone są w oddzielne jednostki chłodzące, aby zapewnić całkowitą elastyczność miejsca ich używania. Stanowią idealne uzupełnienie, aby zamienić ladę chłodniczą w kompletne stanowisko do przygotowywania dań na zimno, pizzy czy kanapek.



Ogólna charakterystyka

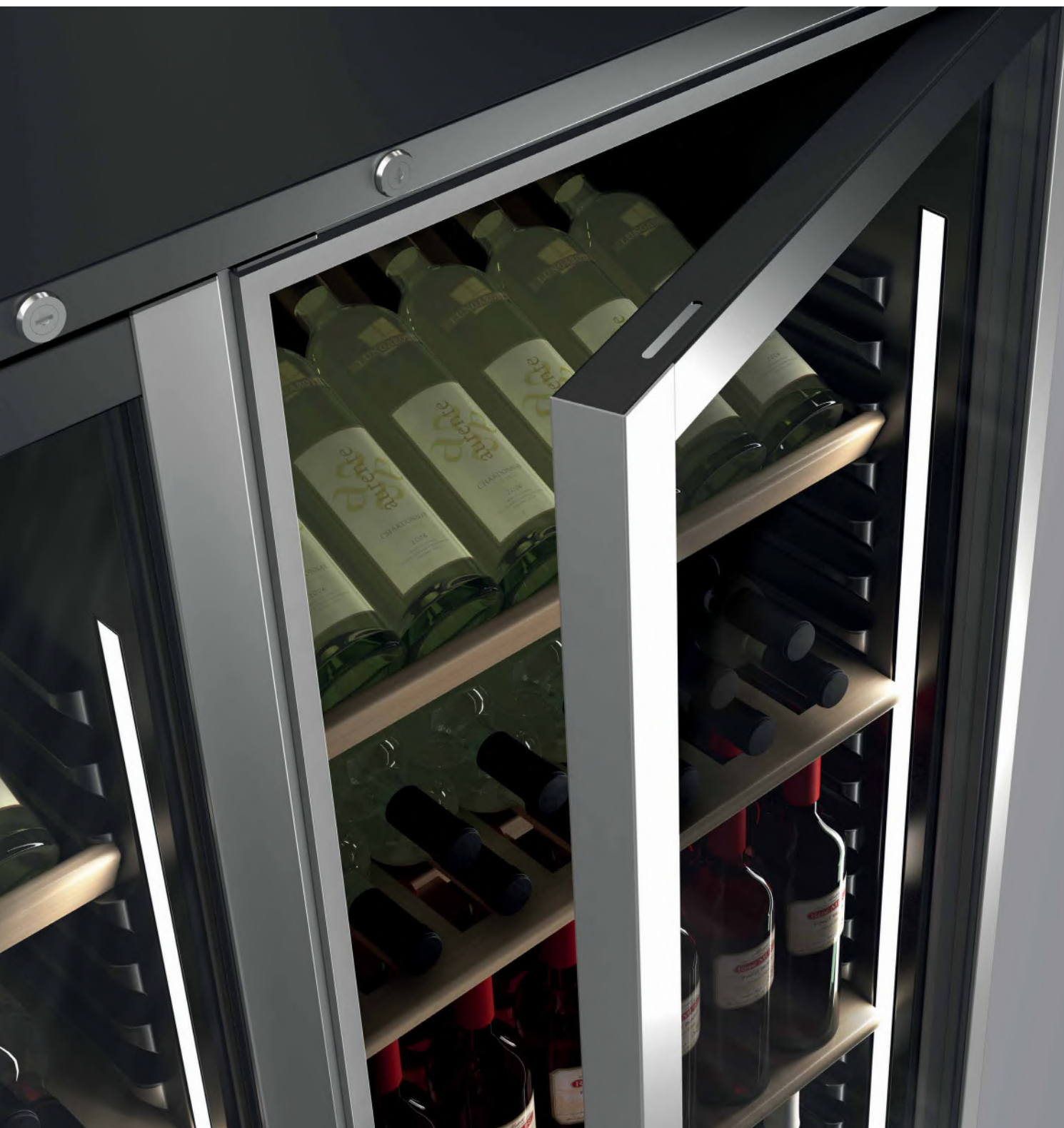
- Przystosowane do pojemników GN 1/3 o głębokości 150 mm oraz GN 1/4 o głębokości 150 mm.
- Pojemniki nie wchodzą w skład wyposażenia standardowego.
- Wbudowana jednostka chłodnicza.
- Ekologiczny system chłodzenia przy użyciu czynnika R600-a.
- Chłodzenie przez dolną płytę.
- Zakres temperatury od +2°C do +8°C.
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu.

Nadstawki ze szklaną osłoną – GN 1/3 i GN 1/4

MODEL	KOD	POKRYWA	LICZBA POJEMNIKÓW GN	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
SP-2G	19089671	Szkło	5*GN 1/4	102	R-600a	1.342x336x450	4.044,00
SP-2B	19089674	Szkło	6*GN 1/4	102	R-600a	1.492x336x450	4.124,00
SP-3G	19089672	Szkło	8*GN 1/4	102	R-600a	1.792x336x450	4.412,00
SP-3B	19089675	Szkło	9*GN 1/4	102	R-600a	2.017x336x450	4.508,00
SP-4G	19089673	Szkło	10*GN 1/4	102	R-600a	2.242x336x450	5.352,00
SP-4B	19096958	Szkło	12*GN 1/4	102	R-600a	2.542x336x450	5.888,00
SP-2B GN 1/3	19096956	Szkło	6*GN 1/3	102	R-600a	1.492x396x450	4.330,00
SP-3B GN 1/3	19096957	Szkło	9*GN 1/3	102	R-600a	2.017x396x450	4.642,00
SP-4B GN 1/3	19096959	Szkło	12*GN 1/3	168	R-600a	2.542x396x450	6.064,00

Nadstawki z osłoną ze stali nierdzewnej – GN 1/3 i GN 1/4

	MODEL	KOD	POKRYWA	LICZBA POJEMNIKÓW GN	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
	SPT-2G	19089676	Stal nierdzewna	5*GN 1/4	102	R-600a	1.342x336x250	3.738,00
	SPT-2B	19089679	Stal nierdzewna	6*GN 1/4	102	R-600a	1.492x336x250	3.800,00
	SPT-3G	19089677	Stal nierdzewna	8*GN 1/4	102	R-600a	1.792x336x250	3.940,00
	SPT-3B	19089680	Stal nierdzewna	9*GN 1/4	102	R-600a	2.017x336x250	4.112,00
	SPT-4G	19089678	Stal nierdzewna	10*GN 1/4	102	R-600a	2.242x336x250	4.808,00
	SPT-4B	19096982	Stal nierdzewna	12*GN 1/4	168	R-600a	2.542x336x450	5.284,00
	SPT-2B GN 1/3	19096980	Stal nierdzewna	6*GN 1/3	102	R-600a	1.492x396x450	3.990,00
	SPT-3B GN 1/3	19096981	Stal nierdzewna	9*GN 1/3	102	R-600a	2.017x396x450	4.522,00
	SPT-4B GN 1/3	19096983	Stal nierdzewna	12*GN 1/3	168	R-600a	2.542x396x450	5.514,00



Kompaktowe
i niezawodne
urządzenia idealne
do przechowywania
butelek.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Urządzenia chłodnicze do baru i ekspozycji produktów

Barowe witryny chłodnicze	213
Barowa zamrażarka z drzwiami szklanymi.....	215
Witryny na wino Enolux.....	216
Szafy do dojrzewania mięsa.....	217

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

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

Barowe witryny chłodnicze

Gama barowych witryn chłodniczych o nowoczesnym i eleganckim wyglądzie, oferujących kilka opcji i wykończeń dostosowanych do różnych potrzeb Twojego lokalu.

Seria BBC



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.
- 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.
- W standardowym wyposażeniu 1 półka na drzwi.
- System oświetlenia LED.
- Temperatura pracy: +2°C, +8°C (temperatura pokojowa: 32°C).
- Zamek w górnej części drzwi.



MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	POJEMNOŚĆ NA BUTELKI (75CL)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
BBC-2	R-290	50	19089708	2	300	200	336	1.544x570x860	10.473,00
BBC-3	R-290	50	19089709	3	510	290	337	2.105x570x860	11.689,00


Barowa zamrażarka z drzwiami szklanymi

Barowa zamrażarka z drzwiami szklanymi jest 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.

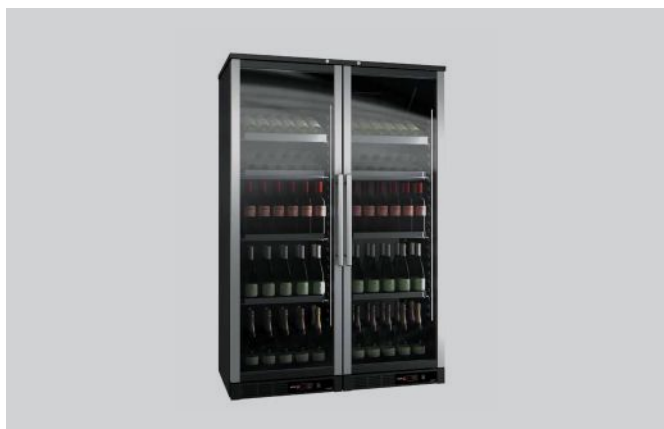


Ogólna charakterystyka

- Wysokiej jakości austenityczna stal nierdzewna wewnątrz.
- Statyczne systemy chłodnicze z wentylowanym skraplaczem.
- Cyfrowa kontrola temperatury i ręczne rozmrażanie.
- Drzwi z potrójnymi szymbami z systemem zapobiegającym zaparowaniu, który umożliwia podgląd procesu rozmrażania.
- Aluminiowa rama drzwi zapewniająca optymalną wytrzymałość.
- W standardowym wyposażeniu 1 półka.
- System oświetlenia LED.
- Temperatura pracy: -18°C, -12°C (temperatura pokojowa: 32°C).

MODEL	KOD	DRZWI	ZAKRES TEMPERATUR	POJEMNOŚĆ (L)	ZUŻYCIEN ENERGII (W)	CZYNNIK CHŁODNICZY	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 GF-45	19089744	1	-18 °C / -12 °C	52,5	265	R-290	565x365x763	4.544,00

Witryny na wino Enolux | Concept



Ogólna charakterystyka

- Nasza oferta witryn na wino zapewnia nowoczesne i eleganckie rozwiązania do przechowywania i ekspozycji wina i butelek. Dzięki innowacyjnemu wzornictwu szafy stanowią element dekoracyjny, który doda eleganckiego wyglądu Twojemu lokalowi.
- Lakierowana stal na zewnątrz. Sanitarny termoformowany plastik wewnątrz z wbudowanymi przewodnikami 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.
- Wyposażenie: 3 płaskie półki i 1 przechylona półka na butelki główne lub przechowywanie otwartych butelek (modele CWC-300/600) jedna płaska jednostka dla

- modelu CWC-180.
- Pionowy system oświetleniowy LED.
- Temperatura pracy: +5°C, +16°C (temperatura pokojowa: 32°C).



CWC-180



CWC-300



CWC-600



KIT-CWC-180

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	WYMIARY (mm)	DRZWI	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	KOMORA NA BUTELKI (75 CL)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	CENA NETTO (PLN)
	CWC-180	R-600a	50	19089796	505x570x950	1	130	25	225	5.004,00
	CWC-300	R-600a	50	19089798	620x655x1.850	1	400	72	257	7.325,00
	CWC-600	R-600a	50	19089801	1.240x655x1.850	2	800	144	513	14.156,00

Akcesoria

ZESTAW	KOD	ILOŚĆ ZESTAWÓW DO ZAMÓWIENIA NA URZĄDZENIE			CENA NETTO (PLN)
		CWC-180	CWC-300	CWC-600	
ZESTAW DREWNIANYCH PÓLEK					
ZESTAW CWC-180	19045931	x 1	-	-	588,00
ZESTAW CWC-300	19045612	-	x 1	x 2	2.048,00

Szafy do dojrzewania mięsa | **Concept**



Ogólna charakterystyka

- Szafa do dojrzewania mięsa Fagor wyróżnia się na tle konkurencji innowacyjnym wzornictwem i wydajnością. Jej system kontroli wilgotności i temperatury oraz sterylizacja powietrza UVC zapewniają maksymalne bezpieczeństwo, tworząc idealną cyrkulację powietrza w szafie.
- 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 rozprowadzanie temperatury wewnątrz szafy dzięki doskonałemu wentylowanemu systemowi chłodzenia i parownikowi antykorozyjnemu.
- Kontrola temperatury za pomocą cyfrowego termostatu z automatycznym systemem odszraniania.
- Automatyczne 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 ładowności do 40 kg. Standardowe półki wykonane z metalu pokryte antybakteryjnym tworzywem sztucznym.
- Zamek montowany jako standard.



FMA-1650








FMA-1650 B



FMA-900



FMA-900 B

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	WYMIARY WEWNĘTRZNE (mm)	WYMIARY ZEWNĘTRZNE (mm)	POJEMNOŚĆ WEWNĘTRZNA (L)	ZAKRES TEMPERATUR(°C)	POZIOM WILGOTNOŚCI (%)	POBÓR ENERGII 24H (KW)	CENA NETTO (PLN)
	FMA-1650	R-600a	50	19073883	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 do 90	1,7	23.212,00
	FMA-1650 B	R-600a	50	19073884	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 1665	496	0 / +20	60 do 90	1,7	22.110,00
	FMA-1650 S	R-600a	50	19081264	595 x 554 x 1424	700 x 750 x 2050	496	0 / +20	60 do 90	1,7	24.490,00
	FMA-900	R-600a	50	19073881	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 do 90	1	16.392,00
	FMA-900 B	R-600a	50	19073882	490 x 427 x 686	600 x 620 x 925	140	0 / +20	60 do 90	1	16.721,00

B - czarna obudowa
S - model z podstawą o wys. 385 mm



Kostkarki do lodu

Kostkarki do lodu	221
-------------------------	-----

Różne nietypowe realizacje muszą być wykonane fabrycznie. Wszelkie zmiany są dodatkowo wyceniane.

Prosimy o kontakt z firmą Fagor Professional w celu uzyskania informacji o innej wersji lub opcji, która nie jest zawarta 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

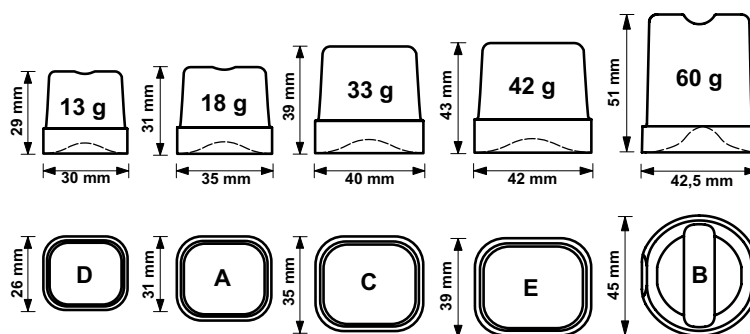
Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne do recyklingu.

