



KATALOG

2022 MAJ



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWcze



DYSTRYBUCJA
I EKSPOZYCJA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE



 asber



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

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

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



ONNERA POLAND

Committed to Quality

NASZYM WZOREM JEST DOSKONAŁOŚĆ



Naszą ideą jest doskonałość, ciągłe doskonalenie budowane na codziennej pracy.

Są to wartości które zaszczepiliśmy w samym sercu **Asber**, którego ciężka praca ukierunkowana jest na zaoferowaniu klientom jak najlepszych rozwiązań.

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



CHŁODNICTWO



ZMYWARKI



URZĄDZENIA
GRZEWcze



DYSTRYBUCJA
I EKSPozyCJA



URZĄDZENIA
DYNAMICZNE

GLOBALNA MARKA

Działalność produkcyjna jest fundamentem istnienia naszej firmy.

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

7 zakładów produkcyjnych.

Ponad 130.000 m² powierzchni produkcyjnej.

Ponad 2.000 pracowników.

ONNERA GROUP

ONNERA jest częścią **Mondragon Corporation**.

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

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



Onnera Group (Central)

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



Onnera Poland Sp.z o.o

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



Onnera France

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



Onnera Mexico

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



Onnera Huesca

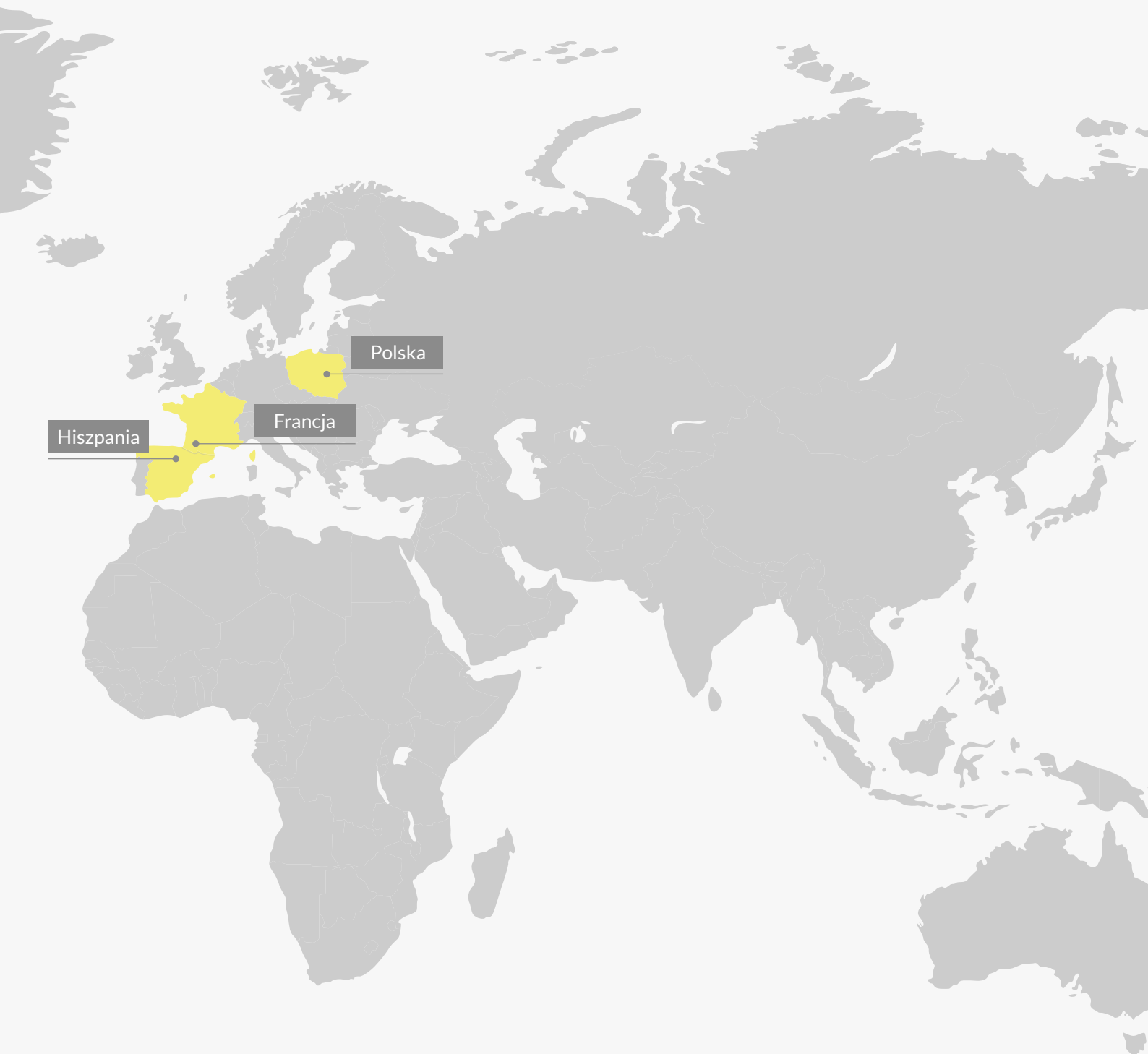
Ctra. Artasona s/n,
22270 Almudévar,
(Huesca)
Phone: +34 974 25 09 09



Onnera Cordoba

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

Meksyk



SPIS PRODUKTÓW

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

CHŁODNICTWO





CHŁODNICTWO

Opłaca się być EKOLOGICZNYM

Gastronomiczne urządzenia chłodnicze pracują stale, w dzień i noc, przez cały rok.

Rozsądnym rozwiązaniem jest użycie nowej linii produktów chłodniczych marki Asber, której głównymi atutami są redukcja zużycia energii, znakomita wydajności, maksymalna niezawodność i łatwość obsługi. To seria, która oszczędza energię, czas i wysiłek....
opłaca się być eko logicznym.



EFEKTYWNOŚĆ

ZMNIJSZ RACHUNKI ZA
ENERGIĘ ELEKTRYCZNĄ,
DZIĘKI EKOLOGICZNYM
ROZWIĄZANIOM!



WYDAJNOŚĆ

OPTYMALNA EFEKTYWNOŚĆ
CHŁODNICZA PROWADZI
DO NAJLEPSZEJ OCHRONY
ŻYWNOŚCI!



FUNKCJONALNOŚĆ

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



CHŁODNICTWO



AVANTIS LINE

Szafy chłodnicze



GREEN LINE

Szafy chłodnicze

Stoły chłodnicze



SZYBKOSCHŁADZARKI



KOSTKARKI



OPCJE I AKCESORIA





CHŁODNICTWO

SZAFY CHŁODNICZE

AVANTIS LINE

.....

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

SZAFY AVANTIS

Funkcje



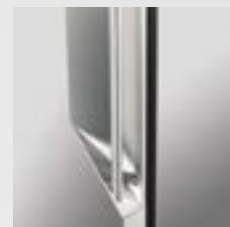
Kompaktowy sterownik z opcjonalnym sterowaniem zdalnym.

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



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

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



Izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm

Gwarancja długotrwałej izolacji i oszczędności energii w każdej szafie AVANTIS dzięki wtryskiwanej pod wysokim ciśnieniem, wolnej od CFC izolacji poliuretanowej o grubości 80 mm i gęstości 40 kg/m³.



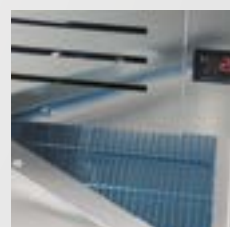
Inteligentny system wymuszonego obiegu powietrza

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



Wewnętrzne światło LED

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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



**A**

Szafy chłodnicze

Szafy chłodnicze 700L GN 2/1



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ACP-701 L

SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-701 R	19086494	1	5	A	333	610	158	693 x 875 x 2119	8 290,00 zł
ACP-701 L	19086493	1	5	A	333	610	158	693 x 875 x 2119	8 290,00 zł



ACP-1402

SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2 °C do +8 °C w IV i V klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACP-1402	19086495	2	4	A	540	1332	160	1.358x 875 x 2119	12 025,00 zł
ACP-1402 V	19086496	2	5	C	829	1332	192	1.358x 875 x 2119	12 495,00 zł

**A**

Szafy mroźne

Szafy mroźne 700L GN 2/1



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ACN-701 L

SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-701 R	19086498	1	5	D	2231	610	678	693 x 875 x 2119	9 665,00 zł
ACN-701 L	19086497	1	5	D	2231	610	678	693 x 875 x 2119	9 665,00 zł



ACN-1402

SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 80 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem i doskonałym wykończeniem.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°.
- Modele z pełnymi drzwiami wyposażone w zamek.
- Kontroler z dużym ekranem dotykowym i łatwą regulacją parametrów, moduł oszczędzania energii oraz system alarmowy HACCP.
- Światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia zawartości wnętrza szafy.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator w momencie otwarcia drzwi, oszczędzając w ten sposób energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 95 mm do 115 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wytłaczane prowadnice z zaokrąglonymi krawędziami zapewniają łatwiejsze czyszczenie. Zamontowanie i dostosowywanie wysokości półek jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Półki rusztowe powlekane powłoką epoksydową pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań oraz mają maksymalną ładowność do 40 kg.
- Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy z otworem spustowym w dolnym panelu zapewniają łatwe utrzymanie czystości.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 24 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC)
- Zakres temperatury pracy od -18 °C do -22 °C w IV i V klasie klimatycznej
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Klasa klimatyczna	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ACN-1402	19086499	2	4	D	4482	1332	749	1.358x 875 x 2119	14 565,00 zł
ACN-1402 V	19070322	2	5	D	4258	1332	825	1.358x 875 x 2119	16 230,00 zł





CHŁODNICTWO

SZAFY CHŁODNICZE

GREEN LINE

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

SZAFY GREEN LINE

Funkcje

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

* Dotyczy szaf chłodniczych 1-drzwiowych

** Opcja



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



Zintegrowany uchwyt ze stali nierdzewnej

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



Izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm

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



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

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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





GCPZ-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPZ-702 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów.
- Opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg. Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 R	19047056	1	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 465,00 zł
GCPZ-701 L	19047053	1	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 465,00 zł
GCPZ-702 R	19059511	2 x 1/2	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 790,00 zł
GCPZ-702 L	19059512	2 x 1/2	C	548	543	182	653 x 842 x 2040	6 790,00 zł



GCPZ-1402



GCPZ-1403



GCPZ-1404

SZAFY CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402	19048027	2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	10 225,00 zł
GCPZ-1403	19059513	1 + 2 x 1/2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	10 550,00 zł
GCPZ-1404	19038595	4 x 1/2	C	913	1186	207	1318 x 842 x 2040	10 875,00 zł



GCNZ-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCNZ-702 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY MROŻNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-701 R	19047057	1	D	2179	543	700	653 x 842 x 2040	7 575,00 zł
GCNZ-701 L	19059521	1	D	2179	543	700	653 x 842 x 2040	7 575,00 zł
GCNZ-702 R	19059522	2 x 1/2	D	2179	543	706	653 x 842 x 2040	7 935,00 zł
GCNZ-702 L	19059523	2 x 1/2	D	2179	543	706	653 x 842 x 2040	7 935,00 zł



GCNZ-1402



GCNZ-1403



GCNZ-1404

SZAFY MROŻNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 10 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCNZ-1402	19048028	2	E	4855	1186	1251	1318 x 842 x 2040	12 170,00 zł
GCNZ-1403	19059527	1 + 2 x 1/2	E	4855	1186	1257	1318 x 842 x 2040	12 530,00 zł
GCNZ-1404	19059530	4 x 1/2	E	4855	1186	1263	1318 x 842 x 2040	12 890,00 zł



ECP-G-701 HCL

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-G-702 HCL

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Wypozażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 HC R	19076209	1	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 595,00 zł
ECP-G-701 HC L	19074626	1	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 595,00 zł
ECP-G-702 HC R	19076221	2 x 1/2	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 920,00 zł
ECP-G-702 HC L	19076220	2 x 1/2	D	927	596	251	693 x 826 x 2008	5 920,00 zł



ECP-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE CHŁODNICZE 1400L 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Wypożone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-1402 HC	19074627	2	E	1674	1301	286	1388 x 826 x 2008	7 990,00 zł



ECN-G-701 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECN-G-702 HC L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY GALWANIZOWANE MROŻNE 700 L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie 30 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Wypozażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-701 HC R	19076222	1	D	2179	596	700	693 x 826 x 2008	6 630,00 zł
ECN-G-701 HC L	19074628	1	D	2179	596	700	693 x 826 x 2008	6 630,00 zł
ECN-G-702 HC R	19076223	2 x 1/2	D	2179	596	706	693 x 826 x 2008	6 990,00 zł
ECN-G-702 HC L	19076224	2 x 1/2	D	2179	596	706	693 x 826 x 2008	6 990,00 zł



ECN-G-1402 HC

SZAFY GALWANIZOWANE MROŻNE 1400 L GN 2/1

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Stalowe drzwi pokryte powłoką estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową ze zintegrowanym plastikowym uchwytem zapewniającym praktyczne otwieranie drzwi.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych przewodnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 8 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 70 mm).
- Wypozażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -18°C do -22°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECN-G-1402 HC	19074629	2	E	4855	1301	1251	1388 x 826 x 2008	10 505,00 zł



GCPZ-1402 GLASS



GCPZ-701 GLASS



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



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

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

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-701 GLASS R	19059532	1	610	182	653 x 842 x 2040	7 320,00 zł
GCPZ-701 GLASS L	19059534	1	610	182	653 x 842 x 2040	7 320,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	19059535	2	1332	207	1318 x 842 x 2040	11 935,00 zł



ECP-G-701 HC GLASS L

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



ECP-G-1402 HC GLASS

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

- Wykonane z zewnątrz ze stali galwanizowanej pokrytej estetyczną powłoką aluminiowo-cynkową o wyższej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne w porównaniu do szaf tradycyjnie malowanych.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 30 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 18 poziomach w modelach z dużymi drzwiami odstęp między półkami wynosi 70 mm.
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1. Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
ECP-G-701 GLASS HC R	19079172	1	596	251	693 x 826 x 2008	6 450,00 zł
ECP-G-701 GLASS HC L	19079171	1	596	251	693 x 826 x 2008	6 450,00 zł
ECP-G-1402 GLASS HC	19079173	2	1301	286	1388 x 826 x 2008	9 700,00 zł



GCPZ-702/2R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu (tylko dolna komora).
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 9 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-702/2 R	19059717	2 x 1/2	D	679	261 + 232	350 + 350	653 x 842 x 2040	10 340,00 zł
GCPZ-702/2 L	19059719	2 x 1/2	D	679	261 + 232	350 + 350	653 x 842 x 2040	10 340,00 zł



GCPZ-1402/2



GCPZ-1403/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / CHŁODNICZE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu (tylko dolna komora).
- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach w modelach z dużymi drzwiami i 9 poziomach w wersji z małymi drzwiami (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory I od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zakres temperatury pracy komory II od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energo-tyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPZ-1402/2	19059720	2	D	905	543 + 543	183 + 183	1318 x 842 x 2040	13 480,00 zł
GCPZ-1403/2	19059721	1 + 2 x 1/2	D	905	543 + 543	183 + 183	1318 x 842 x 2040	14 160,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPMZ-702/2 R

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 700L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 9 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy komory od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.

KOMORA MROŹNA:

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

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPMZ-702 R	19059711	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	10 915,00 zł
GCPMZ-702 L	19059715	2 x 1/2	596	290 + 883	653 x 842 x 2040	10 915,00 zł



GCPNZ-1402/2

SZAFY DWUTEMPERATUROWE CHŁODNICZO / MROŹNE 1400L GN 2/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię oraz skracając o połowę czas rozmrażania.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedał otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

KOMORA CHŁODNICZA:

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

KOMORA MROŹNA:

- W celu zwiększenia pojemności urządzenia posiadają możliwość regulacji ustawienia półek na 23 poziomach (odstęp między półkami wynosi 55 mm).
- Dostosowane do pojemników gastronomicznych GN 2/1 lub 2 x GN 1/1.
- Wyposażone w 3 półki epoksydowe GN 2/1 na każde duże drzwi lub w 1 półkę epoksydową GN 2/1 na każde małe drzwi. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPNZ-1402/2	19059716	2	1192	182 + 700	1318 x 842 x 2040	14 690,00 zł



GCPB-701 R

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCPB-1402 1X PASTRY

SZAFY CHŁODNICZE NA TACE PIEKARNICZE EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.

- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

NA TACE PIEKARNICZE:

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

MIESZANE (GN + TACE PIEKARNICZE):

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

1x PASRTY - szafa mieszana (jedna strona piekarnicza, druga półki GN)

2x PASTRY - obie strony na tace piekarnicze

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCPB-701 R	19038262	1	D	927	574	251	760 x 729 x 2005	6 860,00 zł
GCPB-701 L	19038261	1	D	927	574	251	760 x 729 x 2005	6 860,00 zł
GCPB-1402 1X PASTRY	19038193	2	D	1549	1253	286	1388 x 826 x 2008	9 585,00 zł
GCPB-1402 2X PASTRY	19071637	2	E	1549	1253	286	1388 x 826 x 2008	9 585,00 zł



R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GCF-601 R

SZAFY CHŁODNICZE NA RYBY EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Drzwi wyposażone w zamek.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Wyłącznik stykowy na drzwiach wyłącza wentylator, ograniczając tym samym utratę zimna w momencie otwarcia drzwi i dodatkowo oszczędza energię.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Gorący gaz pochodzący z kompresora używany jest do automatycznego odparowania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Opcjonalnie dostępne są również kółka jezdne oraz pedały otwierania drzwi.
- Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Dno wykonane z tłoczonego pojedynczego arkusza blachy, otwór spustowy w dolnym panelu oraz zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 7 pojemników na ryby o dużej pojemności 600x400x120 mm, wykonane z PVC, perforowane dno ze stali nierdzewnej.
- System odprowadzania wody i odcieków z ryb z poszczególnych pojemników, z możliwością demontażu podczas czyszczenia.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -4°C do -1°C w IV klasie klimatycznej, specjalnie dopasowane do przechowywania zamrożonych ryb lub owoców morza.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GCF-601 R	19038264	1	574	618	760 x 729 x 2005	8 800,00 zł
GCF-601 L	19038263	1	574	618	760 x 729 x 2005	8 800,00 zł



WLP-150
WLN-150



WLP-450
WLN-450



WLP-650
WLN-650



Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.



Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwytu.

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE

- Wykonanie zewnętrzne z blachy lakierowanej białą powłoką epoksydową.
- Wewnętrzny korpus z tworzywa ABS, przeznaczonego do kontaktu z żywnością.
- Wewnętrzne narożniki z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie.
- Wbudowany uchwyt drzwiowy.
- Wbudowany zamek na klucz.
- Czynnik chłodniczy R600a wolny od CFC.
- Elektroniczny termostat i automatyczne odszranianie.
- Napięcie: 230 V / 50 Hz.

SZAFY CHŁODNICZE:

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

SZAFY MROŻNE:

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

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150	19069899	Epoksydowe białe	A	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	3 325,00 zł
WLP-450	19069920	Epoksydowe białe	D	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	3 990,00 zł
WLP-650	19069921	Epoksydowe białe	D	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	4 495,00 zł
WLN-150	19069922	Epoksydowe białe	-	150	-22°C to -15°C	142	630x580x850	3 800,00 zł
WLN-450	19069923	Epoksydowe białe	-	450	-22°C to -15°C	143	600x670x1880	4 435,00 zł
WLN-650	19069925	Epoksydowe białe	-	600	-22°C to -15°C	145	780x690x1880	5 010,00 zł



Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.



Drzwi łatwe w użyciu dzięki konstrukcji uchwyty.

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

SZAFY CHŁODNICZE:

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

SZAFY MROŻNE:

- W wyposażeniu 7 półek rusztowych
- Statyczne chłodzenie wzdłuż półek

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Klasa energetyczna	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 SS	19069926	Stal nierdzewna	A	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	3 685,00 zł
WLP-450 SS	19069927	Stal nierdzewna	D	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	4 500,00 zł
WLP-650 SS	19069928	Stal nierdzewna	D	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	5 025,00 zł
WLN-150 SS	19069929	Stal nierdzewna	-	150	-22°C to -15°C	142	630x580x850	4 160,00 zł
WLN-450 SS	19069930	Stal nierdzewna	-	450	-22°C to -15°C	143	600x670x1880	5 335,00 zł
WLN-650 SS	19069931	Stal nierdzewna	-	600	-22°C to -15°C	145	780x690x1880	5 640,00 zł



WLP-150 GLASS



WLP-450 GLASS



WLP-650 GLASS



Szafy oferują doskonałą wytrzymałość idealną do profesjonalnych zastosowań.

BIAŁE SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI

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

Model	Nr Ref.	Wykończenie	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
WLP-150 GLASS	19069932	Epoksydowe białe	150	-1°C to 6°C	91	630x580x850	3 585,00 zł
WLP-450 GLASS	19069933	Epoksydowe białe	450	-1°C to 6°C	186	600x670x1880	4 100,00 zł
WLP-650 GLASS	19069934	Epoksydowe białe	600	-1°C to 6°C	186	780x690x1880	4 845,00 zł



RVC-110 P



APE-952 C



APE-952 CC



RVC-110P Oferuje większą pojemność przy minimalnej przestrzeni.

SZAFY EKSPOZYCYJNE CHŁODNICZE I MROŻNE Z PODŚWIETLANYM PANELEM

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

Model	Nr Ref.	Pojemność (litry)	Temperatura pracy	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
RVC-110 P	19045356	100	0°C to 7°C	140	370x360x1865	3 760,00 zł
APE-952 C	19042971	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	8 230,00 zł
APE-952 CC	19042969	665	0°C to 7°C	374	1250x725x2040	9 025,00 zł



26°



asber





CHŁODNICTWO

STOŁY CHŁODNICZE

GREEN LINE

.....

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

STOŁY GREEN LINE

Funkcje

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

* Dotyczy stołów trzydrzwiowych





Nadstawki chłodzone z przystosowanym miejscem na pojemniki GN

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



Intuicyjna kontrola cyfrowa

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



Stoły bez agregatu

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



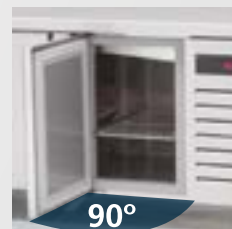
Izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm

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



Samoczynnie zamykane drzwi

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



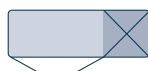
Szuflady ze stali nierdzewnej Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.



**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły chłodnicze 700 mm GN 1/1

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe**GTP-7-135-20 D****GTP-7-135-20 D LR****GTP-7-180-30 D****GTP-7-180-30 D LLR****GTP-7-225-40 D****GTP-7-225-40 D LRLR**

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D	19038022	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	6 915,00 zł
GTP-7-135-20 D LR	19059519	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	7 060,00 zł
GTP-7-180-30 D	19038058	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	8 255,00 zł
GTP-7-180-30 D LLR	19059524	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	8 385,00 zł
GTP-7-225-40 D	19038098	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	11 295,00 zł
GTP-7-225-40 D LRLR	19059526	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	11 570,00 zł



GTP-7-135-20 D S



GTP-7-180-30 D S

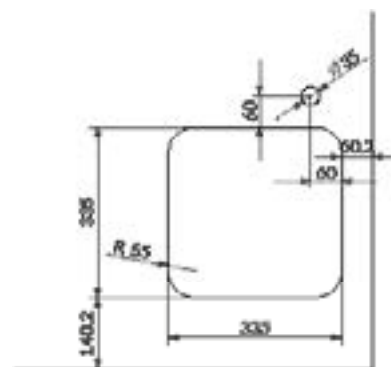


GTP-7-225-40 D S

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.

- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D S	19038025	2	B	752	274	202	1342 x 700 x 850	7 750,00 zł
GTP-7-180-30 D S	19038064	3	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	9 090,00 zł
GTP-7-225-40 D S	19038102	4	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	12 130,00 zł



GTP-7-180-06 D



GTP-7-135-12 D



GTP-7-180-22 D



GTP-7-225-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM Z SZUFLADAMI GN 1/1

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

- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi - szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-12 D	19047099	1 - 2 x 1/2	C	752	274	202	1342 x 700 x 850	8 225,00 zł
GTP-7-135-04 D	19038017	0 - 4 x 1/2	C	752	274	202	1342 x 700 x 850	9 535,00 zł
GTP-7-180-22 D	19038051	2 - 2 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	9 435,00 zł
GTP-7-180-14 D	19038042	1 - 4 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	10 745,00 zł
GTP-7-180-06 D	19038030	0 - 6 x 1/2	C	931	428	202	1792 x 700 x 850	12 055,00 zł
GTP-7-225-32 D	19038076	3 - 2 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	12 605,00 zł
GTP-7-225-24 D	19038088	2 - 4 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	13 915,00 zł
GTP-7-225-16 D	19038083	1 - 6 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	15 225,00 zł
GTP-7-225-08 D	19038077	0 - 8 x 1/2	C	1096	581	224	2242 x 700 x 850	16 535,00 zł



GTPB-180 D



GTPB-135 D

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

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej o wysokości 600mm z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, solidnym, doskonale zintegrowanym uchwytem na całej długości, który zapewnia praktyczne otwieranie drzwi, które zapobiega gromadzeniu się kurzu i brudu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90o i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -10 mm do +10 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Szuflada przy komorze kompresora ma głębokość 190mm, natomiast pozostałe głębokości 290 mm.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi - szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTPB-135 D	19040179	2 x 2/3	C	752	177	204	1342 x 700 x 584	6 635,00 zł
GTPB-180 D	19040180	3 x 2/3	C	931	277	224	1792 x 700 x 584	7 975,00 zł
GTPB-225 D	19038154	4 x 2/3	C	1096	377	224	2242 x 700 x 584	10 660,00 zł



GTP-7-102-20 R D



GTP-7-147-30 R D



GTP-7-192-40 R D

STOŁY CHŁODNICZE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°.
- Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-102-20 R D	19040863	2	274	29	1042 x 700 x 850	6 050,00 zł
GTP-7-147-30 R D	19040864	3	428	29	1492 x 700 x 850	7 410,00 zł
GTP-7-192-40 R D	19040865	4	581	29	1942 x 700 x 850	10 260,00 zł



GTP-7-147-06 R



GTP-7-102-12 R



GTP-7-147-14 R



GTP-7-192-16 R

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

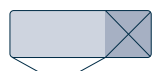
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflady, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-102-12 R D	19040609	1 - 2 x 1/2	274	29	1042 x 700 x 850	7 360,00 zł
GTP-7-102-04 R D	19040618	0 - 4 x 1/2	274	29	1042 x 700 x 850	8 670,00 zł
GTP-7-147-22 R D	19040631	2 - 2 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	8 720,00 zł
GTP-7-147-14 R D	19040632	1 - 4 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	10 030,00 zł
GTP-7-147-06 R D	19040633	0 - 6 x 1/2	428	29	1492 x 700 x 850	11 340,00 zł
GTP-7-192-08 R D	19040651	0 - 8 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	15 500,00 zł
GTP-7-192-16 R D	19040650	1 - 6 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	14 190,00 zł
GTP-7-192-24 R D	19040649	2 - 4 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	12 880,00 zł
GTP-7-192-32 R D	19040648	3 - 2 x 1/2	581	29	1942 x 700 x 850	11 570,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły mroźne 700 mm GN 1/1

**GTN-7-135-20 D****GTN-7-180-30 D****GTN-7-135-20 D LR**

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

**GTN-7-180-30 D LLR**

STOŁY MROŹNE 700 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-135-20 D	19037998	2	D	2212	274	667	1342 x 700 x 850	8 220,00 zł
GTN-7-135-20 D LR	19059528	2	D	2212	274	667	1342 x 700 x 850	8 350,00 zł
GTN-7-180-30 D	19038001	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	10 410,00 zł
GTN-7-180-30 D LLR	19059529	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	10 545,00 zł



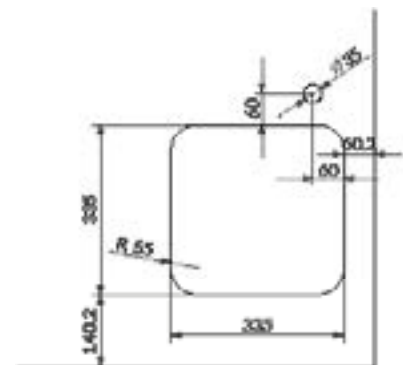
GTN-7-135-20 D S



GTN-7-180-30 D S

STOŁY MROŻNE 700 MM ZE ZLEWEM GN 1/1

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x200 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia 5Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-135-20 D S	19038087	2	D	2212	274	676	1342 x 700 x 850	9 055,00 zł
GTN-7-180-30 D S	19038094	3	D	2467	428	676	1792 x 700 x 850	11 245,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły mroźne 700 mm GN 1/1 bez agregatu

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTN-7-102-20 R D



GTN-7-147-30 R D

STOŁY MROŹNE 700 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-7-102-20 R D	19040656	2	274	414	1042 x 700 x 850	7 240,00 zł
GTN-7-147-30 R D	19040657	3	428	423	1492 x 700 x 850	9 430,00 zł

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTP-6-150-20 D



GTP-6-150-20 D LR



GTP-6-200-30 D



GTP-6-200-30 D LLR



GTP-6-250-40 D



GTP-6-250-40 D LRLR

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM

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

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D	19038119	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	6 720,00 zł
GTP-6-150-20 D LR	19059531	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	6 855,00 zł
GTP-6-200-30 D	19038237	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	8 110,00 zł
GTP-6-200-30 D LLR	19059536	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	8 245,00 zł
GTP-6-250-40 D	19038131	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	11 030,00 zł
GTP-6-250-40 D LRLR	19059537	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	11 310,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły chłodnicze 600 mm ze zlewem



GTP-6-150-20 D S



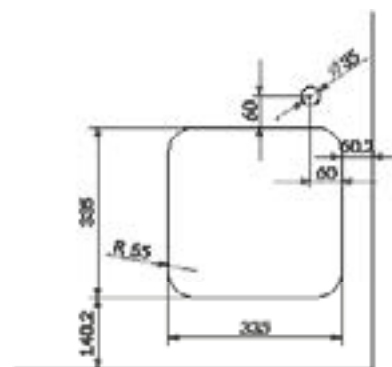
GTP-6-200-30 D S



GTP-6-250-40 D S

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x220 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D S	19038120	2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	7 555,00 zł
GTP-6-200-30 D S	19038127	3	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	8 945,00 zł
GTP-6-250-40 D S	19038132	4	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	11 865,00 zł



GTP-6-200-06 D



GTP-6-150-12 D



GTP-6-200-22 D



GTP-6-250-24 D

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI

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

temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.

- Automatyczne odprowadzanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-12 D	19038118	1 - 2 x 1/2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	7 900,00 zł
GTP-6-150-04 D	19038117	0 - 4 x 1/2	C	836	268	202	1492 x 600 x 850	9 080,00 zł
GTP-6-200-22 D	19038122	2 - 2 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	9 290,00 zł
GTP-6-200-14 D	19038123	1 - 4 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	10 470,00 zł
GTP-6-200-06 D	19038125	0 - 6 x 1/2	C	931	416	202	2017 x 600 x 850	11 650,00 zł
GTP-6-250-32 D	19038124	3 - 2 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	12 490,00 zł
GTP-6-250-24 D	19038129	2 - 4 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	13 670,00 zł
GTP-6-250-16 D	19038130	1 - 6 x 1/2	C	1096	564	224	2542 x 600 x 850	14 850,00 zł
GTP-6-250-08 D	19038139	0 - 8 x 1/2	C	1096	564	202	2542 x 600 x 850	16 030,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły chłodnicze 600 mm bez agregatu



GTP-6-117-20 D R



GTP-6-169-30 D R



GTP-6-222-40 D R

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-117-20 D R	19040659	2	268	29	1192 x 600 x 850	5 595,00 zł
GTP-6-169-30 D R	19040660	3	416	29	1717 x 600 x 850	6 970,00 zł
GTP-6-222-40 D R	19040661	4	564	29	2242 x 600 x 850	9 585,00 zł



GTP-6-169-06 RD



GTP-6-117-12 RD



GTP-6-222-16 RD

STOŁY CHŁODNICZE 600 MM Z SZUFLADAMI BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie. Inne konfiguracje szuflad dostępne na zapytanie.
- Blokada całkowitego wysunięcia szuflady z prowadnic.
- Uchwyt poprowadzony po całej długości szuflady, ergonomiczny, solidny, bardzo prosty w czyszczeniu, uniemożliwiający gromadzenie się brudu i kurzu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół chłodniczy bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi/szuflad, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-117-12 RD	19040662	1 - 2 x 1/2	268	29	1192 x 600 x 850	6 775,00 zł
GTP-6-117-04 RD	19040663	0 - 4 x 1/2	268	29	1192 x 600 x 850	7 955,00 zł
GTP-6-169-22 RD	19040664	2 - 2 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	8 150,00 zł
GTP-6-169-14 RD	19040665	1 - 4 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	9 330,00 zł
GTP-6-169-06 RD	19040666	0 - 6 x 1/2	416	29	1717 x 600 x 850	10 510,00 zł
GTP-6-222-32 RD	19040670	3 - 2 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	11 690,00 zł
GTP-6-222-24 RD	19040669	2 - 4 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	12 870,00 zł
GTP-6-222-16 RD	19040668	1 - 6 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	14 050,00 zł
GTP-6-222-08 RD	19040667	0 - 8 x 1/2	564	29	2242 x 600 x 850	15 230,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

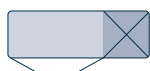
Stoły mroźne 600 mm

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe

GTN-6-150-20 D



GTN-6-200-30 D



GTN-6-150-20 D LR



GTN-6-200-30 D LLR

STOŁY MROŹNE 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-150-20 D	19038135	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	7 990,00 zł
GTN-6-150-20 D LR	19059538	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	8 115,00 zł
GTN-6-200-30 D	19038138	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	10 010,00 zł
GTN-6-200-30 D LLR	19059539	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	10 135,00 zł



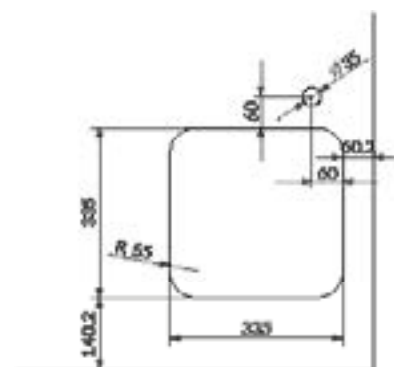
GTN-6-150-20 D S



GTN-6-200-30 D S

STOŁY MROŻNE 600 MM ZE ZLEWEM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Zlew tłoczony o wymiarach 330x330x200 mm, umieszczony nad komorą agregatu. Kształt krawędzi ułatwia czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R290a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.



Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-150-20 D S	19038136	2	D	2212	268	667	1492 x 600 x 850	8 825,00 zł
GTN-6-200-30 D S	19038140	3	D	2467	416	676	2017 x 600 x 850	10 845,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze i mroźne

Stoły mroźne 600 mm GN 1/1 bez agregatu



GTN-6-117-20 D R



GTN-6-169-30 D R

STOŁY MROŻNE 600 MM GN 1/1 BEZ AGREGATU

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Stół mroźny bez agregatu minimalizuje hałas i emisję ciepła, gwarantuje bezpieczniejsze i bardziej przyjazne środowisko pracy w profesjonalnych kuchniach.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Zakres temperatury pracy od -17°C do -21°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.
- Niestandardowe stoły mroźne, dostosowane do indywidualnych potrzeb, dostępne na zapytanie.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTN-6-117-20 R D	19040842	2	268	414	1192 x 600 x 850	6 810,00 zł
GTN-6-169-30 R D	19040843	3	416	423	1717 x 600 x 850	8 780,00 zł



GTP-7-135-20 D GLASS



GTP-7-180-30 D GLASS



GTP-7-225-40 D GLASS

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 700 MM GN 1/1

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

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-7-135-20 D GLASS	19038082	2	274	202	1342 x 700 x 850	7 825,00 zł
GTP-7-180-30 D GLASS	19038063	3	428	202	1792 x 700 x 850	9 620,00 zł
GTP-7-225-40 D GLASS	19038100	4	581	224	2242 x 700 x 850	13 115,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze z drzwiami szklanymi

Stoły chłodnicze ze szklanymi drzwiami 600 mm



GTP-6-150-20 GLASS



GTP-6-200-30 GLASS



GTP-6-250-40 GLASS

STOŁY CHŁODNICZE ZE SZKLANYMI DRZWIAMI 600 MM

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm z tylnym rantem o wysokości 40 mm.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Podwójnie szklane drzwi izolowane gazem o niskiej przewodności cieplnej.
- Ergonomiczny, niklowany uchwyt.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Dwustronne zawiasy pozwalają na proste dopasowanie urządzenia do miejsca ustawienia.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Wewnętrzne światło LED o niskim poborze energii do podświetlenia wnętrza urządzenia. Wyłącznik oświetlenia wnętrza stołu.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od -15 mm do +55 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane półki umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Montowanie i ustawianie półek na żądanej wysokości możliwe jest bez użycia dodatkowych prowadnic. Półki epoksydowe dostosowane są do przechowywania różnych typów opakowań oraz pozwalają na maksymalne obciążenie do 40 kg.
- 3 pozycje wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w drzwiach skrajnych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

OPCJA:

- Dostępne z blatem granitowym

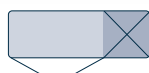
Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-6-150-20 D GLASS	19040877	2	268	202	1492 x 600 x 850	7 630,00 zł
GTP-6-200-30 D GLASS	19040878	3	416	202	2017 x 600 x 850	9 475,00 zł
GTP-6-250-40 D GLASS	19040879	4	564	224	2542 x 600 x 850	12 850,00 zł

Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe

Stoły chłodnicze do pizzy 800 mm Euronorm (400x600)



GTP-8-150-20



GTP-8-150-20 LR



GTP-8-200-24



GTP-8-200-30 LLR



GTP-8-200-27



GTP-8-300-40 LRLR

R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTP-8-200-27 + GV-200

STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY 800 MM EURONORM (400X600)

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Przystosowane do zestawienia z witryną chłodniczą, tworząc stół do pizzy z nadstawką na dodatki.
- Bardzo wytrzymały blat roboczy, wykonany z granitu, o grubości 30 mm. Ranty o wysokości 250 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 400x600 mm i 1 komplet prowadnic na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R600a Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szuflad	Klasa energetyczna	Roczne zużycie energii (kWh)	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTP-8-150-20	19068920	2 - 0	C	940	376	202	1492 x 800 x 850	10 340,00 zł
GTP-8-150-20 LR	19068922	2 - 0	C	940	376	202	1492 x 800 x 850	10 475,00 zł
GTP-8-200-27	19068950	2 - 7	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	13 685,00 zł
GTP-8-200-27 LR	19068951	2 - 7	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	13 815,00 zł
GTP-8-200-24	19068926	2 - 4	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	12 915,00 zł
GTP-8-200-24 LR	19068929	2 - 4	C	940	584	202	2017 x 800 x 850	13 045,00 zł
GTP-8-200-30	19068923	3 - 0	C	1164	584	202	2017 x 800 x 850	11 995,00 zł
GTP-8-200-30 LLR	19068925	3 - 0	C	1164	584	202	2017 x 800 x 850	12 120,00 zł
GTP-8-250-37	19068959	3 - 7	C	1164	584	202	2542 x 800 x 850	15 210,00 zł
GTP-8-250-37 LLR	19068960	3 - 7	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	15 490,00 zł
GTP-8-250-34	19068957	3 - 4	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	14 440,00 zł
GTP-8-250-34 LLR	19068958	3 - 4	C	1164	792	202	2542 x 800 x 850	14 720,00 zł
GTP-8-250-40	19068954	4 - 0	C	1370	792	224	2542 x 800 x 850	13 690,00 zł
GTP-8-250-40 LRLR	19068955	4 - 0	C	1370	792	224	2542 x 800 x 850	13 960,00 zł

**G**

Stoły chłodnicze do pizzy i stoły sałatkowe

Zespolone stoły do pizzy GN 1/1



GTPZ-180 D



GTPZ-135-12 D



GTPZ-180 D LLR

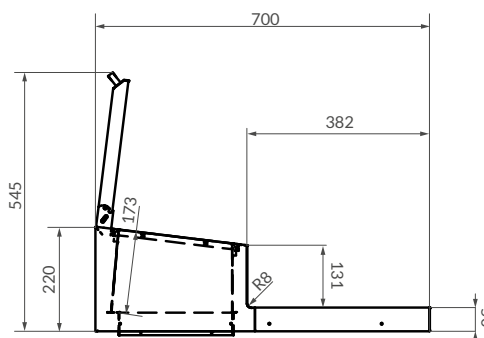
R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



GTPZ-135 D LR

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

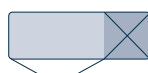
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu poprawiają estetykę, utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.
- Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwanie z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
- Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
- 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
- Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
- Odpowiednie dla pojemników GN 1/1.
- Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (GTPZ-135 i GTPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie.
- Szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie i ich pełne wykorzystanie.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
- Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
- Zakres temperatury pracy od -2°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
- Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.



Model	Nr. Ref	Liczba drzwi / szuflad	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTPZ-135 D	19040200	2	274	223	1342 x 700 x 1050	7 440,00 zł
GTPZ-135 D LR	19076566	2	274	223	1342 x 700 x 1050	7 585,00 zł
GTPZ-135-12 D	19078519	1-2	274	223	1342 x 700 x 1050	8 750,00 zł
GTPZ-135-04 D	19078530	0-4	274	223	1342 x 700 x 1050	10 060,00 zł
GTPZ-180 D	19040201	3	428	414	1792 x 700 x 1050	9 695,00 zł
GTPZ-180 D LLR	19076568	3	428	414	1792 x 700 x 1050	9 840,00 zł
GTPZ-180-22 D	19078531	2-2	428	414	1792 x 700 x 1050	11 005,00 zł
GTPZ-180-14 D	19078532	1-4	428	414	1792 x 700 x 1050	12 315,00 zł
GTPZ-180-06 D	19078533	0-6	428	414	1792 x 700 x 1050	13 625,00 zł



GTS-135 D

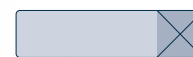


GTS-135 D LR

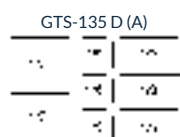


GTS-180 D

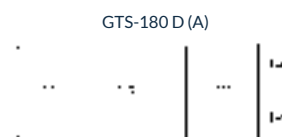
R: Drzwi prawe
L: Drzwi lewe



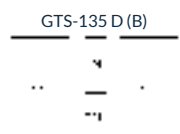
GTS-180 D LLR



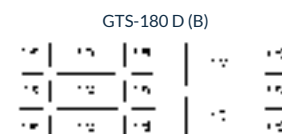
GTS-135 D (A)



GTS-180 D (A)



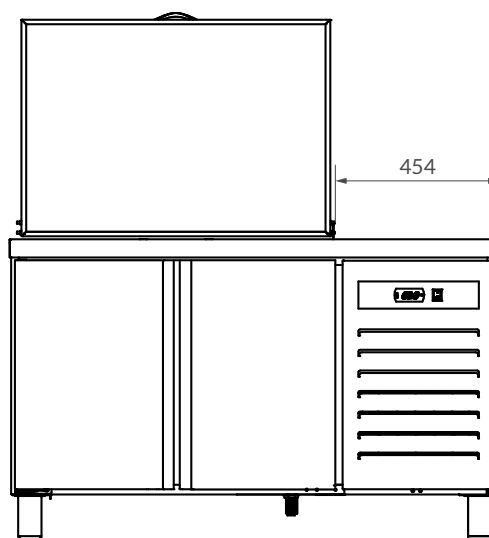
GTS-135 D (B)



GTS-180 D (B)

ZESPOLONE STOŁY DO PIZZY GN 1/1

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



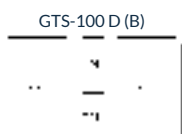
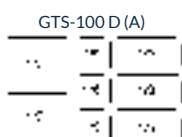
Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTS-135 D	19040202	2	274	223	1342 x 700 x 900	7 770,00 zł
GTS-135 D LR	19076569	2	274	223	1342 x 700 x 900	8 055,00 zł
GTS-180 D	19040203	3	428	414	1792 x 700 x 900	10 210,00 zł
GTS-180 D LLR	19076600	3	428	414	1792 x 700 x 900	10 335,00 zł



GTS-100 D SP



GTS-100 D



GTS-100 D GR



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE GN 1/1

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

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

MODEL GTS-100 D SP:

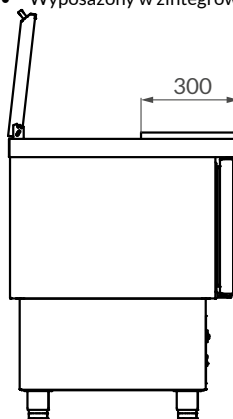
- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez rantu tylnego.