Urządzenia chłodnicze | Kostkarki do lodu

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	5.635,00
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	5.635,00
FCB-18 A-S	19079654	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6.182,00
FCB-18 W-S	19079655	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6.182,00
FCB-26-A-S	19079657	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	290	390x460x610	7.237,00
FCB-26-W-S	19079658	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	W	TAK	290	390x460x610	7.237,00
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	8.009,00
FCB-29-A-S	19079673	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	320	390x460x690	7.384,00
FCB-29-W-S	19079677	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	W	TAK	320	390x460x690	7.384,00
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	8.156,00
FCB-38-A-S	19079679	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	8.630,00
FCB-38-W-S	19079685	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	500x580x690	8.630,00
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	9.177,00
FCB-42-A-S	19079687	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	500x580x690	8.867,00
FCB-42-W-S	19079688	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	500x580x690	8.867,00
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	9.653,00
FCB-48-A-S	19079691	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	500x580x800	9.286,00
FCB-48-W-S	19079693	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	W	TAK	450	500x580x800	9.286,00
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	10.077,00
FCB-72-A-S	19079699	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	620	738x600x920	12.084,00
FCB-72-W-S	19079700	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	TAK	620	738x600x920	12.084,00
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	12.875,00
FCB-80-A-S	19079712	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	700	738x600x920	12.884,00
FCB-80-W-S	19079713	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	NIE	700	738x600x920	12.884,00
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	13.692,00
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	13.579,00
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	13.579,00
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	14.381,00
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	17.425,00
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	18.228,00
FCB-152-A-S	19079720	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	18.304,00
FCB-152-A-S-DP	19079721	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	19.170,00

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

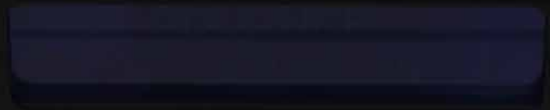


MODEL	KOD SAP	CENA NETTO (PLN)
AWS – Środek do czyszczenia kostkarki	12269016	704,00

FAGOR



MENU



STAR










Zmywarki



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

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

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

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



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 nablyszczającego
w zestawie.
- Wyposażony w zawór zwrotny.
- Pompa myjąca o mocy 260 W.
- Zużycie wody 2.2 l/cykl.
- Wyłącznik magnetyczny otwierania drzwi.
- Ochrona przeciwzobryzgową IPX4.
- Modele 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 nablyszczającego
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 PLUS
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT

ADVANCE
CONCEPT PLUS
CONCEPT



Małe i wszechstronne
rozwiązanie
dla doskonałych
rezultatów.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Katalog sprzedaży

Zmywarki do szkła

Concept+	229
Concept.....	231
Akcesoria.....	234

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 +



COP-404

Kosz 400 x 400 mm

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 wewnątrzna 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	8.464,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie		230 V / 1N	
Moc	(kW)	3,06	
Wymiary	(mm)	470x520x720	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	COP-404 B DD	19075264
			9.311,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Osmoza	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

Standardowe wyposażenie: Dwa kosze podstawowe 400x400 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	7.729,00
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD	
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	230 V / 1N		
Moc	(kW)	3,06	
Wymiary	(mm)	470x520x720	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-402 COLD B DD	19075254 8.330,00
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT – DD	CO-402 COLD SOFT DD	19073547 9.261,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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 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	7.225,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	230 V / 1N		
Moc	(kW)	3,06	
Wymiary	(mm)	470x520x720	
Wersje			
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-400 COLD B DD	19075253
			7.789,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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

Do szkła | Concept



CO-350

Kosz 400 x 400 mm

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	6.563,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		230 V / 1N		
Moc	(kW)	2,66		
Wymiary	(mm)	430x480x660		
WERSJE				
Charakterystyka				
Ręczny przycisk do końcowego zimnego płukania	COLD	COLD		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B - DD	CO-350 COLD B DD	19075249	7.225,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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	660
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~
5,41 mm					
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 szkló	[un]	2	2	2	2
Mały pojemnik na sztućce	[un]	1	1	1	1
Kosz na talerze	[un]	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.
- Może być używana 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	712,00
PZS-350	19050923	CO-350	Pojemność na 2 kosze 350x350	430x405x400	712,00

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 – 50/60 hz	35	528,00



Niezawodność
i komfort w połączeniu
z wysoką wydajnością.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Katalog sprzedażowy

Zmywarki podblatowe

Advance	237
Concept+	238
Concept.....	239
Akcesoria.....	244

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)	
Charakterystyka			
Model podstawowy	AD-505	19073539	17.602,00
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc	(KW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
Wersje			
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT	AD-505 SOFT	19076139
			18.584,00

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Osmoza	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i 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 przeciwzobryzgowia IPX4.

	MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka			
Model podstawowy	COP-504 DD	19076135	12.512,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B DD	COP-504 B DD	19076136
			12.992,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Osmoza	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

Standardowe wyposażenie: Jeden kosz podstawowy CT-10, Jeden kosz na talerze CP-16/18 i 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.
- 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 przeciwrozbryzgowa 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	11.099,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-502 B DD	19076117
			11.592,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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	10.305,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B - DD	CO-501 B DD	19076108
			10.747,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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

Podblatowe | Concept



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 przeciwrozbrzygowa 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	9.863,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD	
Napięcie	230 V / 1N		
Moc	(kW)	MULTIPOWER	
Wymiary	(mm)	600x600x830	
Wersje			
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B – DD	CO-500 B DD	19075469
			10.377,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Podstawy	Patrz strona 244
Zestawy do transformacji	Patrz strona 244
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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

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 przy płukaniu *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 (Alt/Sim)	[kW]	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela
Zabezpieczenie	[A]	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela
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 tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	Patrz tabela	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 (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	[un]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[un]	2	2	2	2	1
Kosze na talerze	[un]	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
	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-502	220 V – 240 V / 1N~		20 A	18.8 A	4.3 kW	ALT	2.8 kW	3.7 kW	0.6 kW
CO-501	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

- 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 nablyszczaczem.
- 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	712,00
PZ-3	19050922	Pojemność na 3 kosze 500x500	600x600x500	772,00

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 Zmywarki do szkła	Zestaw pompy spustowej – 50/60 Hz	35	528,00

Filtry do komory myjącej

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
K-BF-500 	19036304	Komplet 2 filtrów ze stali nierdzewnej do komory myjącej	915,00

Opcjonalny zestaw do wersji morskiej

MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
ZESTAW MARINE AF	19036061	COP-504, CO-502, CO-501, CO-500	Przyłącze na statki	2650,00



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



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Katalog sprzedaży

Zmywarki kapturowe

Advance	247
Concept+	249
Concept.....	250
Stoły do zmywarek kapturowych.....	254

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	26.976,00
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc (kW)	MULTIPOWER		
Wymiary (mm)	630 x 750 x 1.465		
Wersje			
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji	SOFT	AD-125 SOFT	19075295
			28.938,00
Model z system odzysku		AD-125 HRS	19075296
			33.599,00
System odzysku ciepła	HRS	HRS	
Wymiary (mm)		630 x 750 x 1.990	
System odkamieniania i zbiornik z programem regeneracji oraz dozownik detergentu	SOFT	AD-125 SOFT HRS	19074195
			35.819,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

Akcesoria	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona 254
Zestawy do transformacji	Patrz strona 256
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Osmoza	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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	37.647,00
Napięcie	MULTIVOLTAGE		
Moc (kW)	2,70		
Wymiary (mm)	630 x 750 x 1.465		

(1) Uwaga na temat kodów

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	20.301,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	COP-144 B DD	19075290	20.841,00
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	COP-144 HRS B DD	19075291	28.692,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona 254
Zestawy do transformacji	Patrz strona 256
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Osmoza	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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.
- 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 przeciwzobryzgowia IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		CO-142 DD	19075278	18.645,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	9,75 / 14,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	CO-142 B DD	19075279	19.135,00
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	CO-142 HRS B DD	19075282	28.704,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyładownicze	Patrz strona 254
Zestawy do transformacji	Patrz strona 256
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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 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 przeciwrozbryzgowa IPX4.

		MODEL	KOD (50 HZ)	CENA NETTO (PLN)
Charakterystyka				
Model podstawowy		CO-110 DD	19075271	16.928,00
Wbudowany dozownik detergentu	DD	DD		
Napięcie		MULTIVOLTAGE		
Moc	(kW)	6,75 / 11,25		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.465		
Wersje				
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	CO-110 B DD	19075272	17.517,00
System odzysku ciepła	HRS	HRS		
Wymiary	(mm)	630 x 750 x 1.990		
Pompa spustowa i dozownik detergentu	B-DD	CO-110 HRS B DD	19075273	25.748,00

* Zapytaj o pozostałe dostępne wersje fabryczne.