MODEL GTS-100 D:

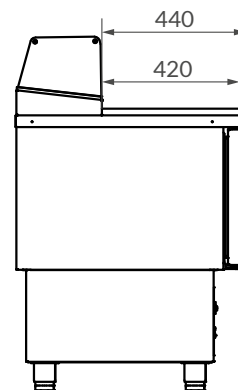
- Bardzo wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej, o grubości 50 mm, bez tylnego rantu.
- Zdejmowana i wysuwana polietylenowa płyta do krojenia.
- Dostosowany do 2 pojemników GN 1/1 o głębokości 200 mm i 2 pojemników GN 1/4 o głębokości 100 mm (nie są dostarczone w komplecie).
- Nierdzewna pokrywa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

MODEL GTS-100 D GR:

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



GTS-100 D



GTS-100 D GR

Model	Nr. Ref	Liczba drzwi	Pojemność brutto (l)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GTS-100 D SP	19040193	2	130	223	912 x 700 x 894	5 940,00 zł
GTS-100 D	19040190	2	177	223	912 x 700 x 894	6 765,00 zł
GTS-100 GR	19040191	2	177	223	912 x 700 x 1116	7 555,00 zł



GVL-180



GV-180

WITRYNY CHŁODNICZE DO PIZZY

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

Model	Nr. Ref	Liczba pojemników GN	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
GV-135	19068940	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 450	2 970,00 zł
GV-150	19068941	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 450	3 035,00 zł
GV-154	19068942	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 450	3 245,00 zł
GV-180	19068943	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 450	3 245,00 zł
GV-200	19068944	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 450	3 340,00 zł
GV-204	19068945	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 450	3 530,00 zł
GV-225	19068946	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 450	3 945,00 zł
GV-250	19068948	12 x GN 1/4	102	2542 x 336 x 450	4 245,00 zł
GV-254	19068949	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 450	4 325,00 zł
GVL-135	19068970	5 x GN 1/4	102	1342 x 336 x 290	2 680,00 zł
GVL-150	19069308	6 x GN 1/4	102	1492 x 336 x 290	2 740,00 zł
GVL-154	19069309	6 x GN 1/3	102	1492 x 396 x 290	2 875,00 zł
GVL-180	19069310	8 x GN 1/4	102	1792 x 336 x 290	2 885,00 zł
GVL-200	19069311	9 x GN 1/4	102	2017 x 336 x 290	3 010,00 zł
GVL-204	19069312	9 x GN 1/3	102	2017 x 396 x 290	3 380,00 zł
GVL-225/2	19088093	10 x GN 1/4	102	2242 x 336 x 290	3 520,00 zł
GVL-250/2	19088094	12 x GN 1/4	168	2542 x 336 x 290	3 790,00 zł
GVL-254/2	19088095	12 x GN 1/3	168	2542 x 396 x 290	3 855,00 zł



ERMA-150



ERMA-250



ERMA-350

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE

- Obudowa aluminiowa lakierowana w kolorze czarnym.
- Wnętrze wykonane z galwanizowanej stali nierdzewnej w kolorze jasnoszarym.
- Oświetlenie wewnętrzne.
- Wyposażone w zamek do drzwi
- Plastikowe drzwi z szybą niskoemisyjną.
- Wewnętrzne półki rusztowe, powlekane masą plastyczną, łatwo wyjmowalne do czyszczenia.
- Regulowana wysokość półek.
- Wyposażone w 1 półkę na każde drzwi.
- Automatyczne odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika.
- Poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem temperatury.
- Czynnik chłodniczy: R290Hydrocarbon (HC).
- Temperatura pracy od +4 °C do +8 °C przy temperaturze otoczenia do +32°C.
- Zasilanie: 230 V 1+N – 50/60 Hz.

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150	19087116	1	142	49	142	625 x 565 x 900	3 655,00 zł
ERMA-250	19087117	2	214	77	214	925 x 565 x 900	4 910,00 zł
ERMA-350	19087118	3	327	119	327	1375 x 565 x 900	6 310,00 zł
ERMAU-250	19087119	2	214	77	214	925 x 565 x 800	5 135,00 zł
ERMAU-350	19087150	3	327	119	327	1375 x 565 x 800	6 635,00 zł



ERMA-150 SS



ERMA-250 SS



ERMA-350 SS

BAROWE SZAFY CHŁODNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

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

Model	Nr. Ref.	Liczba drzwi	Pojemność		Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
			Pojemność (l)	Butelek			
ERMA-150 SS	19087151	1	142	49	142	625 x 565 x 900	4 180,00 zł
ERMA-250 SS	19087152	2	214	77	214	925 x 565 x 900	5 650,00 zł
ERMA-350 SS	19087153	3	327	119	327	1375 x 565 x 900	7 060,00 zł
ERMAU-250 SS	19087154	2	214	77	214	925 x 565 x 800	5 885,00 zł
ERMAU-350 SS	19087155	3	327	119	327	1375 x 565 x 800	7 265,00 zł



asber



CHŁODNICTWO

SZYBKOSCHŁADZARKI

B-LINE

Szybkoschładzarki	80
Dlaczego warto używać szybkoschładzarki	80
B-Line	82

Szybkoschładzarki

DLACZEGO WARTO STOSOWAĆ?

1. Zdrowie i bezpieczeństwo

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

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

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

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

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

2. Racjonalizacja pracy

Szybkoschładzarki pozwalają na wcześniejsze przygotowanie większej ilości produktów. Po schłodzeniu można je spożyć w ciągu 5-7 dni.

W przypadku zamrożenia czas ten można wydłużyć do kilku miesięcy.

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

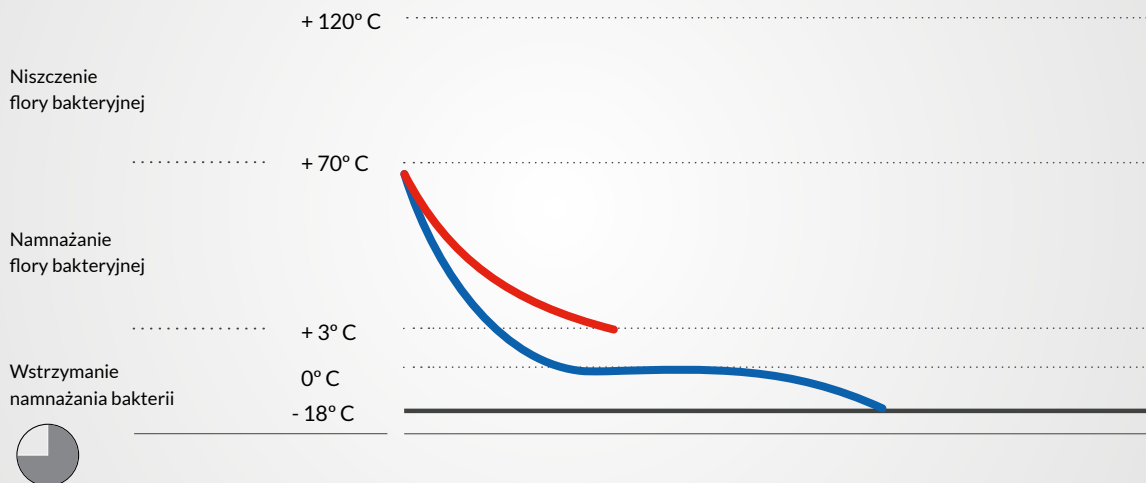
3. Oszczędność czasu

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

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

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

TEMPERATURA Aktywności bakterii



4. Jakość

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

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

5. Zastosowanie

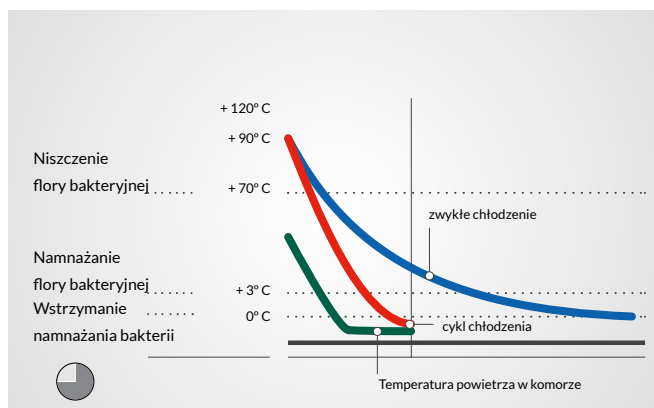
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju gastronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

OPIS CYKLU

Cykl chłodzenia

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



Cykl chłodzenia

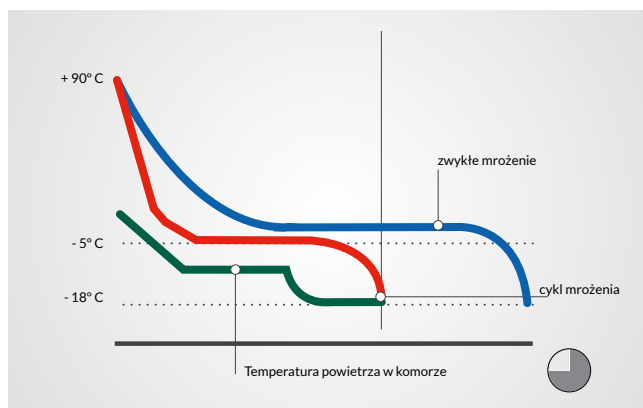
6. Inne zalety

Szybkoschładzarki optymalizują zarządzanie zapasami:

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

Cykl szybkiego mrożenia

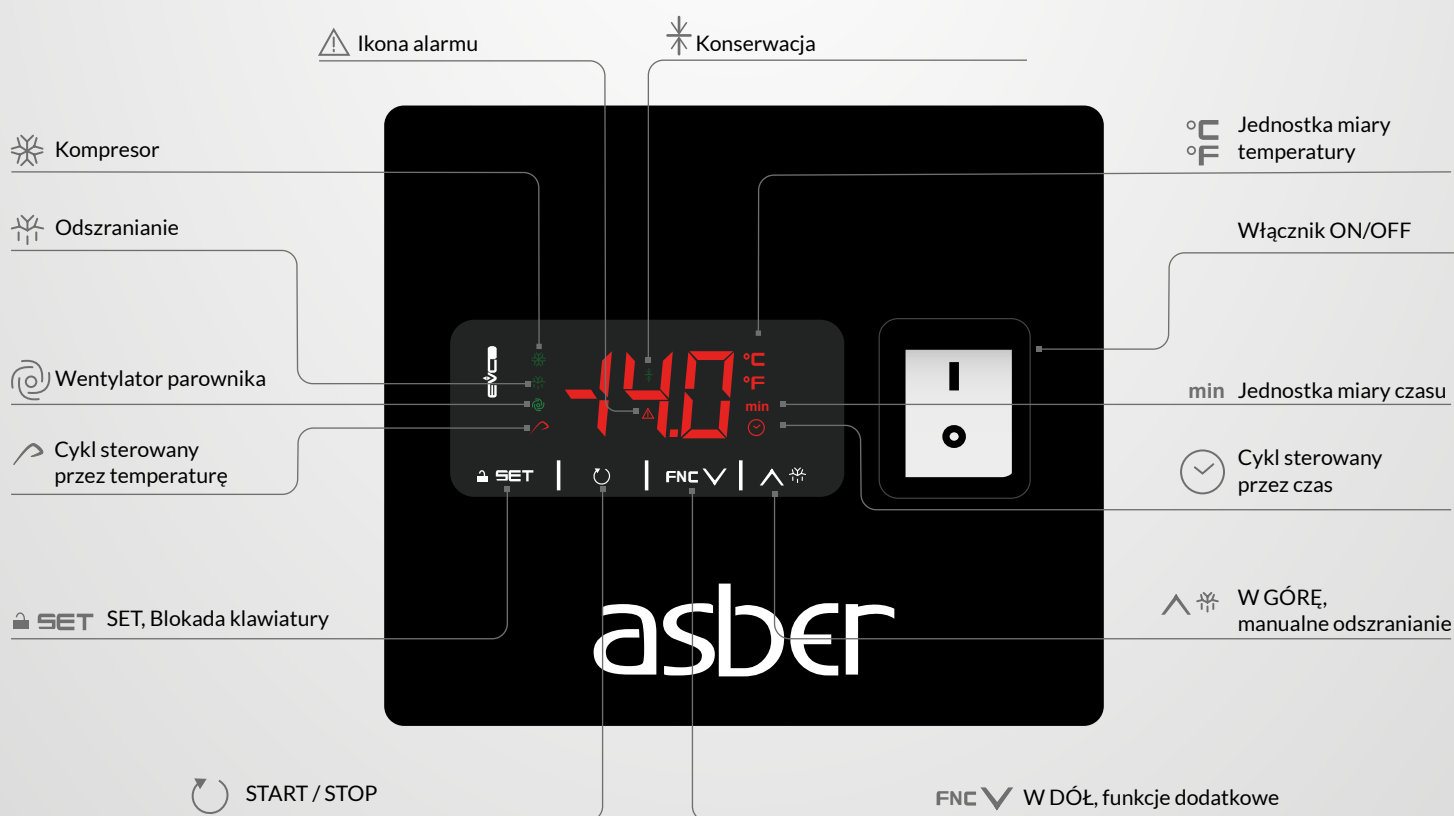
Cykl ten ma za zadanie schłodzić produkt o temperaturze $+90^{\circ}\text{C}$ do -18°C w czasie krótszym niż 4 godziny. Po tym procesie produkt można przechowywać w temperaturze od -18°C do -25°C w zależności od odpowiedniej wartości składowania



Cykl szybkiego mrożenia

SZYBKOSCHŁADZARKI

B-LINE





EBC-03



EBC-05



EBC-08



EBC-10

SZYBKOSCHŁADZARKI B-LINE

- Intuicyjny cyfrowy dotykowy panel sterujący.
Cykl chłodzenia: +90° do +3 °C w czasie 90 minut.
Cykl mrożenia: +90° do -18 °C w czasie 240 minut.
- Kontrola procesu schładzania lub zamrażania poprzez temperaturę sondy rdzeniowej lub czas trwania cyklu.
- Po zakończeniu cyklu chłodzenia / mrożenia urządzenie przechodzi w tryb konserwacji, pracuje jako schładzarka utrzymując temperaturę od +2 ° do +5 ° lub zamrażarka poniżej -18 ° po cyklu zamrażania.
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 60 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC. (Wyjątkiem jest wersja EBC-03 która ma grubość 35mm).
- Zaokrąglone narożniki wewnętrzne ułatwiają czyszczenie i jednocześnie redukują potencjalne zagrożenie gromadzenia się zanieczyszczeń.
- Posiada sondę rdzeniową.
- Modele o pojemności 3, 5, 8 i 10 pojemników GN 1/1.
- Otwory wentylacyjne w przednim panelu utrzymują odpowiednie warunki dla systemu chłodzenia, dzięki czemu działa on bardziej wydajnie.
- Nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulację wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. (Wyjątkiem jest wersja EBC-03 - brak regulacji i EBC-05 zakres regulacji 95-115 mm).
- Automatyczne odparowywanie skroplin. Gorący gaz z kompresora używany jest do odparowywania skroplin. Brak konieczności montażu dodatkowych elementów grzewczych pozwala na jeszcze mniejsze zużycie energii. W rezultacie minimalizuje się wpływ szkodliwego oddziaływania temperatury na przechowywaną żywność.
- Szczelny skraplacz z wentylatorem.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym zamykaniem minimalizują utratę zimna oraz redukują straty energii. Drzwi otwierają się maksymalnie na 120° i zamykają automatycznie poniżej kąta 90°. (Wyjątkiem jest wersja EBC-03).
- Zasilanie: 230 V 1+N - 50 Hz.

Model	Nr. Ref	Wydajność (kg/cycle)		Wymiary (mm)	Moc chłodzenia (W)	Moc (W)	Cena netto (zł)
		Chłodnicza	Mroźnicza				
EBC-03	19069960	15	6	580x700x514	490	590	8 950,00 zł
EBC-05	19069961	23	13	790x700x850	650	1100	11 685,00 zł
EBC-08	19069962	40	24	790x800x1290	1300	2000	16 105,00 zł
EBC-10	19069963	50	30	790x800x1420	1300	2000	17 535,00 zł





CHŁODNICTWO

KOSTKARKI

KOSTKARKI

.....

Kostkarki

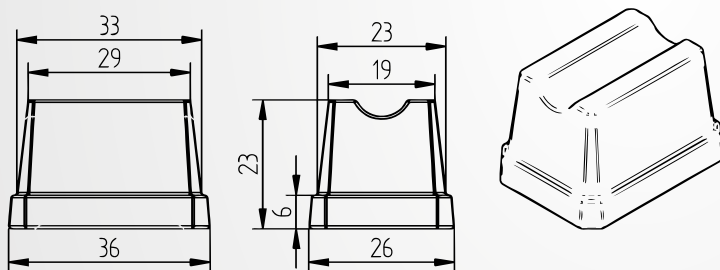
86

KOSTKARKI

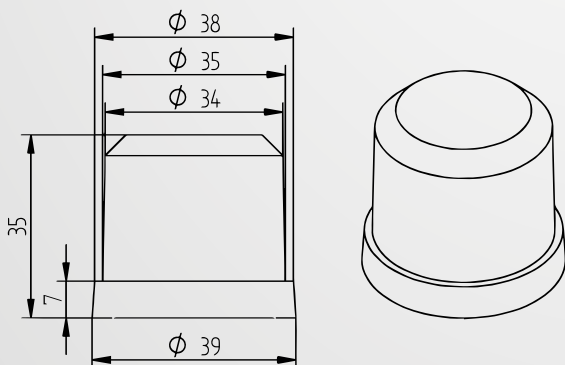
Asber prezentuje linię kostkarek do lodu przeznaczoną do zastosowań profesjonalnych w barach, restauracjach, hotelach, dyskotekach, klubach nocnych czy barach szybkiej obsługi. Ze względu na ich budowę ze stali nierdzewnej, kostkarki Asber są trwałe i spełniają najbardziej rygorystyczne wymagania branży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

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

KOSTKA LODU W AIM-20 A S



KOSTKA LODU W POZOSTAŁYCH MODELACH



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

Prosty dostęp do wszystkich elementów ułatwia montaż i konserwację urządzenia.



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



AIM-80 A M



KOSTKARKI Z ZASOBNIKIEM

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

Model	Nr Ref.	Wielkość kostki (gr)	Wydajność (kg/24h)	Pojemność zbiornika (kg)	Moc (W)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
AIM-20 A S	19001022	17	22	6	355	350 x 470 x 592	3 780,00 zł
AIM-30 A M	19019065	25	32	13	425	435 x 600 x 695	4 645,00 zł
AIM-40 A M	19019053	25	40	13	450	435 x 600 x 695	4 990,00 zł
AIM-60 A M	19019054	25	54	26	550	515 x 640 x 830	6 255,00 zł
AIM-80 A M	19019055	25	76	32	790	645 x 640 x 860	7 170,00 zł
AIM-130 A M	19019056	25	130	55	1300	930 x 565 x 913	9 635,00 zł



CHŁODNICTWO

OPCJE I AKCESORIA

Opcje	90
Opcje Szaf	90
Opcje Stołów	91
Akcesoria	92
Akcesoria Szaf	92
Akcesoria Stołów	93



Model	Opis modelu	Zamek (LC)	Oświetlenie LED (LED)	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	System otwierania drzwi (PD)	Zestaw kółek (C)
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE AVANTIS						
ACP-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	Standard	Standard	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
ACP-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	Standard	Standard	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
ACN-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	Standard	Standard	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
ACN-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	Standard	Standard	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE GREEN						
GCPZ-701	Chłodnicza 700L, 1 drzwiowa	Standard	345,00 zł	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCPZ-702	Chłodnicza 700L, 2 drzwiowa	-	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł
GCPZ-1402	Chłodnicza 1400L, 2 drzwiowa	Standard	525,00 zł	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
GCPZ-1403	Chłodnicza 1400L, 3 drzwiowa	-	525,00 zł	555,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCPZ-1404	Chłodnicza 1400L, 4 drzwiowa	-	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł
GCNZ-701	Mroźna 700L, 1 drzwiowa	Standard	345,00 zł	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCNZ-702	Mroźna 700L, 2 drzwiowa	-	345,00 zł	330,00 zł	-	360,00 zł
GCNZ-1402	Mroźna 1400L, 2 drzwiowa	Standard	525,00 zł	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
GCNZ-1403	Mroźna 1400L, 3 drzwiowa	-	525,00 zł	555,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCNZ-1404	Mroźna 1400L, 4 drzwiowa	-	525,00 zł	555,00 zł	-	360,00 zł
GALWANIZOWANE SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNE						
ECP-G-701	Galwanizowane chłodnicze 700L, 1 drzwiowe	65,00 zł	345,00 zł	-	240,00 zł	360,00 zł
ECP-G-702	Galwanizowane chłodnicze 700L, 2 drzwiowe	-	345,00 zł	-	-	360,00 zł
ECP-G-1402	Galwanizowane chłodnicze 1400L, 2 drzwiowe	130,00 zł	525,00 zł	-	480,00 zł	360,00 zł
ECN-G-701	Galwanizowane mroźne 700L, 1 drzwiowe	65,00 zł	345,00 zł	-	240,00 zł	360,00 zł
ECN-G-702	Galwanizowane mroźne 700L, 2 drzwiowe	-	345,00 zł	-	-	360,00 zł
ECN-G-1402	Galwanizowane mroźne 1400L, 2 drzwiowe	130,00 zł	525,00 zł	-	480,00 zł	360,00 zł
SZAFY DWUTEMPERATUROWE						
GCPZ-702/2	Chłodniczo / chłodnicze 700 GN 2/1	-	-	330,00 zł	-	360,00 zł
GCPZ-1402/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa	Standard	-	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
GCPZ-1403/2	Chłodniczo / chłodnicze 1400 GN 2/1, 3 drzwiowa	-	-	555,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCPMZ-702	Chłodniczo / mroźne 700 GN 2/1	-	-	330,00 zł	-	360,00 zł
GCPNZ-1402/2	Chłodniczo / mroźne 1400 GN 2/1, 2 drzwiowa	Standard	-	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
SZAFY CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI						
GCPZ-701 GLASS	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 700L	Standard	-	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCPZ-1402 GLASS	Chłodnicza z drzwiami szklanymi 1400L	Standard	-	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
ECP-G-701 GLASS	Galwanizowane chłodnicze 700L, 1 drzwiowe	65,00 zł	345,00 zł	-	240,00 zł	360,00 zł
ECP-G-1402 GLASS	Galwanizowane chłodnicze 1400L, 2 drzwiowe	130,00 zł	525,00 zł	-	480,00 zł	360,00 zł
SZAFY PIEKARNICZE I NA RYBY						
GCPB-701	Piekarnicze, 1 drzwiowe	Standard	345,00 zł	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł
GCPB-1402	Piekarnicze, 2 drzwiowe	Standard	525,00 zł	555,00 zł	480,00 zł	360,00 zł
GCF-601	Na ryby	Standard	345,00 zł	330,00 zł	240,00 zł	360,00 zł



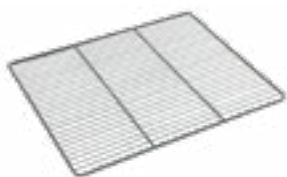
Model	Opis modelu	Tylna ściana ze stali nierdzewnej (BS)	Zestaw kółek (C)	Blat granitowy (RG)	Bez rantu tylnego (NS)	Bez blatu (NT)	Kompresor po lewej stronie (LG)	Zestaw szuflad (*)
STOŁY CHŁODNICZE I MROŻNE								
GTP-7-135 D	Chłodnicze 700mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	O
GTP-7-180 D	Chłodnicze 700mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	O
GTP-7-225 D	Chłodnicze 700mm, 4 drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2 120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	O
GTP-7-135 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTP-7-180 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTP-7-225 D S	Chłodnicze 700mm ze zlewem, 4 drzwiowe	460,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTPB-7-135	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 2 częściowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	325,00 zł	
GTPB-7-180	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 3 częściowe	355,00 zł	550,00 zł	-	-	-	325,00 zł	
GTPB-7-225	Chłodnicze 700mm- 600mm wysokość 4 częściowe	460,00 zł	550,00 zł	-	-	-	325,00 zł	
GTN-7-135 D	Mroźnicze 700mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	
GTN-7-180 D	Mroźnicze 700mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	
GTN-7-135 D S	Mroźnicze 700mm ze zlewem, 2 drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	
GTN-7-180 D S	Mroźnicze 700mm ze zlewem, 3 drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	
GTP-6-150 D	Chłodnicze 600mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	O
GTP-6-200 D	Chłodnicze 600mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	O
GTP-6-250 D	Chłodnicze 600mm, 4 drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2 120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	O
GTP-6-150 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTP-6-200 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTP-6-250 D S	Chłodnicze 600mm ze zlewem, 4 drzwiowe	460,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	O
GTN-6-150 D	Mroźnicze 600mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	
GTN-6-200 D	Mroźnicze 600mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	
GTN-6-150 D S	Mroźnicze 600mm ze zlewem, 2 drzwiowe	280,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	
GTN-6-200 D S	Mroźnicze 600mm ze zlewem, 3 drzwiowe	355,00 zł	-	-	-	-	325,00 zł	
CHŁODNICZE Z DRZWIAMI SZKLANYMI								
GTP-7-135 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	
GTP-7-180 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	
GTP-7-225 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 700mm, 4 drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2 120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	
GTP-6-150 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	1 210,00 zł	0,00 zł	-295,00 zł	325,00 zł	
GTP-6-200 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	1 550,00 zł	0,00 zł	-380,00 zł	325,00 zł	
GTP-6-250 D GLASS	Z drzwiami szklanymi 600mm, 4 drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	2 120,00 zł	0,00 zł	-485,00 zł	325,00 zł	
STOŁY CHŁODNICZE DO PIZZY I STOŁY SAŁATKOWE								
GTP-8-150	Do pizzy 800mm, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-665,00 zł	325,00 zł	
GTP-8-200	Do pizzy 800mm, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-935,00 zł	325,00 zł	
GTP-8-250	Do pizzy 800mm, 4 drzwiowe	460,00 zł	550,00 zł	-	-	-1 195,00 zł	325,00 zł	
GTPZ-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTPZ-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTS-135 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 2 drzwiowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTS-180 D	Zespolone do pizzy i sałatkowe 700mm GN, 3 drzwiowe	355,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D SP	Chłodnicze sałatkowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D	Chłodnicze sałatkowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	
GTS-100 D G	Chłodnicze sałatkowe	280,00 zł	360,00 zł	-	-	-	-	

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



GREEN SZAFY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
SHC700	12181547	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1	70,00 zł
SHC-G-700	12259578	650 x 530	700L, 1400L	Półka epoksydowa GN 2/1 do galwanizowanej szafy	85,00 zł
SHC700 SS	12181821	650 x 530	700L, 1400L	Półka ze stali nierdzewnej GN 2/1	220,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	Piekarnicze	Powłoka epoksydowa	85,00 zł
FC600	12033784	530 x 540 x 100	700L, 1400L	Kosz PVC do szaf mroźniczych	180,00 zł
ACPP600	12033925	600X400X120	Na Ryby	Kosz PVC do szaf na ryby	265,00 zł
PB550	12174581	550X350	Na Ryby	Dolna ze stali nierdzewnej	145,00 zł
P251	12219704	493x392	WL-150	Półka do Białych Szaf o pojemności 150 l	130,00 zł
PS451	12134053	497x510	WL-450	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	130,00 zł
PI451	12139169	497x380	WL-450	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 450 l	130,00 zł
PS651	12134059	651x510	WL-600	Górna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	130,00 zł
PI651	12139228	651x380	WL-600	Dolna półka do Białych Szaf o pojemności 650 l	130,00 zł

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj szafy	Opis	Cena netto (zł)
SGC700	12174683	662	700L, 1400L	Prowadnica GN 1/1 L	25,00 zł
AGP485	12174688	496	Szafy piekarnicze 700	Prowadnica 600 x 400	25,00 zł
PK700	12174689	662	Szafy piekarnicze 1400	Prowadnica 600 x 400	35,00 zł

ZESTAW KÓŁEK I KOMPLET ZAWIASÓW

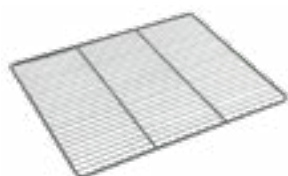


Model	Nr. Ref.	Opis	Cena netto (zł)
S4R-AV	19070245	4 kółka o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami (AVANTIS)	430,00 zł
S6R-AV	19070249	6 kółka o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami (AVANTIS)	645,00 zł
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	430,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	645,00 zł
PK700	19078107	Zestaw do szaf piekarniczych	670,00 zł
CDOC01	19041018	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	55,00 zł
CDOC02	19052864	Komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	55,00 zł
	12176179	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP	240,00 zł
	12185003	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP	240,00 zł
	12188786	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO GCP-1402	480,00 zł
	12215873	ZESTAW OTWIERANIA DRZWI DO ECP--1402	480,00 zł



GREEN STOŁY AKCESORIA

PÓŁKI



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
SHT700	12181624	530 x 325	700mm	Półka epoksydowa GN 1/1	45,00 zł
SHT600S	12181630	405 x 460	600mm	Półka epoksydowa-boczna	45,00 zł
SHT600C	12181631	405 x 525	600mm z 3 drzwiami lub więcej	Półka epoksydowa-centralna	45,00 zł
SHT800P	12181639	600 x 400	800mm	Półka epoksydowa, do stołów piekarniczych	85,00 zł
MP400	12033939	600x400x75	800mm	Pojemnik do stołów do pizzy	105,00 zł

PROWADNICE



Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Rodzaj stołu	Opis	Cena netto (zł)
SGT700	12175547	562	700mm	Prowadnica GN 1/1 L(lewa lub prawa)	25,00 zł
SGT800P	12175560	649	800mm	Prowadnica 600 x 400 (lewa lub prawa)	25,00 zł

SZUFLADY

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



Model	Nr. Ref.	Opis	Cena netto (zł)
S4R	19004383	4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	430,00 zł
S6R	19041037	6 kółka o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	645,00 zł
CDOC03	19041038	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, prawe	145,00 zł
CDOC04	19087070	komplet zawiasów do zamiany kierunków drzwi, lewe	145,00 zł
DFEK	12183157	Zestaw do zmiany kierunku otwierania drzwi	190,00 zł



GREEN LINE SZUFLADY

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

GŁĘBOKOŚĆ SZUFLAD

GASTRONORM

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

SNACK

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

Rysunek szuflady	Model	Nr. Ref.	Seria stołu	Opis	Pozycja zestawu	Cena netto (zł)
	GDK-7-12	19041019	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		1 185,00 zł
	GDKC-7-12	19041020	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) strona kompresora		1 130,00 zł
	GDK-7-23	19041021	700mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		1 235,00 zł
	GDK-7-13	19041022	700mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 705,00 zł
	GDK-6-12	19041023	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2)		1 130,00 zł
	GDKR-6-12	19041024	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) prawa		1 075,00 zł
	GDKL-6-12	19041025	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/2 + 1/2) lewa		1 075,00 zł
	GDK-6-23	19041026	600mm	Zestaw 2 szuflad (1/3 + 2/3)		1 130,00 zł
	GDK-6-13	19041027	600mm	Zestaw 3 szuflad (1/3 + 1/3 + 1/3)		1 630,00 zł

ZMYWARKI





GRAND SERIES

Design jakiego potrzebujesz

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



WYDAJNOŚĆ



PLUG AND PLAY



ERGONOMIA



WYTRZYMAŁOŚĆ

Tech Line



85



60



ZMYWARKI

GRAND SERIES



EASY LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



MITTE LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



TECH LINE

Zmywarki do szkła
Zmywarki do naczyń
Zmywarki kapturowe



AKCESORIA

GRAND SERIES

Wydajność i ergonomia

Cechy



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



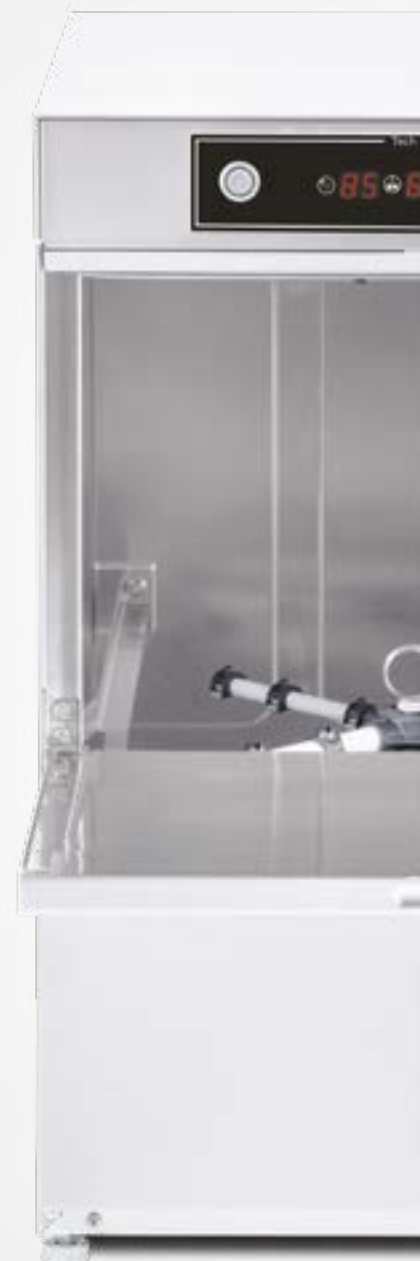
Wysuwany panel sterowania: Wysuwany panel umożliwia łatwiejszy dostęp, wymianę komponentów dzięki czemu zmniejsza koszty operacyjne.



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



Regulowana wysokość nóżek.





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



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



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



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



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



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



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







ZMYWARKI

GRAND SERIES

EASY LINE

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

Easy Line



EASY-LINE

FUNKCJE

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

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



GŁÓWNE CECHY

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



Uruchomienie
i wybór cyklu

Wskaźnik załączenia
urządzenia

Wskaźnik
temperatury

Początek
cyklu



Easy Line

**E**

Zmywarki do szkła

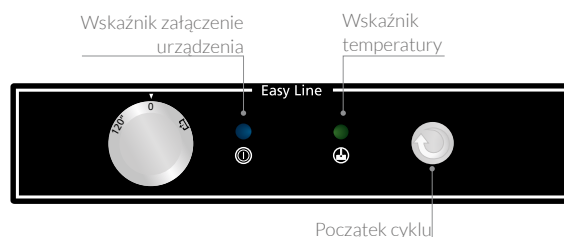
350x350

**GE-350**

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



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



Panel kontrolny

GE-350

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-350	19042266	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	4 335,00 zł
GE-350 DD	19047936	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	4 640,00 zł
GE-350 B	19059570	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	4 685,00 zł
GE-350 B DD	19059571	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	4 990,00 zł



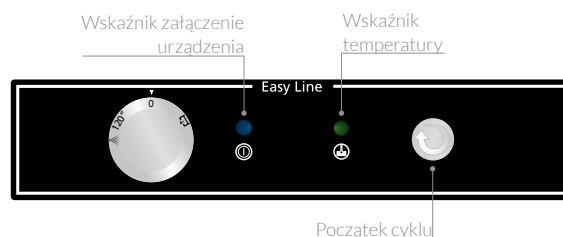
GE-400



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



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



Panel kontrolny

GE-400

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-400	19042299	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	5 055,00 zł
GE-400 DD	19047937	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	5 360,00 zł
GE-400 B	19059572	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	5 405,00 zł
GE-400 B DD	19059573	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	5 710,00 zł

**E**

Zmywarki do naczyń

500x500

**GE-500**

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



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

**GE-500**

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Filtry ze stali nierdzewnej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-500	19047202	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 130,00 zł
GE-500 DD	19047938	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	6 435,00 zł
GE-500 B	19059577	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	6 480,00 zł
GE-500 B DD	19055860	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	6 785,00 zł



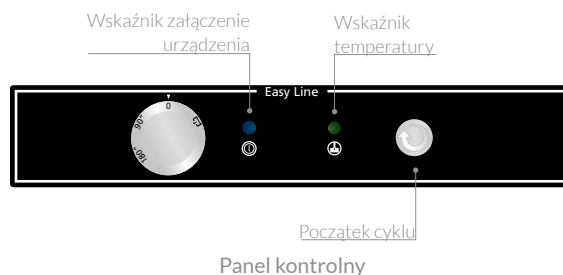
GE-510



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



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



GE-510

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Filtry ze stali nierdzewnej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-510	19053414	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 330,00 zł
GE-510 DD	19059578	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 635,00 zł
GE-510 B	19059579	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	6 680,00 zł
GE-510 B DD	19059580	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	6 985,00 zł

**E**

Zmywarki kapturowe 500x500

**GE-H500**

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

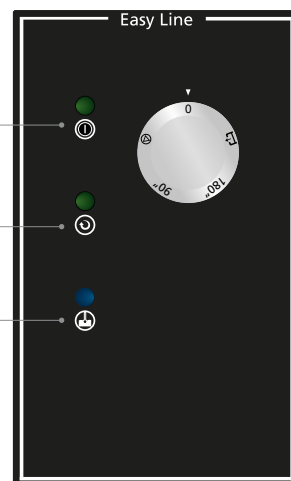


Dolne ramiona do mycia i płukania
* Ramiona i filtry płuczące ze stali nierdzewnej są opcją.

Wskaźnik załączenia urządzenia

Wskaźnik pracy

Wskaźnik gotowości



Panel kontrolny

GE-H500

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-H500	19053415	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	11 790,00 zł
GE-H500 DD	19052927	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	12 135,00 zł
GE-H500 B	19059587	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	12 175,00 zł
GE-H500 B DD	19056118	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	12 520,00 zł



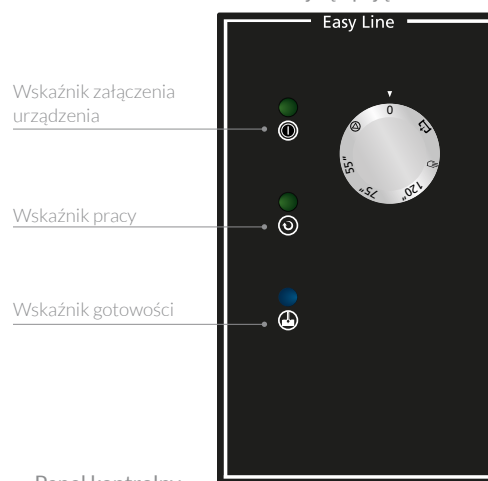
GE-H510



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



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



Panel kontrolny

GE-H510

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GE-H510	19053416	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	13 620,00 zł
GE-H510 DD	19059588	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	13 965,00 zł
GE-H510 B	19059590	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	14 005,00 zł
GE-H510 B DD	19059591	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	14 350,00 zł

DANE TECHNICZNE - EASY LINE

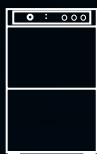
	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GE-H500	GE-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	120 s	120 s	120 s	90 / 180 s	90 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2.5 L/cykl	2.7 L/cykl	2.7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

OPCJE - EASY LINE

	GE-350	GE-400	GE-500	GE-510	GE-H500	GE-H510
Dozownik płynu nablyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	385,00 zł	385,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	-	-	-	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	-	-	-	-
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	Std.	Std.
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	340,00 zł	340,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej (SA)			220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym





ZMYWARKI

GRAND SERIES

MITTE LINE

Line



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



MITTE-LINE

FUNKCJE

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

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

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



GŁÓWNE CECHY

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



Włącznik/
Wyłącznik

Wskaźnik LED
optymalnej
temperatury

Szybki cykl /
Opróżnianie
zbiornika

Średni
cykl

Długi
cykl

Mitte Line





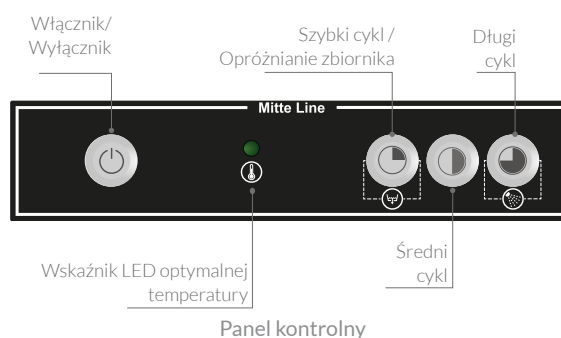
GM-350



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



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



GM-350

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-350	19068323	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Nie	2,65	230V-50/60Hz	4 865,00 zł
GM-350 DD	19068324	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Nie	2,65	230V-50/60Hz	5 170,00 zł
GM-350 B	19068325	30	220	430 x 480 x 660	Nie	Tak	2,65	230V-50/60Hz	5 215,00 zł
GM-350 B DD	19068326	30	220	430 x 480 x 660	Tak	Tak	2,65	230V-50/60Hz	5 520,00 zł



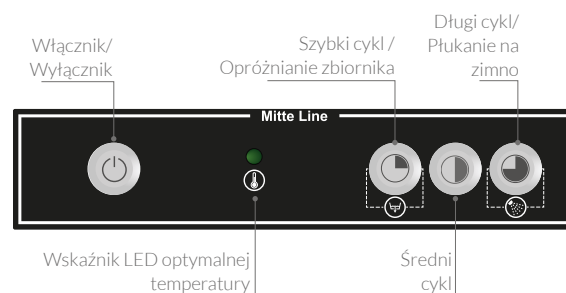
GM-400



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



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



Panel kontrolny

GM-400

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

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczające wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-400	19067324	30	270	470 x 525 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50/60Hz	5 575,00 zł
GM-400 DD	19068327	30	270	470 x 525 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50/60Hz	5 880,00 zł
GM-400 B	19068328	30	270	470 x 525 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50/60Hz	5 925,00 zł
GM-400 B DD	19068329	30	270	470 x 525 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50/60Hz	6 230,00 zł



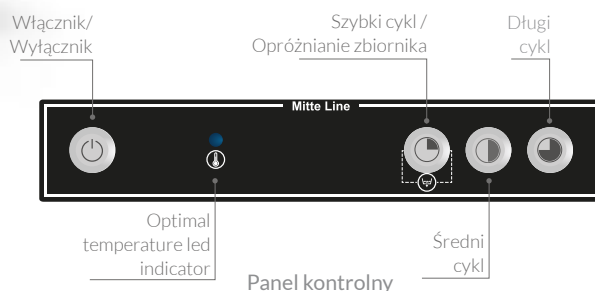
GM-500



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



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



GM-500

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-500	19067323	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 675,00 zł
GM-500 DD	19068341	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 980,00 zł
GM-500 B	19068342	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	7 025,00 zł
GM-500 B DD	19068343	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	7 330,00 zł
GM-500 W DD	19068345	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	8 190,00 zł
GM-500 W B DD	19068347	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	8 540,00 zł



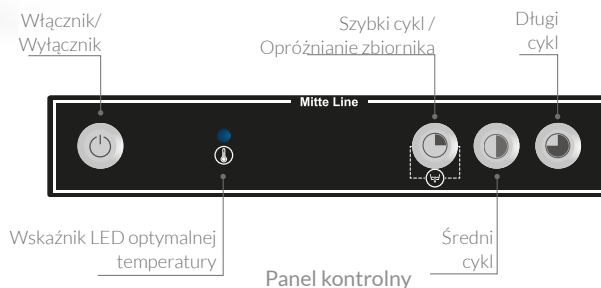
GM-510



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



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



GM-510

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-510	19068350	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	6 855,00 zł
GM-510 DD	19068351	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 160,00 zł
GM-510 B	19068352	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 205,00 zł
GM-510 B DD	19061384	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 510,00 zł
GM-510 W DD	19068374	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	8 370,00 zł
GM-510 W B DD	19068376	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	8 720,00 zł



GM-H500



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



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

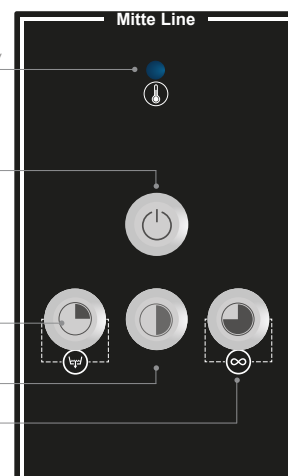
Wskaźnik LED optymalnej temperatury

Włącznik/Wyłącznik

Szybki cykl / Opróżnianie zbiornika

Średni cykl

Długi cykl



Panel kontrolny

GM-H500

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

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-H500	19068354	40	420	675 x 675 x 1420	Nie	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	12 630,00 zł
GM-H500 DD	19068355	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	12 975,00 zł
GM-H500 B	19068356	40	420	675 x 675 x 1420	Nie	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	13 015,00 zł
GM-H500 B DD	19068357	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	13 360,00 zł
GM-H500 W DD	19068410	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	15 135,00 zł
GM-H500 W B DD	19068412	40	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	15 520,00 zł



GM-H510



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



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

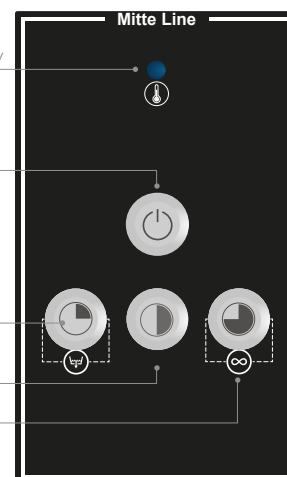
Wskaźnik LED
optymalnej temperatury

Włącznik/Wyłącznik

Szybki cykl /
Opróżnianie zbiornika

Średni cykl

Długi cykl



Panel kontrolny

GM-H510

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

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GM-H510	19068413	65	420	675 x 675 x 1420	Nie	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 195,00 zł
GM-H510 DD	19068414	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 540,00 zł
GM-H510 B	19068415	65	420	675 x 675 x 1420	Nie	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 580,00 zł
GM-H510 B DD	19068416	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 925,00 zł
GM-H510 W DD	19068418	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	16 700,00 zł
GM-H510 W B DD	19068420	65	420	675 x 675 x 1420	Tak	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	17 085,00 zł

DANE TECHNICZNE - MITTE LINE

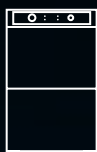
	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GM-H500	GM-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu (mm)	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2.5 L/cykl	2.7 L/cykl	2.7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

OPCJE - MITTE LINE

	GM-350	GM-400	GM-500	GM-510	GM-H500	GM-H510
Dozownik płynu nabyliczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	385,00 zł	385,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	675,00 zł	675,00 zł	675,00 zł	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	1 210,00 zł	1 210,00 zł	2 160,00 zł	2 160,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	Std.	Std.
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	340,00 zł	340,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewnej (SA)			220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym





ZMYWARKI

GRAND SERIES

TECH LINE

Tech Line

35 60



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

TECH-LINE

FUNKCJE

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

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

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



GŁÓWNE CECHY

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





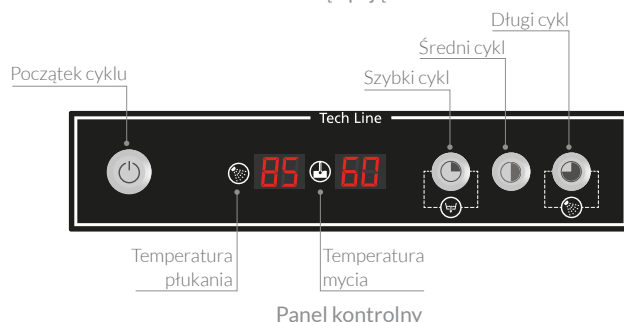
GT-350



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



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



GT-350

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-350	19053408	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Nie	2,65	230V-50Hz	5 250,00 zł
GT-350 DD	19059700	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Nie	2,65	230V-50Hz	5 555,00 zł
GT-350 B	19059574	30	220	430 x 475 x 650	Nie	Tak	2,65	230V-50Hz	5 600,00 zł
GT-350 B DD	19059575	30	220	430 x 475 x 650	Tak	Tak	2,65	230V-50Hz	5 905,00 zł



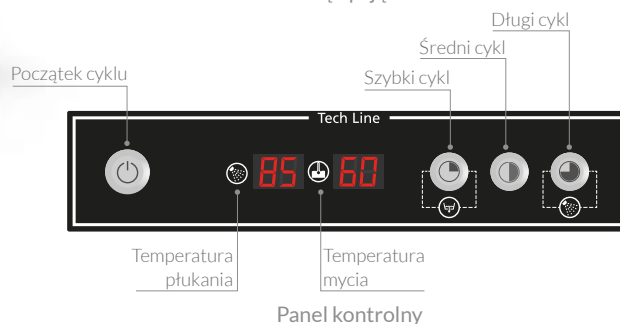
GT-400



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



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



GT-400

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-400	19051421	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Nie	3,05	230V-50Hz	5 945,00 zł
GT-400 DD	19052903	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Nie	3,05	230V-50Hz	6 250,00 zł
GT-400 B	19059576	30	270	470 x 520 x 720	Nie	Tak	3,05	230V-50Hz	6 295,00 zł
GT-400 B DD	19052904	30	270	470 x 520 x 720	Tak	Tak	3,05	230V-50Hz	6 600,00 zł



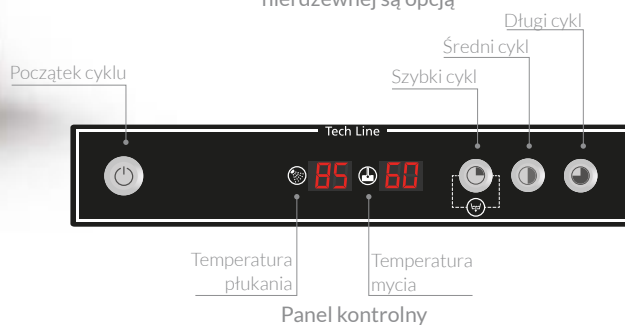
GT-500



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



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



GT-500

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

OPCJE:

- Dozownik płynu myjącego (DD).
- Wbudowana pompa spustowa (B).
- Wbudowany zawór zwrotny zapobiegający cofaniu się brudnej wody (W).
- Wersja SOFT z wbudowanym zmiękcaczem wody (SOFT).
- Filtr ze stali nierdzewnej (F).
- Ramiona płuczące ze stali nierdzewnej (SA).

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-500	19051420	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	6 990,00 zł
GT-500 DD	19052926	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	3,4	230V-50Hz	7 295,00 zł
GT-500 B	19057482	30	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	7 340,00 zł
GT-500 B DD	19059581	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	3,4	230V-50Hz	7 645,00 zł
GT-500 W DD	19059701	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	3,4	230V-50Hz	8 505,00 zł
GT-500 W B DD	19059703	30	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	3,4	230V-50Hz	8 855,00 zł



GT-510



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



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



GT-510

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-510	19053412	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 175,00 zł
GT-510 DD	19059582	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 480,00 zł
GT-510 B	19059583	40	320	600 x 600 x 820	Nie	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 525,00 zł
GT-510 B DD	19059584	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Nie	6,2	400V-3N-50Hz	7 830,00 zł
GT-510 W DD	19059585	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Nie	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	8 690,00 zł
GT-510 W B DD	19059586	40	320	600 x 600 x 820	Tak	Tak	Tak	6,2	400V-3N-50Hz	9 040,00 zł



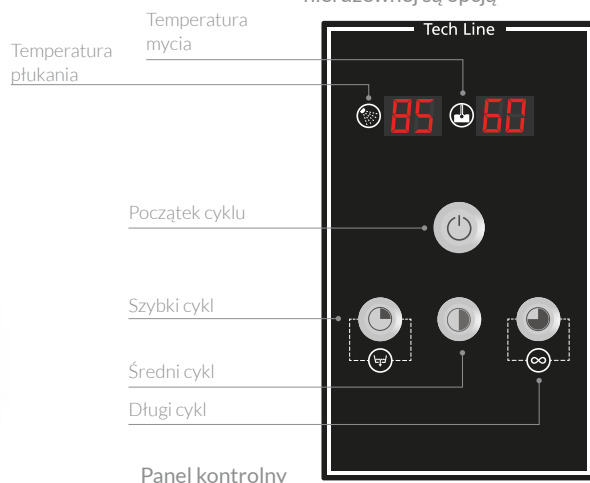
GT-H500



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



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



GT-H500

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

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H500	19053421	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	12 630,00 zł
GT-H500 DD	19059592	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	12 975,00 zł
GT-H500 B	19059593	40	420	675 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	13 015,00 zł
GT-H500 B DD	19059594	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	11,1	400V-3N-50Hz	13 360,00 zł
GT-H500 W DD	19059705	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	15 135,00 zł
GT-H500 W B DD	19059706	40	420	675 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	11,1	400V-3N-50Hz	15 520,00 zł



GT-H510



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



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



Panel kontrolny

GT-H510

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

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

OPCJE:

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

Model	Nr Ref.	Kosze/h	Max. wys. wsadu (mm)	Wymiary (mm)	Dozownik płynu myjącego	Pompa spustowa	Pompa płuczająca	Moc (kW)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
GT-H510	19053422	65	420	675 x 675 x 1440	Nie	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 380,00 zł
GT-H510 DD	19059596	65	420	675 x 675 x 1440	Tak	Nie	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 725,00 zł
GT-H510 B	19059597	65	420	676 x 675 x 1440	Nie	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	14 765,00 zł
GT-H510 B DD	19059598	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Nie	17,7	400V-3N-50Hz	15 110,00 zł
GT-H510 W DD	19059707	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Nie	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	16 885,00 zł
GT-H510 W B DD	19059708	65	420	676 x 675 x 1440	Tak	Tak	Tak	17,7	400V-3N-50Hz	17 270,00 zł

DANE TECHNICZNE - TECH LINE

	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GT-H500	GT-H510
Konfiguracja napięcia elektrycznego	230V/1N-50Hz	230V/1N-50Hz	230V-50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz	400V/3N 50Hz
Moc pompy myjącej	300 W	300 W	600 W	600 W	600 W	2 x 600 W
Moc grzałki bojlera	2400 W	2800 W	2800 W	5600 W	6000 W	12000 W
Moc grzałki zbiornika	2000 W	2000 W	2800 W	2800 W	4500 W	4500 W
Moc	2700 W	3100 W	3400 W	6200 W	11100 W	17700 W
Wymiary (mm)						
Szerokość	430	470	600	600	675	675
Głębokość	475	525	600	600	675	675
Wysokość	660	720	820	820	1420	1420
Wysokość wsadu	220	270	320	320	420	420
Wysokość otwartego kaptura	-	-	-	-	1875	1875
Pojemność bojlera	5 L	5 L	7 L	7 L	7 L	7 L
Pojemność zbiornika	11 L	15 L	25 L	25 L	45 L	45 L
Temperatura mycia	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C	60°C
Temperatura płukania	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C	85°C
Długość cyklu	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	90 / 120 / 180 s	55 / 75 / 120 s
Zużycie wody	2 L/cykl	2.5 L/cykl	2.7 L/cykl	2.7 L/cykl	3 L/cykl	3 L/cykl
Ciśnienie wody na wejściu	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4	2 ÷ 4
Średnica przyłącza wody	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Waga netto	34 kg	39 kg	54 kg	60 kg	108 kg	118 kg
Poziom hałasu	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA	65 dBA

OPCJE - TECH LINE

	GT-350	GT-400	GT-500	GT-510	GT-H500	GT-H510
Dozownik płynu nabyłyszczającego	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Dozownik płynu myjącego (DD)	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	305,00 zł	345,00 zł	345,00 zł
Pompa spustowa (B)	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	350,00 zł	385,00 zł	385,00 zł
Wbudowany zmiękcacz wody (SOFT)	-	675,00 zł	675,00 zł	675,00 zł	-	-
Zintegrowany system Air-Break (W)	-	-	1 210,00 zł	1 210,00 zł	2 160,00 zł	2 160,00 zł
Filtr ze stali nierdzewnej w komorze myjącej (F)	-	-	375,00 zł	375,00 zł	Std.	Std.
Ramiona do mycia ze stali nierdzewnej (SA)	340,00 zł	340,00 zł	standard	standard	standard	standard
Ramiona do płukania ze stali nierdzewne (SA)			220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł	220,00 zł

* Ceny dotyczą przy montażu fabrycznym

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

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



ZMYWARKI

GRAND SERIES

AKCESORIA

Akcesoria	140
Kosze	140
Podstawy do zmywarek	141



KOSZE

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



CLV-35



CLV-40

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

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CLV-35	12024550	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele GE-350, GM-350 & GT-350	350 x 350 x 110	105,00 zł
CLV-40	12025069	Uniwersalny kosz do zmywarek do szkła	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	400 x 400 x 140	110,00 zł
SP-40	12025030	Support for dishes	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	-	105,00 zł
CU-GW	12025242	Uniwersalny kosz na Sztućce	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	-	30,00 zł



CP-16/18



CT-10



CU-7

KOSZE DO ZMYWAREK DO NACZYŃ (500 X 500 MM)

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Pojemność	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CP-16/18	12024990	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	145,00 zł
CT-10	12025011	Uniwersalne do koszy 500x500	Zmywarki do naczyń i kapturowe	500 x 500 x 110	110,00 zł
CU-7	12023745	Uniwersalny kosz na Sztućce	Zmywarki do naczyń i kapturowe	105 x 105 x 130	60,00 zł



PODSTAWY POD ZMYWARKI

- Poprawia ergonomię pracy.
- Prowadnice do przechowywania koszy 350 x 350 lub 400 x 400 mm.
- Zastosowanie jako szafki do przechowywania płynów.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Dostępne dwa modele: szafka i podstawa otwarta.
- Dostosowane do wszystkich modeli zmywarek do szkła.

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
PL-43	19003461	Podstawa zamknięta	Modele GE-350, GM-350 & GT-350	430 x 405 x 400	805,00 zł
PL-47	19003462	Podstawa zamknięta	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	940,00 zł
PLO-47	19050890	Podstawa otwarta	Modele GE-400, GM-400 & GT-400	470 x 450 x 400	575,00 zł
PL-60	19017114	Podstawa zamknięta	Modele GE-500, GM-500 & GT-500	600 x 540 x 400	995,00 zł
PLO-60	19071308	Podstawa otwarta	Modele GE-500, GM-500 & GT-500	600 x 540 x 400	815,00 zł

KOMPLETNY ZESTAW POMPY SPUSTOWEJ

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Cena netto (zł)
B KIT GW-1	19056643	Zestaw B pompa GE-350	350x350 EASY zmywarki do szkła	350,00 zł
B KIT GW-2	19056709	Zestaw B pompa GE-400	400x400 basket EASY zmywarki do szkła	350,00 zł
B KIT GW-3	19056720	Zestaw B pompa GT-GW	TECH & MITTE zmywarki do szkła	350,00 zł
B KIT UC-1	19056721	Zestaw B pompa GE-500	EASY-500 zmywarki do naczyń	350,00 zł
B KIT UC-2	19056722	Zestaw B pompa GE-510	EASY-510 zmywarki do naczyń	350,00 zł
B KIT UC-3	19056723	Zestaw B pompa GT-500	TECH & MITTE zmywarki do naczyń	350,00 zł
B KIT PT-1	19056724	Zestaw B pompa GE-H500	EASY-H500 zmywarki kapturowe	425,00 zł
B KIT PT-2	19056725	Zestaw B pompa GE-H510	EASY-H510 zmywarki kapturowe	425,00 zł
B KIT PT-3	19056726	Zestaw B pompa GT-H500	TECH & MITTE zmywarki kapturowe	415,00 zł

KOMPLETNY ZESTAW DOZOWNIKA MYJĄCEGO

Model	Nr Ref.	Opis	Przeznaczenie	Cena netto (zł)
DD KIT GW	19056727	ZESTAW DD DOZOWNIK GW	zmywarki do szkła	310,00 zł
DD KIT UC	19068543	ZESTAW DD DOZOWNIK UC	zmywarki do naczyń	310,00 zł
DD KIT PT	19068544	ZESTAW DD DOZOWNIK PT	zmywarki kapturowe	320,00 zł

URZĄDZENIA GRZEWcze





URZĄDZENIA GRZEWICZE



ECO COOK

Kuchnie gazowe

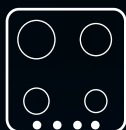
Kuchnie elektryczne

Taborety gazowe

Patelnie elektryczne

Płyty grillowe elektryczne





URZĄDZENIA GRZEWcze

ECO-COOK

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

ECO COOK

Cechy

Urządzenia grzewcze ECO COOK

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

KUCHNIE GAZOWE



Duże i solidne pokrętki na przednim panelu



Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza zapewniają bezpieczeństwo gotowania

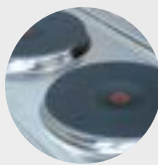


Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie urządzenia



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

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

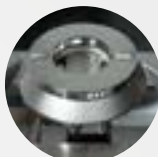


Szeroka gama kuchni elektrycznych o szerokości 800 mm, wykonana ze stali nierdzewnej, wyposażona w 4 płyt grzejnych. Najwyższej klasy płyty grzejne o mocy 2,6 kW wykonane z żeliwa, uszczelnione ramkami stalowymi, wyposażone w zabezpieczenie przed przegrzaniem.

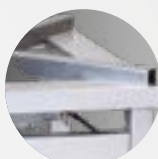


6-pozycyjny regulator umożliwia ekonomiczne dozowanie mocy grzewczej każdej płyty. Lampka kontrolna sygnalizuje, że płyta jest włączona.

TABORETY GAZOWE



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



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

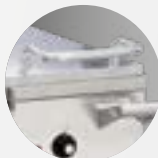


Duże i solidne pokrętła na przednim panelu.

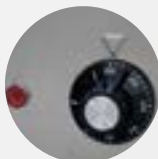
PATELNI ELEKTRYCZNE



Wykonane ze stali nierdzewnej, solidne i odporne na korozję.



Ręczny przechył misy.

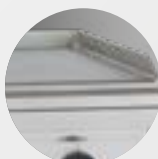


Płynna regulacja mocy w zakresie od 50°C do 300°C kontrolowana termostatem.

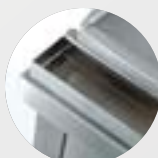
PŁYTY GRILOWE ELEKTRYCZNE I GAZOWE



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



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



Wymowany zbiornik tłuszczu znajdujący się pod płytą grillową.



GRE-800-22

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model wolnostojący z regulacją nóżek, czteropalnikowy o szerokości 800 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu ½".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto (zł)
GRE-800-31	19023376	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Propan-Butan	3	1	5 725,00 zł
GRE-800-31 NG	19023377	800 x 700 x 850	21,5 (18,49)	Gaz ziemny	3	1	5 725,00 zł
GRE-800-22	19023372	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Propan-Butan	2	2	5 725,00 zł
GRE-800-22 NG	19023373	800 x 700 x 850	25 (21,5)	Gaz ziemny	2	2	5 725,00 zł
GRE-800-13	19023368	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Propan-Butan	1	3	5 725,00 zł
GRE-800-13 NG	19022228	800 x 700 x 850	28,5 (24,51)	Gaz ziemny	1	3	5 725,00 zł



GRE-1200-33

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, solidna i odporna na korozję.
- Model wolnostojący z regulacją nóżek, sześciopalnikowy o szerokości 1200 mm.
- Wyposażona w dwa typy palników: 1-koronowy o mocy 4,5 kW i 2-koronowy o mocy 8 kW.
- Wyposażona w zawory bezpieczeństwa odcinające dopływ gazu w momencie zgaśnięcia płomienia.
- Masywne i stabilne ruszty wykonane z emaliowanego żelaza.
- Rurowe przyłącze gazu ½".
- Zasilanie gazem ziemnym (NG) lub gazem propan-butan (LPG).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Liczba palników 4,5 kW	Liczba palników 8 kW	Cena netto (zł)
GRE-1200-42	19023352	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Propan-Butan	4	2	8 030,00 zł
GRE-1200-42 NG	19023353	1200 x 700 x 850	34 (29,24)	Gaz ziemny	4	2	8 030,00 zł
GRE-1200-33	19023348	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Propan-Butan	3	3	8 030,00 zł
GRE-1200-33 NG	19023349	1200 x 700 x 850	37,5 (32,25)	Gaz ziemny	3	3	8 030,00 zł
GRE-1200-24	19023344	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Propan-Butan	2	4	8 030,00 zł
GRE-1200-24 NG	19023345	1200 x 700 x 850	41 (35,26)	Gaz ziemny	2	4	8 030,00 zł



ERE-800T

KUCHNIE ELEKTRYCZNE NASTAWNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników	Cena netto (zł)
ERE-800T	19023334	800 x 700 x 285	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	3 195,00 zł



ERE-800

KUCHNIE ELEKTRYCZNE WOLNOSTOJĄCE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Liczba palników 2,6 kW	Cena netto (zł)
ERE-800	19023333	800 x 700 x 850	10,4 (8,944)	380-415/3N - 50/60 Hz	4	3 405,00 zł


GSPE-600

TABORETY GAZOWE JEDNOPALNIKOWE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Typ gazu	Cena netto (zł)
GSPE-600	19023382	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Propan-Butan	2 010,00 zł
GSPE-600 NG	19023383	580 x 580 x 440	9 (7,74)	Gaz ziemny	2 010,00 zł
GSPE-600H	19023384	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Propan-Butan	2 055,00 zł
GSPE-600H NG	19023385	580 x 580 x 720	9 (7,74)	Gaz ziemny	2 055,00 zł


ETBPE-800

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
ETBPE-800	19023335	700 x 660 x 850	6 (5,16)	380-415/3N - 50/60 Hz	6 560,00 zł



EFTE-800



EFTE-800T

PŁYTY GRILLOWE ELEKTRYCZNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Moc kW (Kcal/h)	Nóżki	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
EFTE-400T	19023326	400 x 700 x 230	4,2 (3,61)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	2 900,00 zł
EFTE-800T	19023328	800 x 700 x 230	8,4 (7,22)	Nie	380-415/3N - 50/60 Hz	4 510,00 zł
EFTE-400	19023325	400 x 700 x 850	4,2 (3,61)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	3 135,00 zł
EFTE-800	19023327	800 x 700 x 850	8,4 (7,22)	Tak	380-415/3N - 50/60 Hz	4 850,00 zł

DYSTRYBUCJA
I EKSPOZYCJA





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA



DROP IN

Chłodnicze urządzenia do zabudowy

Grzewcze urządzenia do zabudowy

Nadstawki

Akcesoria

Witryny ekspozycyjne



SYSTEM BANKIETOWY I WYDAWCZY

Wózki serwisowe i transportowe

Wózki do transportu talerzy

Wózki regałowe

Wózki bankietowe



REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO - POLIETYLENOWE





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

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

URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

DROP-IN

Funkcje

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

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

CHŁODNICZE URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

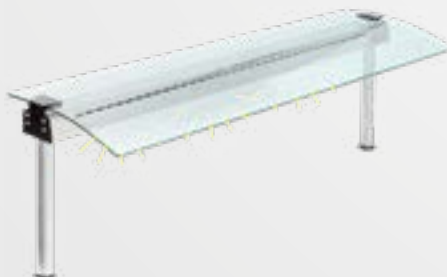


PŁYTY CHŁODNICZE
2GN - 3GN - 4GN - 5 GN
2°C - 8°C / Zakres temperatur



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

NADSTAWKI



NADSTAWKI GIĘTE Z JEDNEJ STRONY

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

GRZEWcze URZĄDZENIA DO ZABUDOWY



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



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



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



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



NADSTAWKI GIĘTE Z DWÓCH STRON

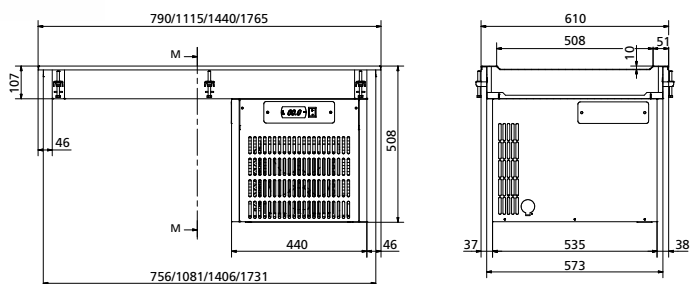
**D**

Chłodnicze urządzenia do zabudowy

Płyty chłodnicze

**DRTP-411**

Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



PŁYTY CHŁODNICZE

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

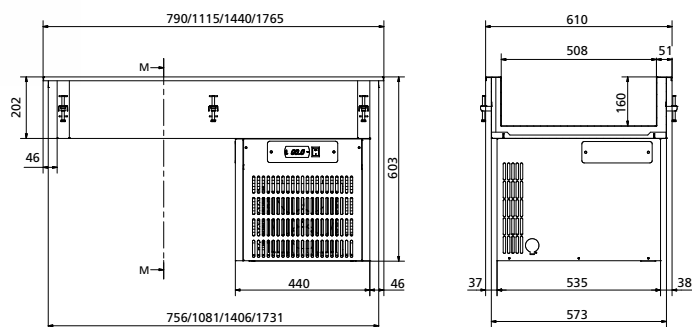
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRTP-211 HC	19069648	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	3 730,00 zł
DRTP-311 HC	19069649	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	3 980,00 zł
DRTP-411 HC	19069660	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	4 230,00 zł
DRTP-511 HC	19069661	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN 1/1	199	4 475,00 zł



DRW-411



Panel sterowania umieszczony w zagłębieniu dla ochrony w trakcie montażu



WANNY CHŁODNICZE

- Przeznaczone do serwowania i prezentacji wcześniej schłodzonych dań, sałatek i deserów czy napojów.
- Dostarczone z zamontowanym agregatem chłodniczym (opcjonalnie możliwość wykonania w wersji remote do podłączenia z zewnętrzną jednostką chłodniczą).
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Wysokiej klasy sterownik z cyfrowym wyświetlaczem, termostatem i przełącznikiem ON/OFF.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Chłodzenie statyczne wykonane z giętej miedzianej wężownicy w podstawie płyty izolowanej pianą poliuretanową bezfreonową o wysokiej gęstości (40 kg/m³), wtryskiwaną pod wysokim ciśnieniem.
- Specjalne zaczepty zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Otwór spustowy ½".
- Zakres temperatur: 0°C - 8°C
- Układ chłodniczy napełniony ekologicznym czynnikiem chłodniczym R600a.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DRW-211 HC	19069667	R-600a	790	610	558	765	585	2 GN 1/1	199	4 355,00 zł
DRW-311 HC	19069668	R-600a	1115	610	558	1090	585	3 GN 1/1	199	4 605,00 zł
DRW-411 HC	19069669	R-600a	1440	610	558	1415	585	4 GN 1/1	199	4 850,00 zł
DRW-511 HC	19069670	R-600a	1765	610	558	1740	585	5 GN1/1	199	5 105,00 zł

**D**

Grzewcze urządzenia do zabudowy

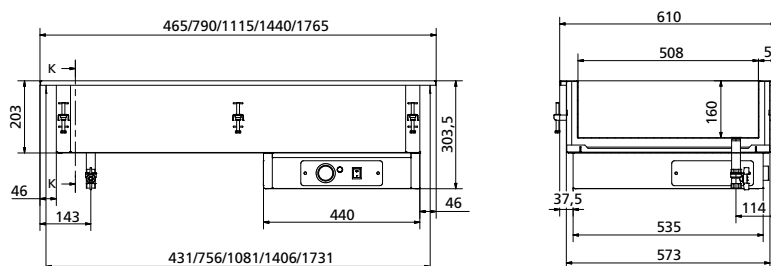
Wanny bemarowe wodne jednokomorowe



DBM-511



Płynna regulacja temperatury umożliwia łatwe dostosowanie temperatury do różnych produktów.