AKCESORIA	
Stoły załadownicze i wyladowcze	Patrz strona 254
Zestawy do transformacji	Patrz strona 256
Zmiękczacze wody	Patrz strona 287
Kosze	Patrz strona 289

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

		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
Szkło	[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(Alt/Sim)	[kW]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
Zabezpieczenie	[A]	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla	Ver tabla
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	[un]	1	1	1	1	1
Mały pojemnik na sztućce	[un]	2	2	2	2	2
Kosze na talerze	[un]	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	ZABEZPIEC- ZENIE	CAŁKOWITE NATĘŻENIE	MOC CAŁKOWITA	PRZYŁĄCZE	MOC OGRZ. ZBIORNIKA	MOC OGRZ. BOJLERA	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 przeciwrozbrzygowy 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	19069540	Lewy	P-E	620x740x880	1.371,00
	MP-620-D	19069541	Prawy	P-E	620x740x880	1.371,00
	MLP-1200-I.E-VO	19069542	Lewy	P-E	1.200x740x880	1.934,00
	MLP-1200-D E-VO	19069543	Prawy	P-E	1.200x740x880	1.934,00



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

Element łączeniowy pomiędzy zmywarkami kapturowymi

	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MP-140	19061430	Element do łączenia dwóch zmywarek kapturowych szeregowo	140x740x350	516,00

Stoły do wstępnego zmywania

- Blat o grubości 1,5 mm.
- Dolna półka o grubości 1 mm.
- Zlew przyspawany do blatu.
- Dolna półka mocowana na stałe.
- 4 nogi mocowane na stałe.

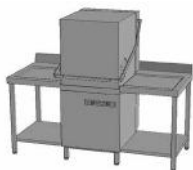
	MODEL	KOD	OPCJA DOSTAWIENIA	WYPOSAŻENIE (*)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-700-I.E-VO	19069521	Lewy	P-E-F	700x740x880	1.914,00
	MF-700-D E-VO	19069522	Prawy	P-E-F	700x740x880	1.914,00
	MF-1200-I.E-VO	19069523	Lewy	P-E-F	1.200x740x880	2.135,00
	MF-1200-D E-VO	19069524	Prawy	P-E-F	1.200x740x880	2.135,00
	MFD-1200-I.E-VO	19069525	Lewy	P-E-F-O	1.200x740x880	2.736,00
	MFD-1200-D E-VO	19069526	Prawy	P-E-F-O	1.200x740x880	2.736,00
	MFD-1500-I.E-VO	19069527	Lewy	P-E-F-O	1.500x740x880	3.104,00
	MFD-1500-D E-VO	19069528	Prawy	P-E-F-O	1.500x740x880	3.104,00

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

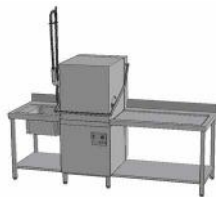
STOŁY NIE SĄ WYPOSAŻONE W KRAN.

Zobacz dostępne opcje na końcu rozdziału..

Przykłady montażu



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



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

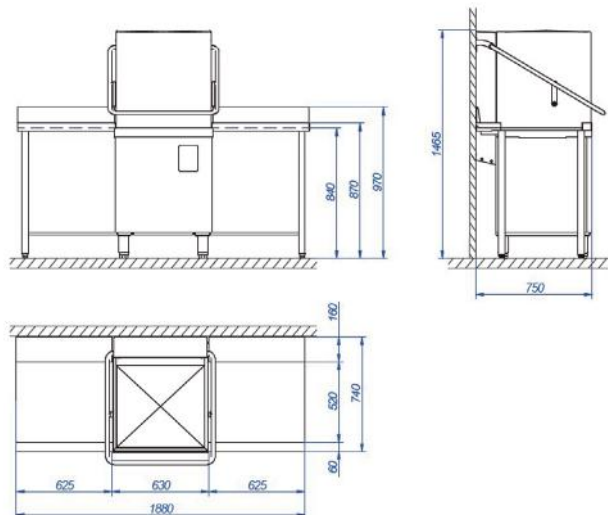


CO-142 + CO+142 +
MLP-1200-I.E-VO + MP-140 + MFD-1200-D E-VO
SZEREGOWY MONTAŻ DWÓCH ZMYWAREK
KAPTUROWYCH

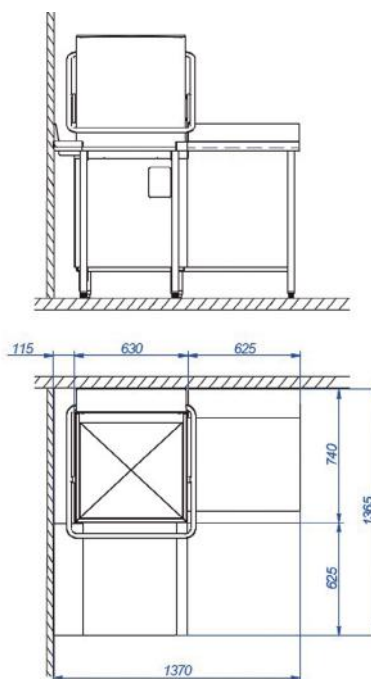
MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
Zestaw części zamiennych	19059308	Zestaw elementów do dostosowania starych stołów do zmywarki kapturowej 2019	717,00

Schematy różnych rodzajów montażu

Montaż liniowy




Montaż narożny



Zestawy do transformacji

Zestaw do transformacji wersji podstawowych

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
B-CAP 	19059326	Zestaw pompy spustowej do zmywarek kapturowych	528,00

Opcjonalny zestaw na statki

MODEL	KOD	DO MODELI	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw marine	19036059	AD-125, COP-144, CO-142, CO-110	Przyłącze na statki 440V	2.650,00



Solidne i wytrzymałe,
zapewniające wysoki
stopień czystości



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Zmywarki do naczyń kuchennych

Seria LP..... 259

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.
- 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.
- Zbudowany dozownik detergentu i dozownik nablyszczacza
- Zasilanie: 400 V – III+N+E – 50 Hz
- Automatyczny cykl czyszczenia dzięki pompie spustowej.
- Pompa płuczająca, która gwarantuje doskonały efekt higieniczny i stałą kontrolę ciśnienia podczas płukania.
- DD: Dozowniki detergentów i płynu myjącego i nablyszczającego
- B: Wbudowana pompa spustowa.



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-62 B DD	19076872	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.730	38.132,00
LP-62 B DD HRS	19076873	560x630	650	37	3	7,5	720x780x1.960	50.331,00
LP-63 B DD	19072567	560x630	850	37	3	7,5	720x780x1.930	41.921,00
LP-63 B DD HRS	19076875	560x630	850	37	3	7,5	720x780x2.160	57.368,00
LP-70 B DD	19075071	700x700	850	68	4	10,7	850x860x1.960	61.968,00
LP-70 B DD HRS	19076876	700x700	850	68	4	10,7	850x850x2.160	76.969,00
LP-130 B DD	19074725	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x1.960	90.006,00
LP-130 B DD HRS	19076877	1.320x700	850	131	6	15,9	1.470x850x2.160	106.575,00

Standardowe wyposażenie: jeden kosz

Akcesoria do zmywarek do naczyń kuchennych

MODEL	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
CT-LP62	19010251	Kosz do LP-62 i LP-63 H	1.134,00
CT-LP70	19010252	Kosz do LP-70	2.459,00
CT-LP130	19011085	Kosz do LP-130	4.640,00
SMP	19010253	Kosz na akcesoria cukiernicze	250,00
ARM8	19010254	Kosz na 8 tac	942,00
CU150	19010255	Pojemnik na sztućce (150 x 150 mm)	347,00



Solidne i niezawodne
urządzenia
o zwiększonej
wydajności



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Video reklamowe



Katalog sprzedaży

Zmywarki tunelowe

Zmywarki tunelowe kompaktowe.....	263
Zmywarki tunelowe modułowe	268
Akcesoria	275

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 tunelowe | Zmywarki kompaktowe






Ogólna charakterystyka

- Wszystkie główne elementy urządzenia produkowane są ze stali nierdzewnej AISI-304; zbiorniki, ramiona myjące, płuczące, dysze płuczące, drzwi, przewodnice 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 myjącą.
- Izolowany termicznie bojler
- 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, łatwo 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.
- Przycisk wyłączania awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbryzgową AS-260 (jako opcja).
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozbryzgową 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.
- Podwójne 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.
- System oszczędzania płukania. Płukanie zatrzymuje się po opuszczeniu kosza, oszczędzając wodę i energię.
- Wyłącznik krańcowy.

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
	CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50°	80	100	120		210	19.45	1,180 x 790 x 1,550	59.711,00
	CCO-120-R-HW	50	19048204	R					LP + A				
	CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50°	80	100	120		210	28.45	1,180 x 790 x 1,550	59.711,00
	CCO-120-R-CW	50	19046527	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: Podwójne płukanie.