WANNY BEMAROWE WODNE JEDNOKOMOROWE

- Jednokomorowa wodna wanna bemarowa z centralnym sterowaniem przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajnej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Otwór spustowy $\frac{3}{4}$ "
- Zakres temperatur: 30°C - 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

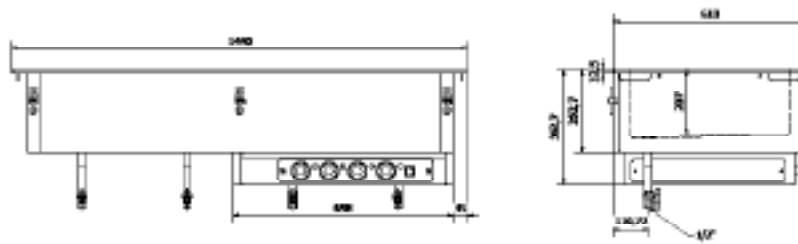
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211	19069671	-	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	2 745,00 zł
DBM-311	19069672	-	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	3 120,00 zł
DBM-411	19069673	-	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3000	3 650,00 zł
DBM-511	19069674	-	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	3000	3 995,00 zł



DBM-511 I



Niezależne sterowanie poszczególnych komór.



WANNY BEMAROWE WODNE WIELOKOMOROWE

- Wielokomorowa wodna wanna bemarowa z niezależnym sterowaniem komór przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- Komory przystosowane są do umieszczenia w nich jednego pojemnika GN 1/1 i sterowane przez oddzielne termostaty analogowe. Niezależne sterowanie pozwala na łatwe dostosowanie temperatury do różnych produktów, serwowanych w poszczególnych komorach.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Wanna o głębokości 210 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 200 mm.
- Specjalne zaczepy zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Ciepło wytwarzane przez grzałki silikonowe zainstalowane w płycie podstawy dla wydajnej pracy i lepszej transmisji ciepła.
- Panel sterowania zdejmowany, można go umieścić na konstrukcji, na której zostały zainstalowane elementy.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Otwór spustowy 1/2".
- Zakres temperatur: 30°C - 90°C
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DBM-211 I	19069675	-	790	610	304	765	585	2 GN 1/1	1600	3 885,00 zł
DBM-311 I	19069676	-	1115	610	304	1090	585	3 GN 1/1	2400	5 190,00 zł
DBM-411 I	19069677	-	1440	610	304	1415	585	4 GN 1/1	3200	6 475,00 zł
DBM-511 I	19069678	-	1765	610	304	1740	585	5 GN 1/1	4000	7 765,00 zł

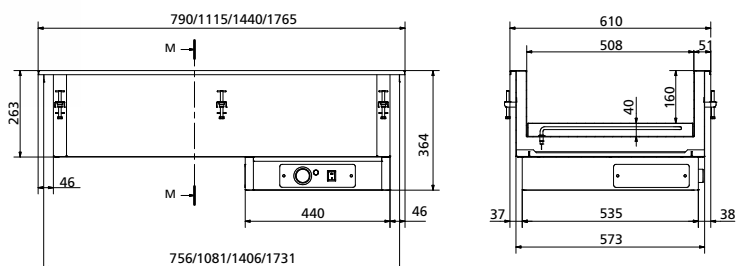
**D**

Grzewcze urządzenia do zabudowy

Wanny bemarowe powietrzne

**DDBM-511**

Zaczepy zapewniają
równomierne dopasowanie
i stabilne zamocowanie
urządzenia.



WANNY BEMAROWE POWIETRZNE

- Jednokomorowa powietrzna wanna bemarowa przeznaczona jest do serwowania i prezentacji gorących potraw w pojemnikach GN.
- System ogrzewania tworzy obwód gorącego powietrza wewnątrz wanny bemarowej, co pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury pracy i doskonałą dystrybucję ciepła w całym urządzeniu
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Dno wanny perforowane, łatwe do czyszczenia.
- Wanna o głębokości 160 mm pozwala na umieszczenie pojemników GN 1/1 o głębokości do 150 mm.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Zakres temperatury od +30°C do 90°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

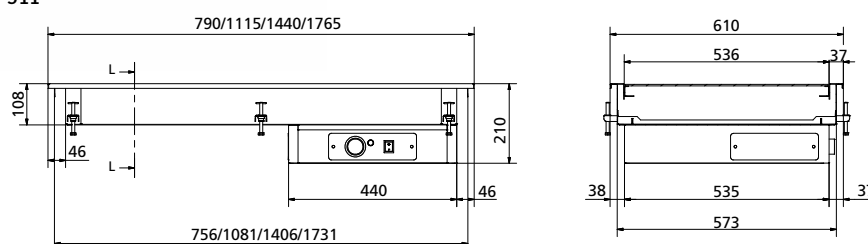
Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DDBM-211	19069679	-	790	610	364	765	585	2 GN 1/1	1200	2 690,00 zł
DDBM-311	19069680	-	1115	610	364	1090	585	3 GN 1/1	1800	3 210,00 zł
DDBM-411	19069681	-	1440	610	364	1415	585	4 GN 1/1	2400	4 055,00 zł
DDBM-511	19069682	-	1765	610	364	1740	585	5 GN 1/1	3000	4 625,00 zł



Płynna regulacja temperatury



DCT-511



PŁYTY GRZEWCZE CERAMICZNE

- Ceramiczne płyty grzewcze przeznaczone są do serwowania i prezentacji wcześniej przygotowanych gorących potraw.
- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej. Górną część urządzenia stanowi płaska szklano-ceramiczna płyta o efektownym i nowoczesnym wyglądzie.
- Płyta szklano-ceramiczna o grubości 4 mm o wysokiej wytrzymałości, całkowicie płaska.
- Pod ceramiczną powierzchnią znajdują się elementy grzejne, sterowane analogowym termostatem, co pozwala na szybkie uzyskanie żądanej temperatury na powierzchni płyty.
- Analogowy termostat zapewnia łatwą i szybką regulację żądanej temperatury.
- Przygotowany do opcjonalnego montażu osłony żywności ze światłem i grzaniem które można łatwo przymocować do konstrukcji za pomocą gwintowanych płytek w nogach.
- Specjalne zaczepty zapewniają równomierne dopasowanie i stabilne zamocowanie urządzenia.
- Zakres temperatury od +40°C do 120°C.
- Instalacja elektryczna urządzenia przystosowana jest do zasilania napięciem 230V/1/50Hz.

Model	Nr Ref.	Gas	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)		Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
			dł.	szer.	wys.	dł.	szer.			
DCT-211	19069683	-	790	610	210	765	585	2 GN 1/1	900	2 575,00 zł
DCT-311	19069684	-	1115	610	210	1090	585	3 GN 1/1	1350	3 585,00 zł
DCT-411	19069685	-	1440	610	210	1415	585	4 GN 1/1	1800	4 380,00 zł
DCT-511	19069686	-	1765	610	210	1740	585	5 GN 1/1	2250	4 865,00 zł

**D**

Nadstawki

Nadstawki z oświetleniem

NADSTAWKI Z OŚWIEPLENIEM

- Nadstawki to elementy zaprojektowane do zamontowania na urządzeniach do zabudowy DROP-IN, niezbędne do estetycznego wykończenia wszelkiego rodzaju bufetów i ciągów wydawczych, zabezpieczające i prezentujące serwowaną żywność.
- Wsporniki wykonane są z rur ze stali nierdzewnej wraz z zaciskami do mocowania szyby na górze.
- Łatwy montaż nadstawki do drop-inu. Wsporniki są przykręcane do drop-inów za pomocą 4 śrub, co wpływa na wysoką stabilność mocowania.
- W modelach z oświetleniem i ogrzewaniem w przedniej części nadstawki wbudowano przełącznik ON/OFF, którego podświetlenie wskazuje, że nadstawka jest włączona.
- Napięcie: 230/1/50Hz
- Nadstawki dostarczane w kompletach ze wspornikiem i szklanym panelem górnym.



FS-L-CG1-311

NADSTAWKI Z OŚWIEPLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG1-211	19069687	772	552	480	720	2 GN 1/1	8	1 545,00 zł
FS-L-CG1-311	19069688	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	14	1 695,00 zł
FS-L-CG1-411	19069689	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	21	1 795,00 zł
FS-L-CG1-511	19069690	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	28	1 995,00 zł

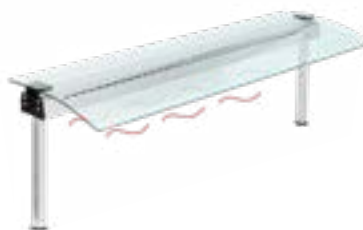


FS-L-CG2-311

NADSTAWKI Z OŚWIEPLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-L-CG2-211	19069691	772	590	480	720	2 GN 1/1	8	1 760,00 zł
FS-L-CG2-311	19069692	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	14	1 970,00 zł
FS-L-CG2-411	19069693	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	21	2 085,00 zł
FS-L-CG2-511	19069694	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	28	2 205,00 zł



FS-H-CG1-311

NADSTAWKI GRZEWCZE Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

- Wypozażone w lampy halogenowe zapewniające mocne oświetlenie i ciągłe ogrzewanie prezentowanych potraw, co zapewnia utrzymanie odpowiedniej temperatury serwowania i efektowną ekspozycję produktów.
- Szyba gięta z jednej strony, wykonana ze szkła hartowanego o grubości 6 mm
- Przeznaczone do montażu w bufetach i ciągach wydawczych, gdzie żywność serwowana jest przez personel. Zapewniają ochronę potraw przed zanieczyszczeniem.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-H-CG1-211	19069695	772	552	480	720	2 GN 1/1	240	1 795,00 zł
FS-H-CG1-311	19069696	1097	552	480	1045	3 GN 1/1	360	1 995,00 zł
FS-H-CG1-411	19069697	1422	552	480	1370	4 GN 1/1	480	2 255,00 zł
FS-H-CG1-511	19069698	1747	552	480	1695	5 GN 1/1	600	2 455,00 zł



FS-H-CG2-311

NADSTAWKI GRZEWCZE Z OŚWIETLENIEM I PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Moc (W)	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
FS-H-CG2-211	19069699	772	590	480	720	2 GN 1/1	240	2 205,00 zł
FS-H-CG2-311	19069700	1097	590	480	1045	3 GN 1/1	360	2 325,00 zł
FS-H-CG2-411	19069701	1422	590	480	1370	4 GN 1/1	480	2 440,00 zł
FS-H-CG2-511	19069702	1747	590	480	1695	5 GN 1/1	600	2 560,00 zł

**D**

Nadstawki

Nadstawki neutralne



FS-CG1-311

NADSTAWKI NEUTRALNE Z PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z JEDNEJ STRONY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG1-211	19069703	762	552	480	720	2 GN 1/1	1 190,00 zł
FS-CG1-311	19069704	1087	552	480	1045	3 GN 1/1	1 435,00 zł
FS-CG1-411	19069705	1412	552	480	1370	4 GN 1/1	1 560,00 zł
FS-CG1-511	19069706	1737	552	480	1695	5 GN 1/1	1 690,00 zł



FS-CG2-311

NADSTAWKI NEUTRALNE Z PANELEM SZKLANYM GIĘTYM Z DWÓCH STRON

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Otwór montażowy (mm)	Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.			
FS-CG2-211	19069707	762	590	480	720	2 GN 1/1	1 390,00 zł
FS-CG2-311	19069708	1087	590	480	1045	3 GN 1/1	1 490,00 zł
FS-CG2-411	19069709	1412	590	480	1370	4 GN 1/1	1 680,00 zł
FS-CG2-511	19069710	1737	590	480	1695	5 GN 1/1	1 755,00 zł



FCG-311

PANEL SZKLANY FRONTOWY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)		Pojemność GN	Cena netto (zł)
		dł.	szer.		
FCG-211	19069711	675	395	2 GN 1/1	205,00 zł
FCG-311	19069712	1000	395	3 GN 1/1	240,00 zł
FCG-411	19069713	1325	395	4 GN 1/1	270,00 zł
FCG-511	19069714	1650	395	5 GN 1/1	310,00 zł



GPIK

UCHWYTY MONTAŻOWE DO POŁĄCZENIA PANELU GIĘTEGO I FRONTOWEGO

- Zestaw uchwytów do połączenia panelu frontowego z giętą szybą.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto (zł)
GPIK	19069715	Zestaw uchwytów montażowych	325,00 zł



NEUTRALNY DYSTRYBUTOR TALERZY

- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Regulowana średnica dystrybutora
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje talerze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi używanych talerzy.
- Przybliżona pojemność (w zależności od grubości talerzy): 40/45 szt..
- Maksymalne obciążenie: 45 kg.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
NPD-28	19069716	730 x 391	180 ÷ 280 mm	1 340,00 zł
NPD-34	19069717	730 x 451	240 ÷ 340 mm	1 680,00 zł

**D**

Nadstawki Akcesoria



HPD-28

PODGRZEWANY DYSTRYBUTOR TALERZY

- Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje talerze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi używanych talerzy.
- Regulowana średnica dystrybutora
- Izolowane ścianki ograniczają do minimum straty ciepła i oszczędzają energię.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
HPD-28	19069718	420 x 730	180 ÷ 280 mm	2 555,00 zł
HPD-34	19069719	480 x 730	240 ÷ 340 mm	2 895,00 zł



PDC-28

POKRYWA DO DYSTRYBUTORA

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Średnica talerzy	Cena netto (zł)
TDP-28	19001964	Ø 340 x 60	280 mm	115,00 zł
TDP-34	19001964	Ø 400 x 60	340 mm	115,00 zł



BD-55

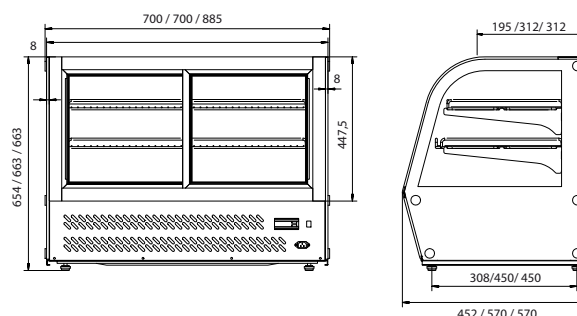
DYSTRYBUTOR KOSZY NA NACZYNIA

- Przeznaczony do przechowywania koszy na naczynia o standardowych rozmiarach 500 x 500 mm.
- Specjalny system sprężyn stalowych utrzymuje kosze na stałym poziomie, ułatwiając tym samym obsługę. Poziom nacisku sprężyn można regulować dostosowując dystrybutor do wagi koszy.
- Maksymalne obciążenie: 120 kg.
- Pojemność: 5/6 koszy o głębokości 110 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)	Otwór montażowy (mm)	Cena netto (zł)
BD-55	19069722	600 x 640 x 710	535 x 610	1 795,00 zł



VERS-100 HC



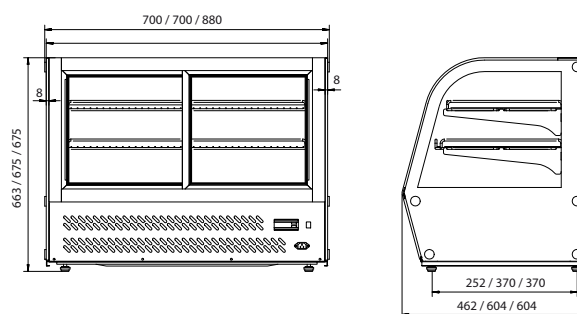
CHŁODNICZE WITRYNY EKSPOZYCYJNE

- Witryna chłodnicza idealna do prezentacji i przechowywania zimnych produktów.
- Szeroki zakres temperatur pozwala na przechowywanie różnego rodzaju produktów i umożliwia ich serwowanie w optymalnej temperaturze.
- Temperatura pracy: od 0°C do 12°C.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Dzięki odpowiedniej budowie wnętrza chłodzenie rozprowadzane jest równomiernie do wszystkich punktów witryny.
- Regulacja i kontrola temperatury odbywa się za pomocą termostatu z wyświetlaczem LED.
- Wymiana produktów odbywa się przez otwarcie tylnych przesuwanych drzwiczek.
- Aby efektywnie zaprezentować produkty, wszystkie witryny zostały wyposażone w oświetlenie.

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VERS-100 HC	19072787	700	467	676	150	85	chłodnicze	2 245,00 zł
VERS-120 HC	19072789	700	575	676	160	115	chłodnicze	2 905,00 zł
VERS-160 HC	19072790	880	575	676	160	146	chłodnicze	3 495,00 zł



VECS-100 HC



GRZEWcze WITRYNY EKSPOZYCYJNE

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

Model	Nr Ref.	Wymiary zewnętrzne (mm)			Pojemność L	Moc (W)	Typ	Cena netto (zł)
		dł.	szer.	wys.				
VECS-100 HC	19013908	700	462	663	800	85	Grzewcze	2 155,00 zł
VECS-120 HC	19013909	700	604	675	800	115	Grzewcze	2 570,00 zł
VECS-160 HC	19013910	880	604	675	800	146	Grzewcze	3 190,00 zł





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

SYSTEM BANKIETOWY I

WYDAWCZY ^{*by Edenox}

.....

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



CE-952



CER-1063

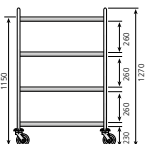
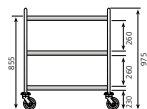
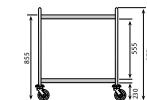


CER-1064

WÓZKI SERWISOWE

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

Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
WÓZKI SERWISOWE Z 2 PÓŁKAMI				
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975	1 290,00 zł
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 380,00 zł
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975	1 590,00 zł
WÓZKI SERWISOWE Z 3 PÓŁKAMI				
CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975	1 610,00 zł
CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975	1 835,00 zł
CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975	2 000,00 zł
WÓZKI SERWISOWE Z 4 PÓŁKAMI				
CE-954	19003429	900 x 500	1000 x 600 x 1270	2 175,00 zł
CER-1064	19003473	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	2 405,00 zł



CSR-1060



WÓZEK SERWISOWY

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

Model	Nr. Ref.	Wymiary półek (mm)	Wymiary wózka (mm)	Cena netto (zł)
CSR-1060	19004833	1000x600	1100x700x975	2 290,00 zł



CEV

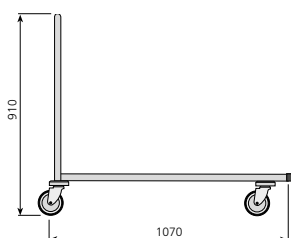
WÓZKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm.
- Zastosowanie jako podstawa oraz wózek do transportu pakowarek próżniowych.
- Przeznaczony do wszystkich modeli pakowarek próżniowych stołowych firmy Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wypozażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.

Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CEV	19004832	810 x 630 x 850	1 445,00 zł



CR-1060



WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE

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

Model	Nr. Ref.	Wymiary wózka (mm)	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
CR-1060	19004939	600 x 1000	663 x 1070 x 910	1 370,00 zł



System bankietowy i wydawczy Wózki do transportu talerzy



CUVP-105



CUV-105



CUV-50



Szczegóły CUVP-105

WÓZKI PLATFORMOWE WZMOCNIONE

- Wykonane z satynowanej stali nierdzewnej.
- Zapewniają maksymalną higienę, dzięki czemu doskonale nadają się do przechowywania i przewożenia wszelkich artykułów spożywczych (cukier, mąka, płyny) jak również odpadków.
- Pokrywa wyposażona w uchwyt.
- Wyposażone w 4 cichobieżne kółka obrotowe.
- Wymiary pojemników pozwalają na umieszczenie ich pod stołem roboczym.

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



CP-150



CP-300



SP-1



FCP-300

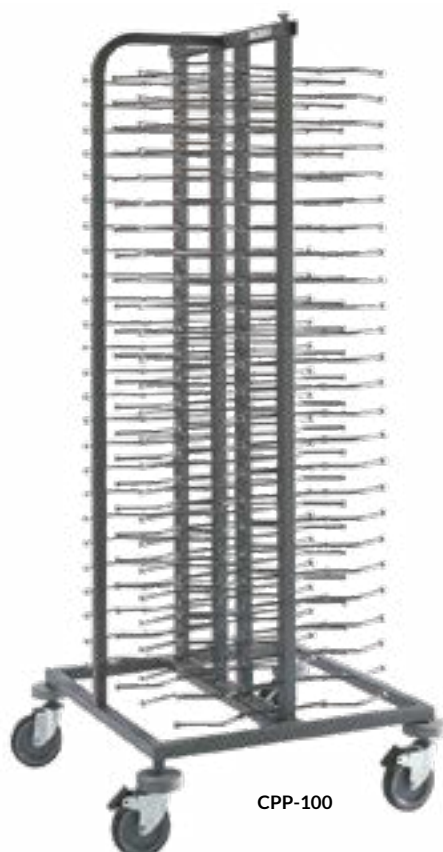


FCP-150

WÓZKI DO TRANSPORTU TALERZY

- Prosty model CP-150 umożliwia układanie talerzy o średnicy do 32 cm (150 talerzy).
- Podwójny model CP-300 umożliwia układanie talerzy o średnicy do 26 cm z jednej strony i do 32 cm z drugiej (łącznie 300 talerzy).
- Solidna, wykonana z wysokiej jakości zaokrąglonej ramy rurki o średnicy 25 mm, o grubości 1,2 mm. Przegródki siatki zgrzewane z każdej strony, aby wytrzymać ciężkie ładunki.
- Przechyłanie wewnętrznych pótek, aby zapobiec poślizgnięciu się lub upadkowi talerzy.
- Cztery (4) kółka o średnicy 125 mm, z których dwa (2) mają hamulce dla większego bezpieczeństwa.
- Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) kółkach.
- Podziałki siatki (SP-1) w płytach kolumnowych, w całości wykonane ze stali nierdzewnej są opcjonalnymi akcesoriami, które poprawiają przechowywanie talerzy i zwiększają stabilność wózka.
- Higieniczne plastikowe osłony z polietylenu do zastosowań spożywczych, jako opcjonalne akcesoria do utrzymywania w czystości wózków i ich zawartości.
- W model CUVP-105 pokrywa otwierana pedałem.