A-ECO: Podwójne płukanie ECO.

Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe






Ogólna charakterystyka

- Wszystkie główne elementy urządzenia produkowane są ze stali nierdzewnej AISI-304; zbiorniki, ramiona myjące, płuczące, dysze płuczące, drzwi, przewodnice 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 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, łatwo 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.
- Przycisk wyłączania awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbrzygową AS-260 (jako opcja).
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozbrzygowa 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.
- Podwójne 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.
- System oszczędzania płukania. Płukanie zatrzymuje się po opuszczeniu kosza, oszczędzając wodę i energię.
- Wyłącznik krańcowy.

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)		
				ZASILANIE WODĄ	DOKŁADNY	STANDARD						WYDAJNY	
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160		240	22.45	1,180 x 790 x 1,550	66.240,00
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R					LP + A				
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160		240	31.45	1,180 x 790 x 1,550	66.240,00
	CCO-160-R-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.

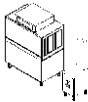

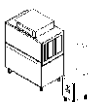

(**) Strefy wewnętrzne
LP: Mycie właściwe.
A: Podwójne płukanie.
A-ECO: Podwójne płukanie ECO.

Concept I Zmywarki tunelowe kompaktowe ECO – zasilane gazem





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 WODA	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)	
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY							
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50°	80	100	120		210	10.7	48	1,180 x 790 x 1,550	87.869,00
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R					LP + A-ECO					
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50°	100	130	160		240	10.7	48	1,180 x 790 x 1,550	96.201,00
	CCO-160-R-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.

(**) Strefy wewnętrzne
 LP: Mycie właściwe.
 A-ECO: Podwójne płukanie.

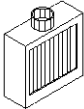
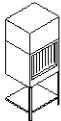
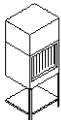
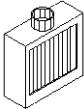


	MODEL	KOD
Zmywarka	Model CCO-120-I-CW	Kod 19045325
Moduł antyroz- bryzgowy	AS-260	19048568
Tunel suszący	CDT-600	19046516
Zmywarka	Model CCO-120-D-CW	Kod 19046527
Moduł antyroz- bryzgowy	AS-260	19048568
Tunel suszący	CDT-600	19046516
Zmywarka	Model CCO-160-I-CW	Kod 19048231
Moduł antyroz- bryzgowy	AS-260	19048568
Tunel suszący	CDT-600	19046516
Zmywarka	Model CCO-160-D-CW	Kod 19048254
Moduł antyroz- bryzgowy	AS-260	19048568
Tunel suszący	CDT-600	19046516

MODEL	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU	HZ	WYDAJNOŚĆ		ZUŻYCIE WODY Litrów/h	MOC Maksymalna (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				Prędkość	Kosze/h				
CCO-120 PACK L CW	19068300	OD LEWEJ	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	74.911,00
CCO-120 PACK R CW	19068304	OD PRAWYJ	50	3	120	210	38,00	2.040x790x1.930	74.911,00
CCO-160 PACK L CW	19068305	OD LEWEJ	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	82.425,00
CCO-160 PACK R CW	19068306	OD PRAWYJ	50	3	160	240	41,00	2.040x790x1.930	82.425,00

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

Opcje montażu fabrycznego na żądanie

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN),00
 AS-260	19048568	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi. Wyposażone w standardzie przy wejściu do modułowych zmywarek. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem.	-	L = 260 mm	2.927,00
 CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY 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	18.548,00
 CRS-600	19048639	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. 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. Model z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	0,75	600x790x1.930	21.653,00
 ASE-260	19076633	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modułowych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.	-	L = 260 mm	2.940,00

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji marine	Przyłącze na statki (440 V – 60 Hz)	-
Zestaw do wersji 230 V 3	230 V 3 ~	-



Zmywarki tunelowe | Zmywarki modułowe



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, 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 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.
- Przycisk wyłączania awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozryzgową AS-260.
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwrozryzgową 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.
- Wyłącznik krańcowy.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 2 kosze bazowe, CT-10
- 2 kosze na talerze CP-16/18, 1 kosz na szklanki CV-16/105, 1 kosz na naczynia i sztućce CT-10 R

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODA	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180		210	25.7	1,750 x 790 x 1,550	93.748,00
CCO-180-R-HW	50	19048587	R	<50°	90	135	180		210	34.7	1,750 x 790 x 1,550	93.748,00
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	>50°	125	175	225		210	35.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00
CCO-180-R-CW	50	19047164	R	<50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00
CCO-225-R-HW	50	19048212	R	>50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	>50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00
CCO-225-R-CW	50	19048120	R	>50°	125	175	225		210	44.9	2,360 x 790 x 1,550	107.544,00

(*) 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.

(**) UKŁAD MODUŁÓW

Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

- AS-260: Element neutralny-antyrozryzgowy
- 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 | Zmywarki modułowe



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, 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 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.
- Przycisk wyłączania awaryjnego
- Dodatkowy system ochrony z osłoną antyrozbrzygową AS-260.
- System zatrzymania urządzenia w przypadku otwarcia drzwi.
- Ochrona przeciwozbrzygową 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.
- Wyłącznik krańcowy.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

- 2 kosze bazowe, CT-10
- 2 kosze na talerze CP-16/18, 1 kosz na szklanki CV-16/105, 1 kosz na naczynia i sztućce CT-10 R

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50°	140	205	270		240	39,9	2,660 x 790 x 1,550	129.541,00
CCO-270-R-HW	50	19048614	R	<50°	140	205	270		240	48,9	2,660 x 790 x 1,550	129.541,00
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	>50°	170	245	320		240	47,1	3,260 x 790 x 1,550	146.845,00
CCO-270-R-CW	50	19048612	R	<50°	170	245	320		240	56,1	3,260 x 790 x 1,550	146.845,00

(*) 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.

(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej

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

Concept modular | Zmywarki tunelowe "ECO" – zasilane gazem



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 ELEKTR. (KW)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY						
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180		210	19,7	48	1.750 x 790 x 1.550	130.963,00
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R	<50°	125	175	225		210	20,9	48	2.360 x 790 x 1.550	141.749,00
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	140	205	240		240	21,9	48	2.660 x 790 x 1.550	167.704,00
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R	<50°	170	245	320		240	29,1	48	3.260 x 790 x 1.550	182.282,00

(#) 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

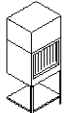

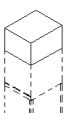

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

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

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych modularnych

Opcje montażu fabrycznego na żądanie

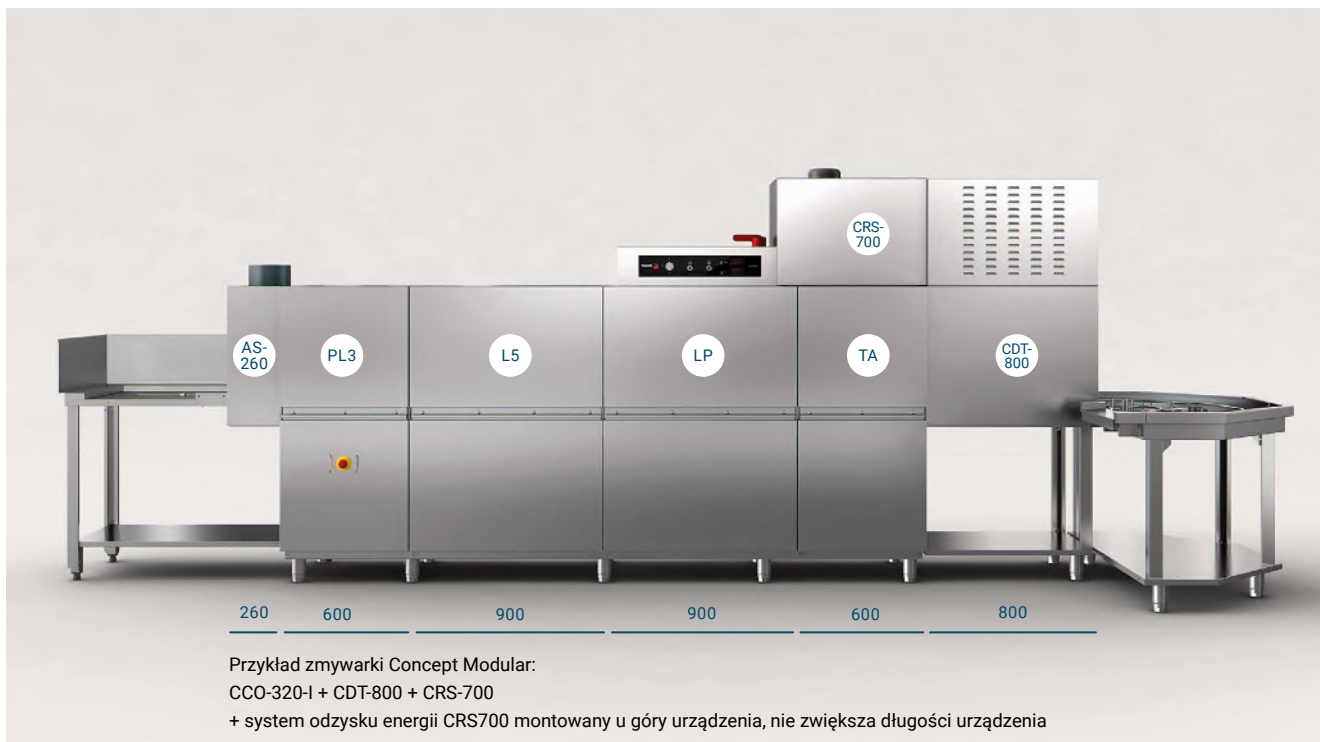
MODEL	KOD	OPIS	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
 CDT-600	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1.930	18.548,00
 CDT-800	19047215	DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 270 i 320. Dodatkowy 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	23.258,00
 (#) 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	23.753,00
 ASE-260	19076633	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów Z kurtynami separującymi Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalnie wyposażenie dla wszystkich modularnych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.	-	L = 260 mm	2.940,00

(*) Załadunek koszy:
L: Wejście po lewej stronie urządzenia.
R: Wejście po prawej stronie urządzenia.

Zmiany na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	CENA NETTO (PLN)
Zestaw do wersji marine	Przyłącze na statki (440 V – 60 Hz)	-
Zestaw do wersji 230 V 3	230 V 3 ~	-





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	•	•	•	•	•	•
Podwójne płukanie	A.	•	•	-	-	-	-
Podwójne płukanie ECO	A-ECO	•	•	-	-	-	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	DA	-	-	•	•	•	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA-ECO	-	-	•	•	•	-
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	TA	-	-	-	-	-	•
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	•
Moduł suszenia 600	CDT-600	•	•	•	•	-	-
Moduł suszenia 800	CDT-800	-	-	-	-	•	•
Odzyskiwanie energii dla modeli kompaktowych	CRS-600	•	•	-	-	-	-
Odzyskiwanie energii dla modeli modularnych	CRS-700	-	-	•	•	•	•
Dodatkowa osłona przeciwbryzgowa przy wyjściu	AS-260	•	•	•	•	•	•

Wszystkie zmywarki modułowe są standardowo wyposażone w moduł antyrozpryskowy 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, 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.

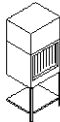
długość nie zwiększa się. Zalecany dla modeli z wejściem zimnej wody (CW) o temperaturze nie wyższej niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeniach zasilanych ciepłą wodą ani w modelach ECO z podgrzewaniem wody płuczącej w generatorze GWB-40.

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 kWh).

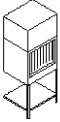

Moduł odzysku energii CRS-700 montuje się na zmywarkach modułowych, a całkowita

Zestawy i akcesoria

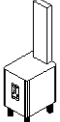
Do zmywarek tunelowych kompaktowych

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ L	19056095	TUNEL SUSZĄCY 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.	600x790x1.930	18.548,00
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ R	19086106			

Do zmywarek tunelowych modularnych

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ L	19056095	TUNEL SUSZĄCY 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.	600x790x1.930	18.548,00
	ZESTAW CDT-600 MODUŁ R	19086106			
	CDT-800	19047215	DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 270 i 320. Dodatkowy 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.	800x790x1.930	23.258,00

Dla wersji "ECO" – zasilane gazem

MODEL	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	GWB-40	LPG 50 Hz – 19011596 LPG 60 Hz – 19044808 GN 50 Hz – 19038585 GN 60 Hz – 19044809	GAZOWY GENERATOR GORĄCEJ WODY Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automatyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.	432x548x770	40,00 30.731,00

Podsumowanie charakterystyki zmywarek tunelowych

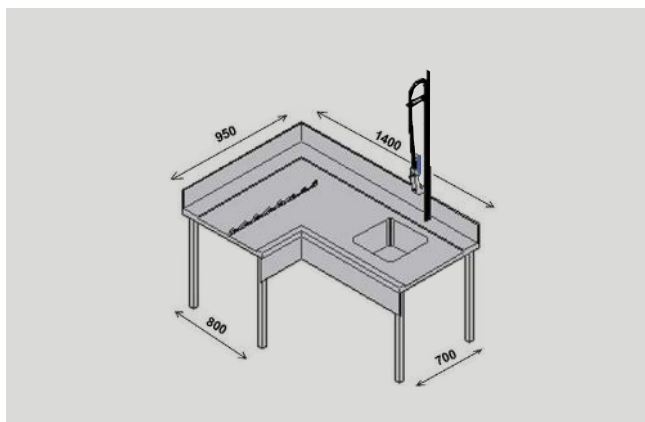
	CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
PREDKOŚCI PRZESUWU KOSZY	3	3	3	3	3	3
Wydajność (koszy/h)						
Program do dużych zabrudzeń	80	100	-	-	-	-
Program intensywny (DIN-10534)	-	-	90	125	140	170
Program do średnich zabrudzeń	100	130	135	175	225	245
Program do małych zabrudzeń	120	160	180	225	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						
Pojemność bojlera (l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura (°C)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Moc grzania (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	-	-	-	-	-	-
Moc pompy płuczającej ECO(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/basket)	1.75	1.5	1.17	0.93	0.89	0.75
STANDARDOWE PRZYŁĄCZE						
Rodzaj połączenia (fabryczne)	ALT.	ALT.	ALT.	SIM.	SIM.	SIM.
Napięcie 2	400 V /3N ~ / 50 – 60Hz					
MOC CAŁKOWITA (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)						
Standardowa	1180	1180	1750	2360	2660	3260
Z modulem wejściowym	1440	1440	1760	2360	2660	3260
Z modulem suszenia	1780	1780	2100	2700	3200	3800
GŁĘBOKOŚĆ (mm)	790	790	790	790	790	790
WYSOKOŚĆ (mm)						
Standard	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Z modulem suszenia	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Z systemem odzysku ciepła	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 użytkowa (mm)	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Użytkowa wysokość załadunku (mm)	390	390	390	390	390	390
Szerokość użytkowa (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					
Zakres temperatur z gorącą wodą	50 °C – 60 °C					
Zakres temperatur 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 nóżki umożliwiają regulację wysokości, podnosząc urządzenie o maksymalnie 60 mm

Stoły do mycia wstępnego z narożnym zabierakiem do koszy



Ogólna charakterystyka

- Stół z rantem 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 rantem - Zlew - Kran	1.400x950x900	13.986,00
 MCFD-1000 I	19006351	L	- Kran z prysznicem - Zabierak do koszy		

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 DO KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.828,00
 E-90-I-CV	19004792	ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu! Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.828,00
 E-90-D	19004790	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.828,00
 E-90-D-CV	19004791	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu! Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu!	800x700x850 (+250)	3.828,00

Elementy wyładownicze



Ogólna charakterystyka

- Automacyjny zabierak napędzany przez zmywarkę.