Modelo	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Typ	Liczba talerzy	Ø max. talerza (mm)	Cena netto (zł)
CP-150	19004953	1125x570x825	Pojedyncze	150	32	1 925,00 zł
CP-300	19005195	1125x783x825	Podwójne	300	32/26	2 880,00 zł
SP-1	19003425		Dzielnik kratki	-		115,00 zł
FCP-150	19003376			Folia ochronna CP-150		
FCP-300	19003377			Folia ochronna CP-300		



Łatwy transport

CPP-100

WÓZKI JODEŁKOWE DO TALERZY

- Przeznaczone do przechowywania i transportu wielu talerzy w bardzo małej przestrzeni.
- Konstrukcja wykonana ze stali lakierowanej proszkowo w kolorze szarym, zakończenia epoksydowane.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Konstrukcja umożliwia dopasowanie do wymiarów talerzy (maksymalna średnica talerzy 33 cm, minimalna 12,5 cm).
- Maksymalna pojemność: 100 talerzy.
- Odstęp między poziomami: 60 mm.
- W środkowej części dodatkowa prowadnica wzmacniająca budowę oraz ułatwiająca transportowanie talerzy.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.

Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
CPP-100	19005480	754x754x1800	Wózek jodełkowy	100	2 325,00 zł



Opcjonalny pokrowiec FPH



POKROWIEC OCHRONNY

- Dla zapewnienia maksymalnej ochrony i higieny oferujemy plastikowy pokrowiec do wózka.
- Pokrowiec wyposażony jest w zamki i pozwala na niezależne otwieranie z każdej strony.

Model	Nr. Ref.	Opis	Cena netto (zł)
FPH	19004548	Pokrowiec do CPP-100	1 130,00 zł



SPP-14



Odstęp między poziomami: 60 mm.

PÓŁKI ŚCIENNE DO TALERZY

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

Model	Nr. Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba talerzy	Cena netto (zł)
SPP-14	19004621	300x250x880	Naścienna	14	655,00 zł

BARDZO MOCNA KONSTRUKCJA SPAWANA, WYKONANA Z PROFILI O PRZĘKROJU KWADRATOWYM 25 X 25 MM.
WSZYSTKIE MODELE WYPOSAŻONE SĄ W 4 CICHOBIEŻNE KÓŁKA OBROTOWE O ŚREDNICĘ 125 MM, W TYM DWA Z HAMULCEM ORAZ GUMOWE ODBOJNIKI.

PROWADNICE WYKONANE SĄ W KSZTAŁCIE LITERY „U” (CEOWNIK) ELIMINUJĄCE RYZYKO SPADANIA NACZYŃ PODCZAS TRANSPORTU. W CAŁOŚCI WYKONANE ZE STALI NIERDZEWNEJ..



CGB-21

CGB-11

WÓZKI Z BLATEM ROBOCZYM

- Wózki z gładkim blatem roboczym, łatwe w utrzymaniu czystości.
- Stabilna konstrukcja.
- Wszystkie modele posiadają 7 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CGB-11	19004825	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	1 335,00 zł
CGB-21	19004938	GN 1/1 i GN 2/1	7	665 x 750 x 850	1 390,00 zł



CGA-21

CGA-11

WÓZKI REGAŁOWE

- Wyposażone w 17 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 75 mm).
- Model CGA-64 przeznaczony do tac piekarniczych, posiada 16 par prowadnic (odstęp między prowadnicami wynosi 85 mm).
- Wzmocniona konstrukcja gwarantuje stabilność w trakcie użytkowania.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CGA-11	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	1 575,00 zł
CGA-21	19005058	GN 1/1 i GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	1 675,00 zł
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	1 545,00 zł
FCGA-11	19004376		Pokrowiec do CGA-11		555,00 zł
FCGA-21	19003379		Pokrowiec do CGA-21		585,00 zł
FCGA-64	19004382		Pokrowiec do CGA-64		690,00 zł



CGE-21



WÓZEK Z PROWADNICAMI

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CGE-21	19005696	GN 1/1 i GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	1 890,00 zł



System bankietowy i wydawczy Wózki do tac



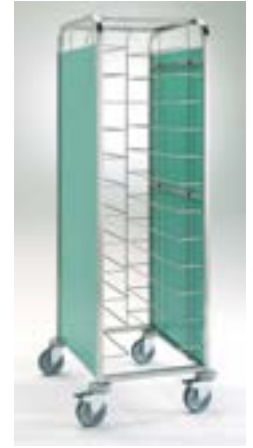
CBC-12



CBC-24



CBC-12 + 2 ścianki PCBC



CBC-12 + pokrowiec
FCBC-12

WÓZKI DO TAC

- Stabilna konstrukcja, spawana, wykonana z profili o przekroju kwadratowym 25 x 25 mm.
- Pozwalają na transportowanie tac o szerokości od 350 mm do 425 mm i długości 530 mm.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.
- Wszystkie kółka posiadają odboje gumowe.
- Prowadnice wykonane są ze stali nierdzewnej (odstęp pomiędzy prowadnicami wynosi 110 mm).
- Akcesoria: pokrowiec ochronny oraz dwie ścianki w kolorze zielonym

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CBC-12	19005051	584 x 725 x 1700	12	1 835,00 zł
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24	3 495,00 zł
PCBC	19004649	Ścianka do CBC-12 i CBC-24	1 sztuka	545,00 zł
FCBC-12	19003375	Pokrowiec do CBC-12	-	680,00 zł



CCV-7



FCCV-7



Baskets not included.
To be ordered separately.

WÓZEK Z PROWADNICAMI DO KOSZY DO ZMYWAREK

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Cena netto (zł)
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7	1 420,00 zł
FCCV-7	19003378	Pokrowiec do CCV-7	-	415,00 zł



CC-55



BC-55



FCC-55

WÓZEK PLATFORMOWE DO TRANSPORTU KOSZY

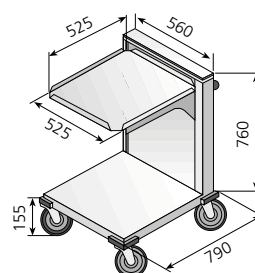
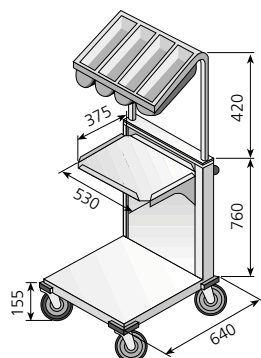
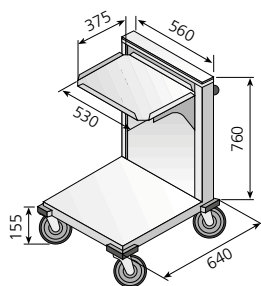
- Przeznaczone do transportu standardowych koszy o wymiarach 500 x 500 mm.
- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem. Każdy narożnik wyposażony jest w gumowe odboje.
- Akcesoria: pokrowiec ochronny o pojemności 6 koszy na szkło o wysokości 100 mm / 4 koszy o wysokości 150 mm / 3 koszy o wysokości 200 mm. Kosze sprzedawane oddzielnie.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba prowadnic	Wymiary prowadnic (mm)	Cena netto (zł)
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Stal nierdzewna	Z uchwytem	765,00 zł
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Stal nierdzewna	Bez uchwytem	655,00 zł
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Pokrowiec do BC-55 i CC-55		270,00 zł

**S**

System bankietowy i wydawczy

Wózki z ruchomą platformą do tac i koszy

**CNB-C****CNB****CNC-55**

WÓZKI Z RUCHOMĄ PLATFORMĄ DO TAC I KOSZY

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

PRZYBLIŻONE POJEMNOŚCI:

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

Model	Nr Ref.	Przeznaczenie	Wymiary (mm)	Wymiary tac / koszy (mm)	Cena netto (zł)
CNB	19005438	Tace	626 x 640 x 915	530 x 370 (maksymalnie)	2 460,00 zł
CNB-C	19005230	Tace i sztućce	626 x 640 x 1335	530 x 370 (maksymalnie)	2 890,00 zł
CNC-55	19005131	Kosze do zmywarek	626 x 790 x 915	500 x 500	2 775,00 zł

WÓZKI BANKIETOWE ^{*by Edenox}

WÓZKI THERMIK GRZEWcze

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

System kontroli wilgoci o czterech (4) względnych poziomach wilgotności zapobiega wysychaniu jedzenia i zapewnia najwyższą jakość każdego rodzaju potrawy, ponieważ ogrzewanie powietrzem wilgotnym optymalizuje przekazywanie ciepła do produktu. Można go również wyłączyć, gdy nie jest potrzebny, co zmniejsza zużycie energii.

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

System otwierania drzwi 270 °, z solidnymi zawiasami, zapewnia użytkownikom maksymalną swobodę ruchów i bezpieczeństwo, zwiększa ergonomię i konfrontuje się z codzienną pracą.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Thermik hot trolley features



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



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



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



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



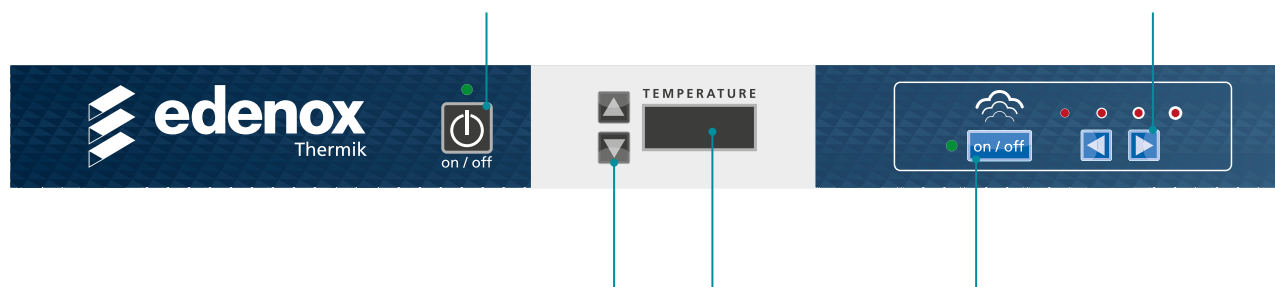
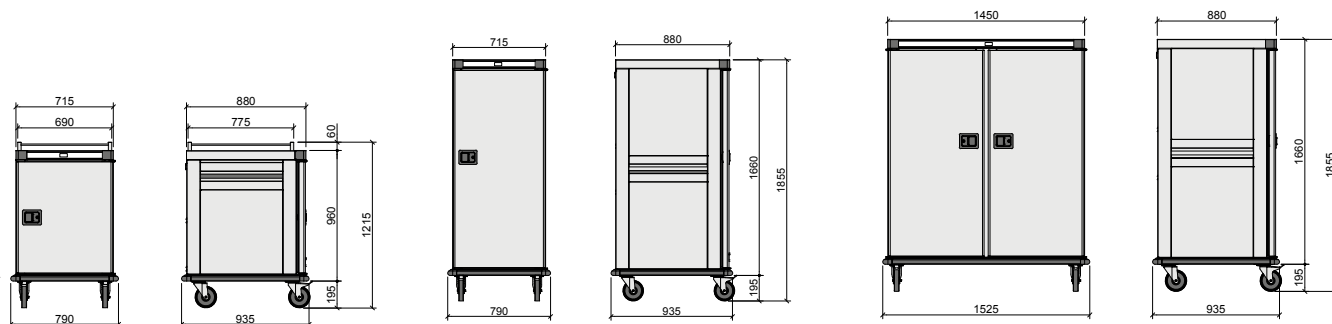
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba przewodnic GN 2/1 (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
HTB-10	19030596	790x935x1215	1	10	230/1/50-60Hz	2000	14 240,00 zł
HTB-20	19030598	790x935x1855	1	20	230/1/50-60Hz	2000	16 810,00 zł
HTB-40	19030599	1525x935x1885	2	40	230/1/50-60Hz	3500	25 175,00 zł

WÓZKI BANKIETOWE

WÓZKI BANKIETOWE GRZEWCZE



CCB-40

Podwójne drzwi z izolacją poliuretanową

Oszczędność energii poprzez doskonałą izolację

Termostat do kontrolowania temperatury: 0° do 90°C

Położenie panelu sterującego w miejscu najbardziej odpornym na wstrząsy.

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

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

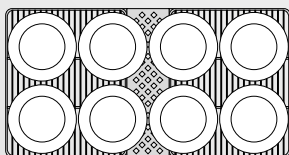
Wyciszone kółka o średnicy 160 mm w tym dwa z hamulcami.

Wyposażone w odbojniki. Demontowany system przewodnic ułatwiający czyszczenie

Potrawy mogą być przechowywane na talerzach, półkach lub w pojemnikach GN 2/1 lub 1/1 (pojemniki i ruszty nie występują w komplecie z wózkiem, dostępne jako opcja).

Wyposażone w zamek.

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



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



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



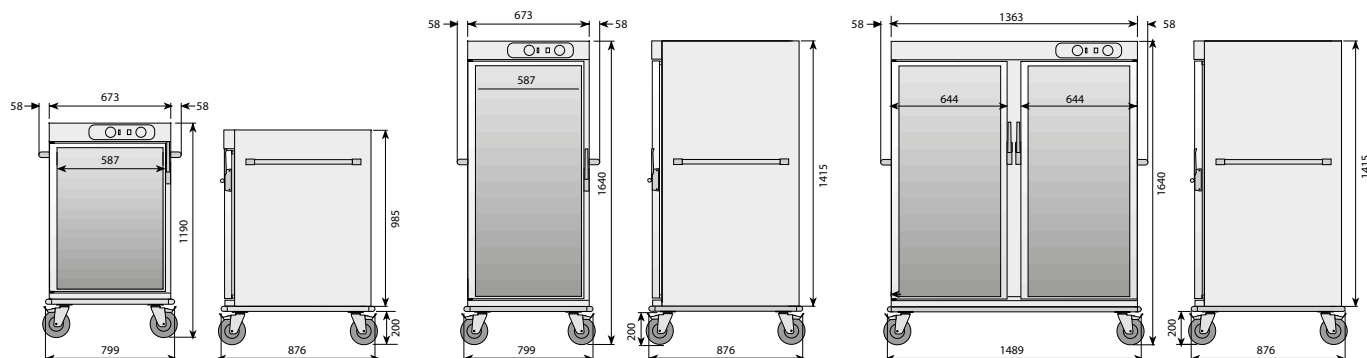
CCB-10



CCB-20



CCB-40



Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba drzwi	Liczba prowadnic GN 2/1 (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	10	230/1/50-60 Hz	2000	7 350,00 zł
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	20	230/1/50-60 Hz	2000	8 085,00 zł
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	20x2	230/1/50-60 Hz	3500	14 040,00 zł

**S**

System bankietowy i wydawczy

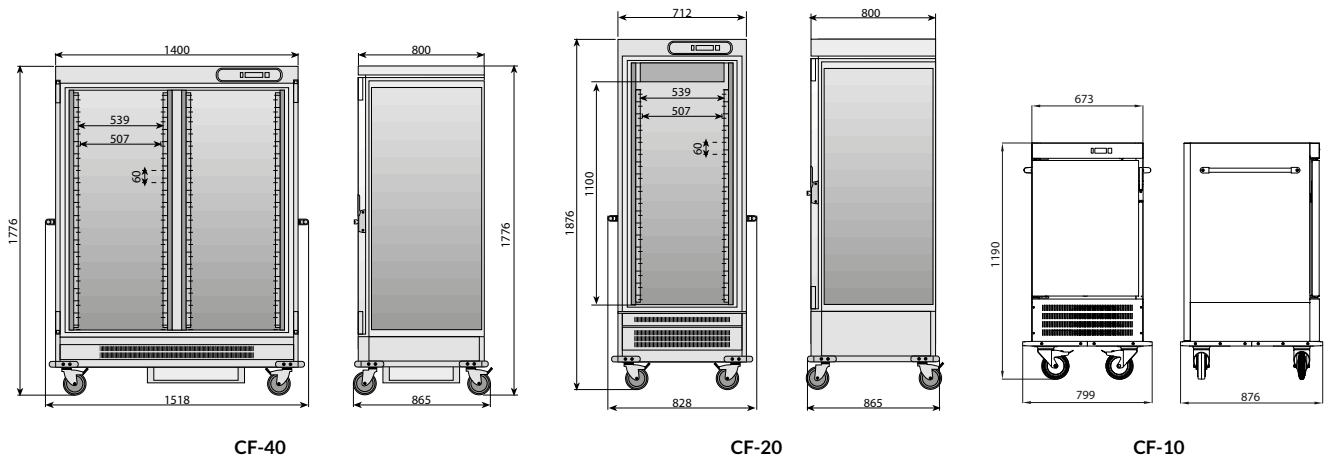
Wózki bankietowe chłodzone



CF-40

CF-20

CF-10



CF-40

CF-20

CF-10

WÓZKI BANKIETOWE CHŁODZONE

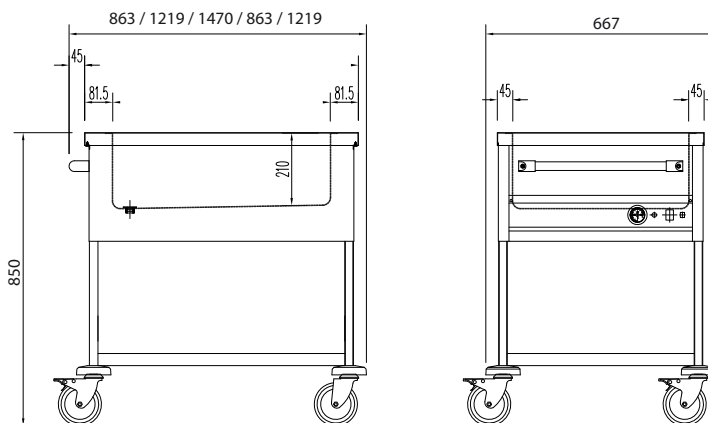
- Specjalnie zaprojektowany do utrzymywania i serwowania wcześniej przygotowanego zimnego jedzenia. Idealny do wymiany zimnych komór lub agregatów chłodniczych.
- Jednostka chłodnicza z wentylatorem wbudowanym w komorę. Stały przepływ schłodzonego powietrza jest generowany przez wentylatory wyparne,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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Pojemność prowadnic GN2/1 (co 60mm)	Liczba prowadnic GN 2/1 w wyposażeniu (odległość 70 mm)	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CF-10	19036707	799x876x1190	7	3	230/1/50-60Hz	285	8 025,00 zł
CF-20	19007132	828x865x1876	17	5	230/1/50-60Hz	285	8 930,00 zł
CF-40	19029903	1518x865x1776	34	10	230/1/50-60Hz	450	12 500,00 zł



CBM-311

CBM-211



BEMARY JEZDNE WODNE

- Specjalnie zaprojektowany do transportu, konserwacji i serwowania posiłków w najlepszych warunkach temperatury, higieny i bezpieczeństwa.
- Modele jedno stanowiskowe o pojemności dwóch (2), trzech (3) lub czterech (4) paneli GN1 / 1 i modeli dwu- i trzykomorowych z jednym (1) panelem GN1 / 1.
- Bemary pośrednio ogrzewane wody z ukrytymi rezystorami silikonowymi przymocowanymi do dna szybu. Rezystory silikonowe poprawiają wydajność grzewczą i zmniejszają zużycie energii elektrycznej.
- Głębokości 200 mm, z zaokrąglonymi krawędziami ułatwiającymi czyszczenie. Komory są w pełni zespawane z konstrukcją, tworząc solidną i kompaktową całość.
- Panel kontrolny z przełącznikiem, termostatem i lampką kontrolną pracy w bezpiecznym miejscu, chroniony przed bezpośrednim uderzeniem.
- W modelach z oddzielnymi odwiertami, panel sterowania zawiera przełącznik, pilot i termostat na każdą studzienkę, w celu oddzielnej regulacji temperatury.
- Doskonała izolacja przed promieniowaniem ciepłym.
- Kran spustowy wody znajduje się na dnie studni.
- Dolna płaska półka wykonana ze stali nierdzewnej.
- Kabel spiralny z bolcem uziemiającym i wspornikiem dołączonego kabla.
- Cztery (4) dźwiękoszczelne kółka o średnicy 125 mm, dwa z hamulcami dla łatwej obsługi i bezpieczniejszego użytkowania. Nieznaczące, specjalne gumowe zderzaki chroniące przed bezpośrednim uderzeniem we wszystkich czterech (4) narożnikach
- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Opis	Liczba pojemników GN 1/1, głębokość 200 mm	Zasilanie (V)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CBM-211	19005127	863x667x850	1 komora	2	230/1/50-60 Hz	1400	3 740,00 zł
CBM-311	19005581	1219x667x850	1 komora	3	230/1/50-60 Hz	2100	4 670,00 zł
CBM-411	19006001	1470x667x850	1 komora	4	230/1/50-60 Hz	2800	5 140,00 zł
CBM3-311	19003476	1219x667x850	3 niezależnie sterowane komory	3	230/1/50-60 Hz	2100	5 735,00 zł



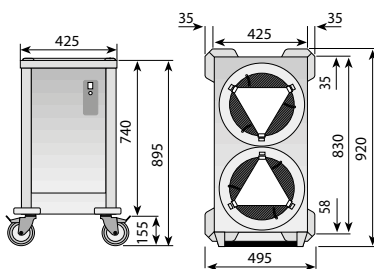
CPC2-28 + 2 PDC-28



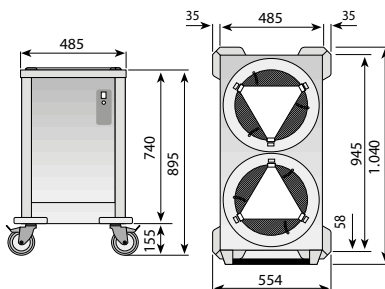
CPC2-28



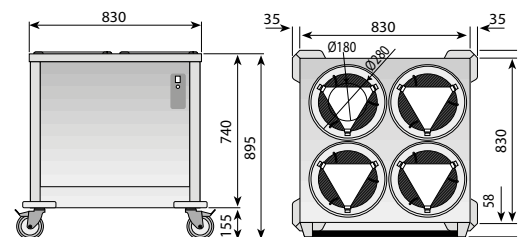
PDC-28



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

WÓZKI PODGRZEWANE DO TALERZY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Liczba kolumn	Ilość talerzy	Ø talerzy (mm)	Moc (W)	Cena netto (zł)
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	5 400,00 zł
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	5 585,00 zł
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	8 315,00 zł
TDP-28	19001964	Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 280 mm					115,00 zł
TDP-34	19001964	Pokrywa do dystrybutora do talerzy max Ø 340 mm					115,00 zł





DYSTRYBUCJA I EKSPOZYCJA

REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO -POLIETYLENOWE ^{*by Edenox}

.....