MODEL	KOD	STRONA MONTAŻU	OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
180-I-TS	19004788	L	TRANSPORTER 180° LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu. Dla modeli z tunelem suszącym.	778x1.442x900	12.578,00
180-I	19004786	L	TRANSPORTER 180° LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1.442x900	
180-D-TS	19004797	R	TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu. Dla modeli z tunelem suszącym	778x1.442x900	
180-D	19004787	R	TRANSPORTER 180° PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1.442x900	
90-I-TS	19004795	L	TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu. Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	8.385,00
90-I	19004794	L	TRANSPORTER 90° LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	
90-D-TS	19004796	R	TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu. Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	
90-D	19004793	R	TRANSPORTER 90° PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	

Transportery rolkowe



Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD	OPIS	CAPACITY (KOSZE)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MR2C	19004901	Rolling table	2	1.150x630x870	4.996,00
MR3C	19005073	Rolling table	3	1.660x630x870	5.516,00
MR4C	19004902	Rolling table	4	2.170x630x870	6.749,00



Rozwiązanie o wysokiej wydajności



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa



Video reklamowe



Katalog sprzedaży

Zmywarki tunelowe taśmowe

Zmywarki tunelowe taśmowe.....	279
Dostępne taśmy	281
Akcesoria	282

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

Elektryczne zmywarki tunelowe taśmowe



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

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 bezciśnieniowy bojler z zastosowaną pompą płuczącą zapewnia stałe ciśnienie wody przy płukaniu.
- Moduł podwójnego płukania ze zbiornikiem płukania wstępnego i zasadniczego z bojlera.
- Automatyczne 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 zużyta energię o około 9 kWh.
- 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.
- Przełączniki stop / start na wejściu i wyjściu.
- Standardowe wyposażenie: 2 x CT-10, 2 x CV -16/105 i 1 kosz do sztućców.

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	244.208,00
FCO-W4-RD L	50	19075203	3100	L	 W+4+RD	190-230	53,8	4988x900x2070	244.208,00
FCO-PW4-RD R	50	19068360	4600	R	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	294.993,00
FCO-PW4-RD L	50	19068366	4600	L	 P+W+4+RD	190-230	53,4	5890x900x2070	294.993,00

Kierunek koszy:

L: Wejście z lewej strony urządzenia.

R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

□ E

Moduł załadunku

□ A

Element neutralny

■ P

Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą

■ W

Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65°C

■ 4

Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania

■ 4G

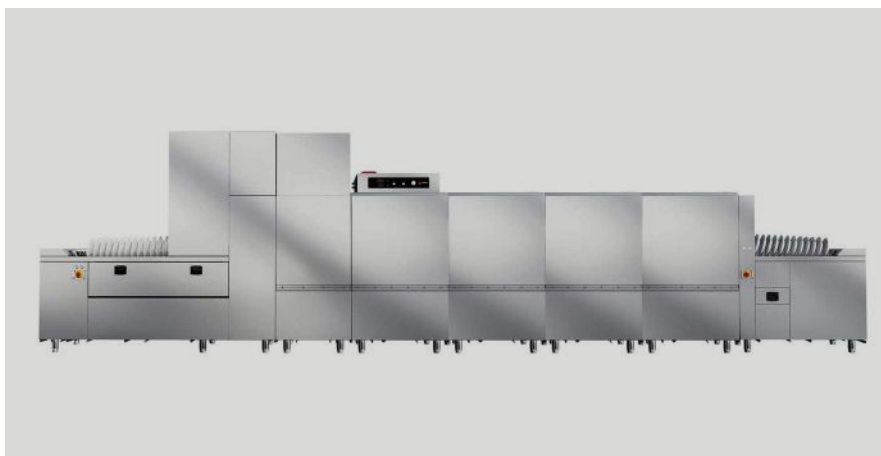
Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego

■ D

Suszenie: moduł suszący o dużej mocy

■ R

System odzyskiwania energii




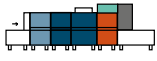


DOSTĘPNE TAŚMY:

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-P2W4-RDR	50	19074752	6600	R	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	349.157,00
FCO-P2W4-RDL	50	19073649	6600	L	 P+2W+4+RD	220-270	68	6792x900x2070	349.157,00
FCO-P3W4-RDR	50	19075204	8600	R	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	405.097,00
FCO-P3W4-RDL	50	19075119	8600	L	 P+3W+4+RD	220-270	82,6	7692x900x2070	405.097,00

Kierunek koszy:

L: Wejście z lewej strony urządzenia.
R: Wejście z prawej strony urządzenia.

Standardowe napięcie: 400V 3N~

- E Moduł załadunku
- A Element neutralny
- P Mycie wstępne: moduł mycia zimną wodą
- W Mycie: moduł mycia zasadniczego w temperaturze 65°C

- 4 Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania
- 4G Płukanie: moduł płukania z pompą do płukania zasilany z generatora gazowego
- D Suszenie: moduł suszący o dużej mocy
- R System odzyskiwania energii

Dostępne taśmy

Standardowa taśma na talerze i kosze



KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072468	TAŚMA NA TALERZE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	32.237,00
19074856	TAŚMA NA TALERZE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	34.608,00
19073644	TAŚMA NA TALERZE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	35.911,00
19075208	TAŚMA NA TALERZE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	38.282,00

Specjalna taśma na garnki i pojemniki



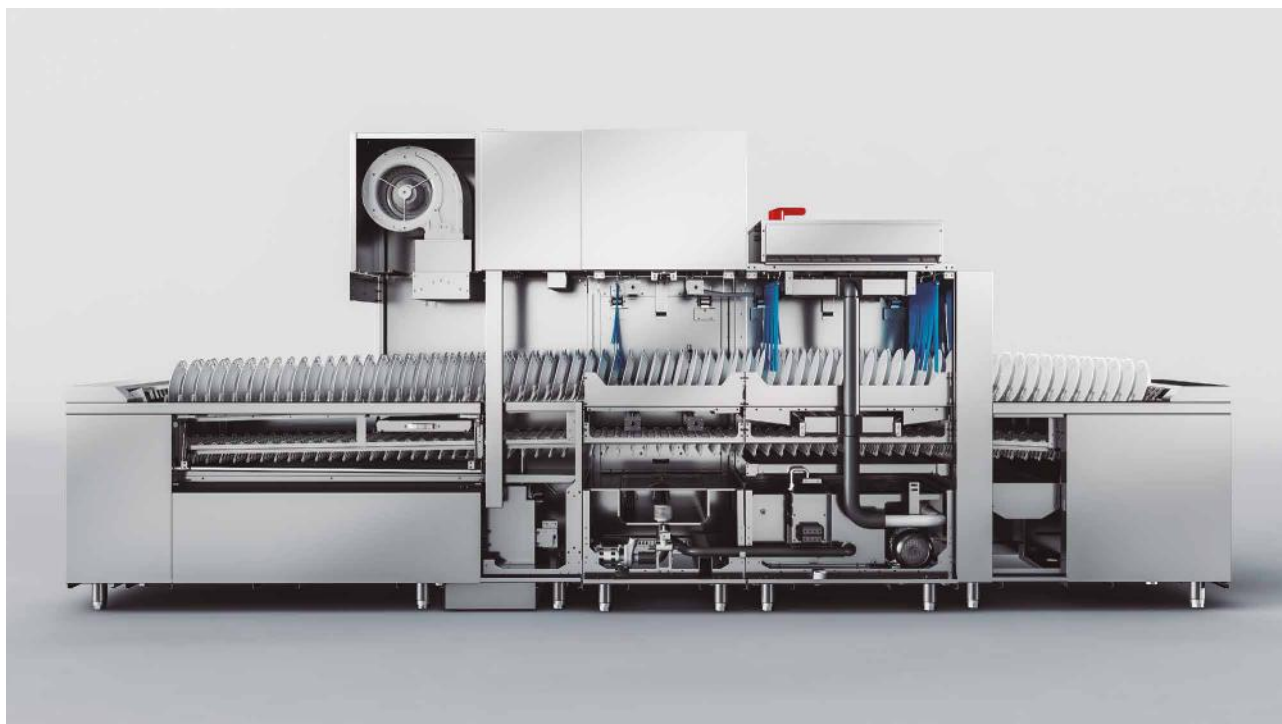
KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072498	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO- W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	36.752,00
19072700	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	39.111,00
19072701	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	42.548,00
19072707	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	38.874,00

Specjalna taśma do tac termoizolowanych



KOD	OPIS	DO MODELI		CENA NETTO (PLN)
19072497	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-W4-RD	FCO-W4-RD	FCO-W4G-RD	39.586,00
19075209	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-PW4	FCO-PW4-RD	FCO-PW4G-RD	44.800,00
19075210	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P2W4	FCO-P2W4-RD	FCO-P2W4G-RD	49.068,00
19075211	TAŚMA NA TACE TERMOIZOLOWANE FCO-P3W4	FCO-P3W4-RD	FCO-P3W4G-RD	53.275,00

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	25.364,00
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19004543	50 Hz – 230V 1N~	1 kW	-	3.082,00
ZESTAW POMPY PODNOSZĄCEJ CIŚNIENIE	19005676	60 Hz – 230V 1N~	1kW	-	3.014,00

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.	20.503,00

Sekcje modułowe dla zmywarek taśmowych (*)



MODUŁ	NAZWA	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.

Zasada działania polega na tym, że para 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.





Najlepsze dodatki do
naszej szerokiej gamy
zmywarek.



Dowiedz się więcej!



Strona internetowa

Akcesoria do zmywarek

Uzdatnianie wody	287
Kosze	289

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


Uzdatnianie wody



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	1.914,00



Metoda odwróconej osmozy – Automatyczny system demineralizacji wody

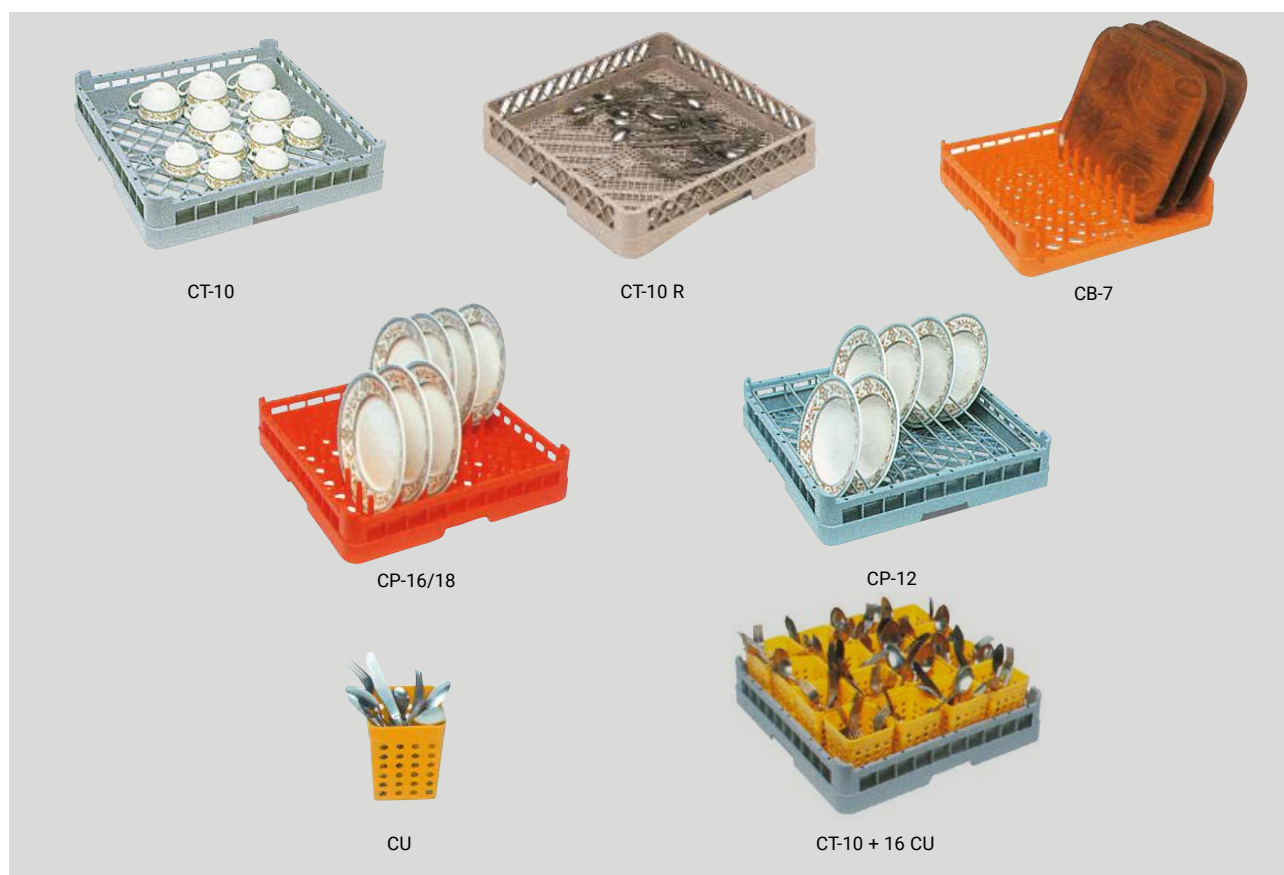
- Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji i oczyszczaniu gdzie usunięte zostają wszystkie zanieczyszczenia mechaniczne, chemiczne i organiczne. Następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie pozostałe rozpuszczone związki oraz sole mineralne.
- Czysta zdemineralizowana 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.
- Jedyną czynnością obsługową jest okresowa wymiana filtrów wstępnego oczyszczania wody.
- Zaleca się stosowanie zmiękczacza wody przed systemem osmozy w celu wydłużenia żywotności membran osmotycznych.

DOSTĘPNE JEDYNI DLA MODELI ADVANCE I.CONCEPT PLUS

MODEL	KOD	WYDAJ- NOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGLA (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	8.978,00

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		Dishes	Szary	500x500x110	83,00
	CB-7	19000483	Na tace GN 1/1	-	7	Pomarańczowy	500x500x110	435,00
	CP-16/18	19000487	Talerze płaskie	Ø 230 Ø 320	16 ÷ 18 (*) 8 ÷ 9 (*)	Pomarańczowy	500x500x110	90,00
	CP-12	19004479	Głębokie talerze	Ø 230 Ø 320	12 (*) 6 (*)	Szary	500x500x140	234,00
	CU	19000792	Sztućce	-	15 (**)	Żółty	105x105x130	49,00

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

Kosze na szkło

Wykonane z polipropylenu



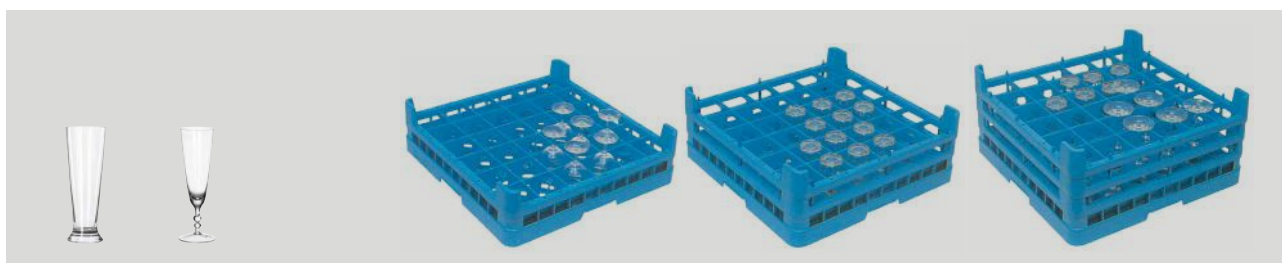
Kosze na 16 szklanek lub kubków ø 110 mm

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	118,00
CV-16/155	19000489	Standardowe szklanki	110	150	16	Niebieski	500x500x190	124,00
CV-16/205	19000490	Wysokie szklanki	110	200	16	Niebieski	500x500x240	147,00



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	125,00
CV-25/155	19000492	Standardowe szklanki	85	150	25	Niebieski	500x500x190	134,00
CV-25/205	19000493	Wysokie szklanki	85	200	25	Niebieski	500x500x240	154,00



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	130,00
CV-36/155	19000495	Standardowe szklanki	70	150	36	Niebieski	500x500x190	141,00
CV-36/205	19000496	Wysokie szklanki	70	200	36	Niebieski	500x500x240	160,00

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 weksla ponosi Kupujący. Za dzień otrzymania zapłaty uważa się dzień wpłynięcia środków pieniężnych na konto bankowe.

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

5. Sprzedający nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
- 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.).



12158695-2022-1



ONNERA GROUP



ONNERA POLAND Sp. z o.o.

Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów

T. (+48) 22 312 00 00
F. (+48) 22 312 00 01

biuro@fagorprofessional.com
www.fagorprofessional.pl