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

REGAŁY MODUŁOWE ALUMINIOWO-POLIETYLENOWE

Funkcje

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

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

**NOŚNOŚĆ:
100 KG / M
BIEŻĄCY
PÓŁKI**



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



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



Łatwy montaż bez użycia narzędzi



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



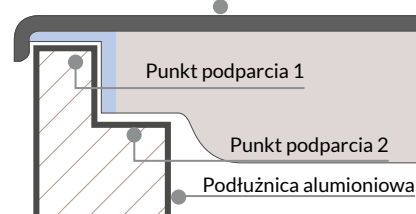
Dostępne podpory na nierdzewnych poliamidowych kółkach o średnicy 125 mm, ułatwiających korzystanie z regałów w miejscach o małej powierzchni



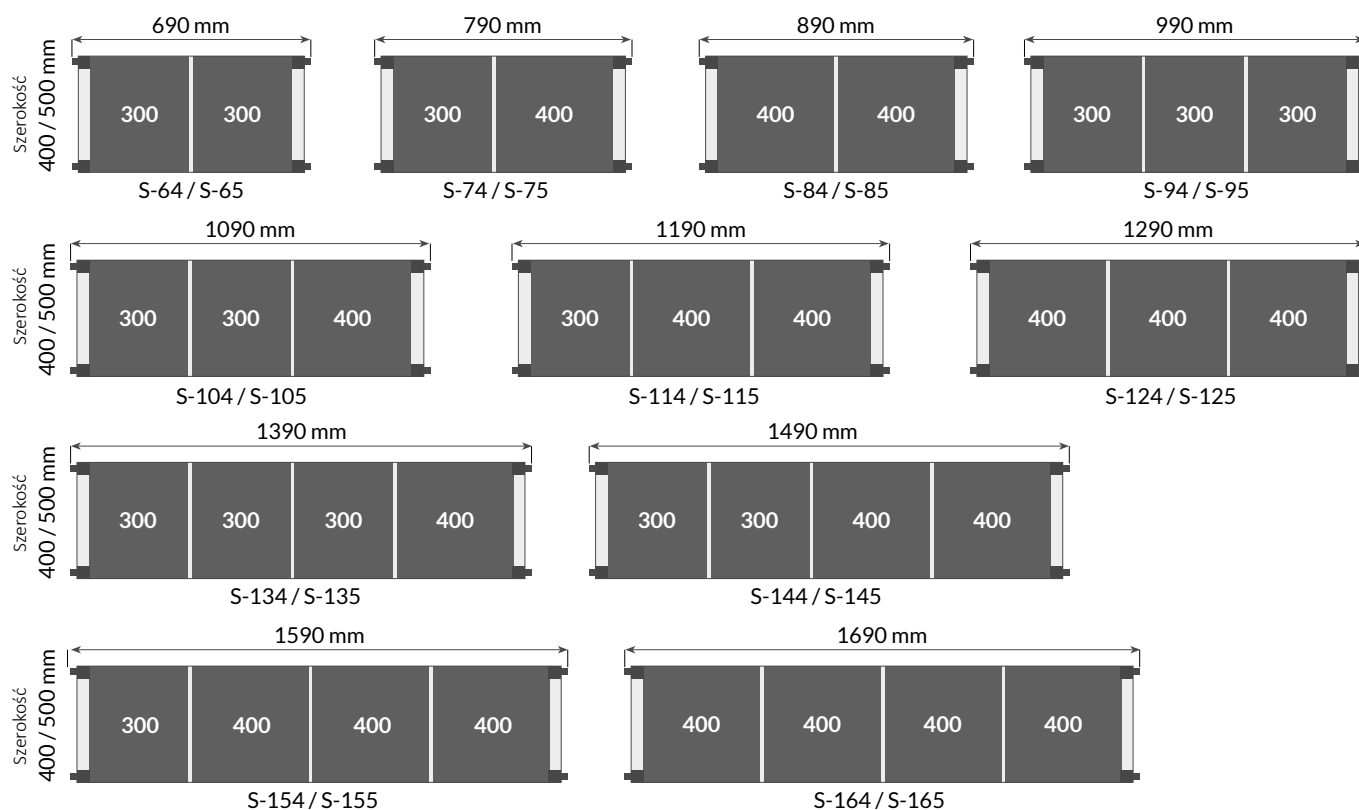
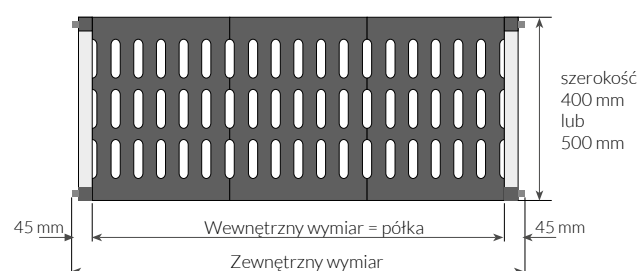
Regulowana wysokość nóżek pozwala na dostosowanie do nierówności podłoża.



Półka żywnościowa z polietylenu



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



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



WKŁADY DO PÓŁEK

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
PAR-43-G	19095753	400 x 300	28,00 zł
PAR-44-G	19095754	400 x 400	33,00 zł
PAR-53-G	19095756	500 x 300	33,00 zł
PAR-54-G	19095757	500 x 400	39,00 zł



UCHWYTY MOCUJĄCE

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

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto (zł)
GA	19003353	2 uchwyty na półkę	28,00 zł



TRZPIENIE

- Elementy potrzebne do zwiększenia liczby półek o standardowych wymiarach.

Model	Nr Ref.	Opis	Cena netto (zł)
PE	12037680	4 trzpienie żeńskie	11,00 zł
PE	12037681	4 trzpienie męskie	11,00 zł



PODESTY

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
BA-1050-G	19095718	1085 x 500 x 250	594,00 zł
BA-1250-G	19095719	1285 x 500 x 250	622,00 zł
BA-1650-G	19095740	1685 x 500 x 250	649,00 zł



PÓŁKI

GŁĘBOKOŚĆ 400 MM

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-64-G	19089020	600 x 400	110,00 zł
S-74-G	19089022	700 x 400	127,00 zł
S-84-G	19089024	800 x 400	138,00 zł
S-94-G	19067271	900 x 400	145,00 zł
S-104-G	19089006	1000 x 400	163,00 zł
S-114-G	19089008	1100 x 400	182,00 zł
S-124-G	19089010	1200 x 400	198,00 zł
S-134-G	19089012	1300 x 400	209,00 zł
S-144-G	19089014	1400 x 400	220,00 zł
S-154-G	19089016	1500 x 400	237,00 zł
S-164-G	19089018	1600 x 400	253,00 zł

GŁĘBOKOŚĆ 500 MM

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
S-65-G	19089021	600 x 500	120,00 zł
S-75-G	19089023	700 x 500	140,00 zł
S-85-G	19089025	800 x 500	150,00 zł
S-95-G	19089026	900 x 500	160,00 zł
S-105-G	19089007	1000 x 500	175,00 zł
S-115-G	19089009	1100 x 500	185,00 zł
S-125-G	19089011	1200 x 500	195,00 zł
S-135-G	19089013	1300 x 500	205,00 zł
S-145-G	19089015	1400 x 500	225,00 zł
S-155-G	19089017	1500 x 500	235,00 zł
S-165-G	19089019	1600 x 500	245,00 zł



PODPORY

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 400 MM)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-43-G	19089027	1750 x 400	3	215,00 zł
P-44-G	19067272	1750 x 400	4	248,00 zł
P-45-G	19089028	1750 x 400	5	259,00 zł
PB-43-G	19089036	1300 x 400	3	200,00 zł
PA-45-G	19089032	2000 x 400	5	304,00 zł
PA-46-G	19089033	2000 x 400*	6	319,00 zł

PODPORY (GŁĘBOKOŚĆ 500 MM)

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
P-53-G	19089029	1750 x 500	3	242,00 zł
P-54-G	19089030	1750 x 500	4	264,00 zł
P-55-G	19089031	1750 x 500	5	281,00 zł
PB-53-G	19089037	1300 x 500	3	215,00 zł
PA-55-G	19089034	2000 x 500	5	341,00 zł
PA-56-G	19089035	2000 x 500	6	352,00 zł

* Podpory inne niż standardowe.



PODPORY NA KÓŁKACH

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
SM-44-G	19089038	1750 x 400	4	605,00 zł
SM-45-G	19089039	1750 x 400	5	615,00 zł
SM-54-G	19089040	1750 x 500	4	620,00 zł
SM-55-G	19095711	1750 x 500	5	640,00 zł



REGAŁ JEZDNY (ZESTAW)

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

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Poziom	Cena netto (zł)
KCM-55-G	19095752	1285 x 500 x 1750	5	2 607,00 zł



PRĘTY DO ZAWIESZANIA

- Wykonane ze stali nierdzewnej.

Model	Nr Ref.	Wymiary (mm)	Cena netto (zł)
BCOL-8-G	19095742	800	297,00 zł
BCOL-9-G	19095743	900	308,00 zł
BCOL-10-G	19095744	1000	325,00 zł
BCOL-11-G	19095745	1100	341,00 zł
BCOL-12-G	19095746	1200	352,00 zł
BCOL-13-G	19095747	1300	369,00 zł
BCOL-14-G	19095748	1400	380,00 zł
BCOL-15-G	19095749	1500	391,00 zł
BCOL-16-G	19095751	1600	407,00 zł

JAK DOBRAĆ ODPOWIEDNI ZESTAW REGAŁÓW

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

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

1. Jaki rodzaj regału potrzebujemy: wolnostojący czy narożny?

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

2. Jaka powinna być głębokość?

Występują dwie głębokości regałów: 400 i 500 mm.

3. Ile półek powinien mieć regał?

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

Dodatkowe półki mogą być zamawiane osobno.

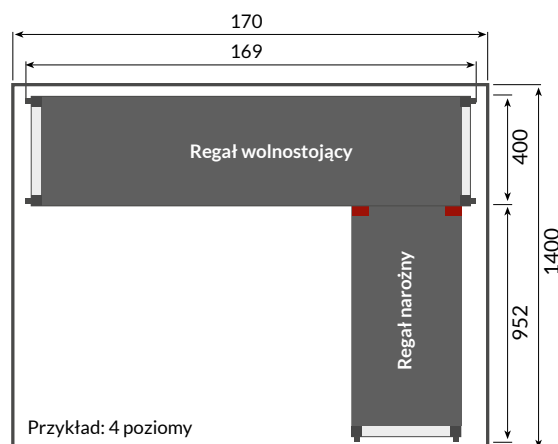
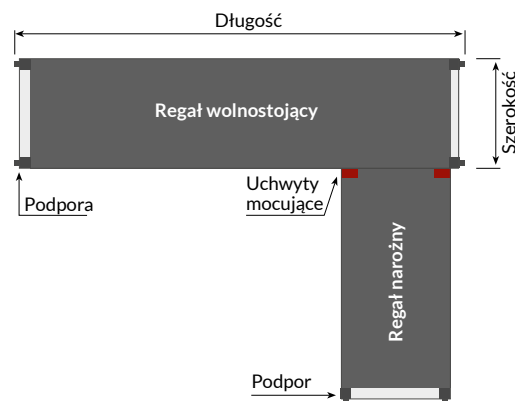
4. Jaką potrzebujemy długość regału?

Tu należy zapoznać się z tabelami i znaleźć odpowiedni zestaw korespondujący z wymiarami miejsca, gdzie będzie on się znajdował. Obliczając długość regału narożnego należy pamiętać aby od całkowitej długości odjąć szerokość półki regału wolnostojącego.

Dla przykładu z prawej strony należy zamówić:

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

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



REGAŁY WOLNOSTOJĄCE 400 MM

Długość mm	3 poziome		4 poziome		5 poziome	
	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)
1390	19088339	1 050,00	19088930	1 325,00	19088345	1 555,00
1490	19088350	1 085,00	19088931	1 370,00	19088346	1 610,00
1590	19088361	1 135,00	19088932	1 435,00	19088347	1 695,00
1690	19088372	1 185,00	19088933	1 500,00	19088348	1 775,00
1726	19088383	1 465,00	19088198	1 840,00	19088349	2 145,00
1826	19088394	1 485,00	19088199	1 865,00	19088351	2 180,00
1926	19088397	1 505,00	19088290	1 895,00	19088352	2 215,00

REGAŁY NAROŻNE 400 MM

Długość mm	3 poziome		4 poziome		5 poziome	
	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)	N. Ref.	Cena Netto (zł)
652	19088587	710,00	19088648	905,00	19088708	1 085,00
752	19088588	760,00	19088650	975,00	19088709	1 170,00
852	19088589	795,00	19088651	1 020,00	19088710	1 225,00
952	19088590	815,00	19088652	1 045,00	19088711	1 260,00
1052	19088591	870,00	19088653	1 120,00	19088712	1 345,00
1152	19088592	925,00	19088654	1 195,00	19088713	1 440,00
1252	19088593	970,00	19088655	1 260,00	19088714	1 520,00

- Standardowa wysokość podpar w zestawach wynosi 1750 mm. Chcąc skonstruować regał o innej wysokości, niż w tabeli z opisem zestawów, należy zastąpić podporę „P” dla regałów wyższych podporą „PA” a dla niższych podporą „PB” oraz skalkulować cenę zgodnie z wybraną podporą.
- Dodatkowe półki mogą być montowane do podpar maksymalnie do 11 poziomów. Przy zamawianiu ich należy uwzględnić także trzpienie lub uchwyty mocujące.
- Standardowe podpory „P” mogą być zastąpione podporami na kołach „SM”.

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 400 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	19088197	10	755,00	19088870	89	930,00	19088337	168	1 065,00
790	19088298	11	805,00	19088876	90	1 000,00	19088338	169	1 145,00
890	19088309	12	840,00	19088887	91	1 045,00	19088340	170	1 200,00
990	19088320	13	860,00	19068302	92	1 070,00	19088341	171	1 235,00
1090	19088331	14	915,00	19088908	93	1 140,00	19088342	172	1 325,00
1190	19088335	15	970,00	19088919	94	1 220,00	19088343	173	1 420,00
1290	19088336	16	1 020,00	19088929	95	1 280,00	19088344	174	1 500,00
1390	19088339	17	1 050,00	19088930	96	1 325,00	19088345	175	1 555,00
1490	19088350	18	1 085,00	19088931	97	1 370,00	19088346	176	1 610,00
1590	19088361	19	1 135,00	19088932	98	1 435,00	19088347	177	1 695,00
1690	19088372	20	1 185,00	19088933	99	1 500,00	19088348	178	1 775,00
1726	19088383	21	1 465,00	19088198	100	1 840,00	19088349	179	2 145,00
1826	19088394	22	1 485,00	19088199	101	1 865,00	19088351	180	2 180,00
1926	19088397	23	1 505,00	19088290	102	1 895,00	19088352	181	2 215,00
2026	19088398	24	1 560,00	19088291	103	1 965,00	19088353	182	2 305,00
2126	19088402	25	1 615,00	19088292	104	2 040,00	19088354	183	2 395,00
2226	19088413	26	1 670,00	19088293	105	2 115,00	19088355	184	2 490,00
2326	19088424	27	1 730,00	19088294	106	2 190,00	19088356	185	2 585,00
2426	19088435	28	1 775,00	19088295	107	2 255,00	19088357	186	2 665,00
2526	19088446	29	1 825,00	19088296	108	2 315,00	19088358	187	2 745,00
2626	19088457	30	1 855,00	19088297	109	2 360,00	19088359	188	2 800,00
2726	19088459	31	1 890,00	19088299	110	2 405,00	19088360	189	2 855,00
2826	19088460	32	1 920,00	19088300	111	2 450,00	19088362	190	2 905,00
2926	19088465	33	1 955,00	19088301	112	2 490,00	19088363	191	2 960,00
3026	19088476	34	2 005,00	19088302	113	2 560,00	19088364	192	3 045,00
3126	19088487	35	2 055,00	19088303	114	2 625,00	19088365	193	3 130,00
3226	19088498	36	2 105,00	19088304	115	2 690,00	19088366	194	3 210,00
3326	19088509	37	2 150,00	19088305	116	2 755,00	19088367	195	3 290,00
3362	19088520	38	2 430,00	19088306	117	3 085,00	19088368	196	3 655,00
3462	19088521	39	2 485,00	19088307	118	3 160,00	19088369	197	3 745,00
3562	19088522	40	2 535,00	19088308	119	3 225,00	19088370	198	3 825,00
3662	19088528	41	2 580,00	19088310	120	3 285,00	19088371	199	3 905,00
3762	19088539	42	2 630,00	19088311	121	3 350,00	19088373	200	3 985,00
3862	19088550	43	2 660,00	19088312	122	3 395,00	19088374	201	4 040,00
3962	19088561	44	2 695,00	19088313	123	3 440,00	19088375	202	4 095,00
4062	19088572	45	2 725,00	19088314	124	3 485,00	19088376	203	4 150,00
4162	19088582	46	2 760,00	19088315	125	3 525,00	19088377	204	4 205,00
4262	19088583	47	2 795,00	19088316	126	3 570,00	19088378	205	4 260,00
4362	19088584	48	2 825,00	19088317	127	3 615,00	19088379	206	4 315,00
4462	19088585	49	2 875,00	19088318	128	3 680,00	19088380	207	4 400,00
4562	19088586	50	2 925,00	19088319	129	3 750,00	19088381	208	4 485,00
4662	19088597	51	2 980,00	19088321	130	3 815,00	19088382	209	4 570,00
4762	19088608	52	3 025,00	19088322	131	3 880,00	19088384	210	4 650,00
4862	19088619	53	3 075,00	19088323	132	3 945,00	19088385	211	4 725,00
4962	19088630	54	3 120,00	19088324	133	4 010,00	19088386	212	4 805,00
4998	19088641	55	3 435,00	19088325	134	4 385,00	19088387	213	5 230,00
5098	19088646	56	3 465,00	19088326	135	4 430,00	19088388	214	5 285,00
5198	19088647	57	3 500,00	19088327	136	4 475,00	19088389	215	5 340,00
5298	19088649	58	3 530,00	19088328	137	4 515,00	19088390	216	5 395,00
5398	19088660	59	3 565,00	19088329	138	4 560,00	19088391	217	5 450,00
5498	19088671	60	3 600,00	19088330	139	4 605,00	19088392	218	5 500,00
5598	19088682	61	3 630,00	19088332	140	4 650,00	19088393	219	5 555,00
5698	19088693	62	3 665,00	19088333	141	4 690,00	19088395	220	5 610,00
5798	19088704	63	3 695,00	19088334	142	4 735,00	19088396	221	5 665,00

REGAŁY WOLNO STOJĄCE 500 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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



Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
690	19088399	247	840,00	19088461	326	1 005,00	19088523	405	1 155,00
790	19088400	248	900,00	19088462	327	1 085,00	19088524	406	1 255,00
890	19088401	249	930,00	19088463	328	1 120,00	19088525	407	1 305,00
990	19088403	250	960,00	19088464	329	1 160,00	19088526	408	1 355,00
1090	19088404	251	1 005,00	19088466	330	1 220,00	19088527	409	1 430,00
1190	19088405	252	1 035,00	19088467	331	1 260,00	19088529	410	1 480,00
1290	19088406	253	1 065,00	19088468	332	1 300,00	19088530	411	1 530,00
1390	19088407	254	1 095,00	19088469	333	1 340,00	19088531	412	1 580,00
1490	19088408	255	1 155,00	19088470	334	1 420,00	19088532	413	1 680,00
1590	19088409	256	1 185,00	19088471	335	1 460,00	19088533	414	1 730,00
1690	19088410	257	1 215,00	19088472	336	1 500,00	19088534	415	1 780,00
1726	19088411	258	1 620,00	19088473	337	1 980,00	19088535	416	2 330,00
1826	19088412	259	1 650,00	19088474	338	2 020,00	19088536	417	2 380,00
1926	19088414	260	1 680,00	19088475	339	2 060,00	19088537	418	2 430,00
2026	19088415	261	1 720,00	19088477	340	2 120,00	19088538	419	2 505,00
2126	19088416	262	1 765,00	19088478	341	2 180,00	19088540	420	2 580,00
2226	19088417	263	1 795,00	19088479	342	2 220,00	19088541	421	2 630,00
2326	19088418	264	1 825,00	19088480	343	2 260,00	19088542	422	2 680,00
2426	19088419	265	1 855,00	19088481	344	2 300,00	19088543	423	2 730,00
2526	19088420	266	1 885,00	19088482	345	2 340,00	19088544	424	2 780,00
2626	19088421	267	1 915,00	19088483	346	2 380,00	19088545	425	2 830,00
2726	19088422	268	1 945,00	19088484	347	2 420,00	19088546	426	2 880,00
2826	19088423	269	2 005,00	19088485	348	2 500,00	19088547	427	2 980,00
2926	19088425	270	2 065,00	19088486	349	2 580,00	19088548	428	3 080,00
3026	19088426	271	2 095,00	19088488	350	2 620,00	19088549	429	3 125,00
3126	19088427	272	2 125,00	19088489	351	2 660,00	19088551	430	3 175,00
3226	19088428	273	2 155,00	19088490	352	2 700,00	19088552	431	3 225,00
3326	19088429	274	2 185,00	19088491	353	2 740,00	19088553	432	3 275,00
3362	19088430	275	2 590,00	19088492	354	3 220,00	19088554	433	3 830,00
3462	19088431	276	2 620,00	19088493	355	3 260,00	19088555	434	3 880,00
3562	19088432	277	2 650,00	19088494	356	3 300,00	19088556	435	3 930,00
3662	19088433	278	2 680,00	19088495	357	3 340,00	19088557	436	3 980,00
3762	19088434	279	2 710,00	19088496	358	3 380,00	19088558	437	4 030,00
3862	19088436	280	2 740,00	19088497	359	3 420,00	19088559	438	4 080,00
3962	19088437	281	2 770,00	19088499	360	3 460,00	19088560	439	4 130,00
4062	19088438	282	2 800,00	19088500	361	3 500,00	19088562	440	4 180,00
4162	19088439	283	2 860,00	19088501	362	3 580,00	19088563	441	4 280,00
4262	19088440	284	2 920,00	19088502	363	3 660,00	19088564	442	4 375,00
4362	19088441	285	2 980,00	19088503	364	3 735,00	19088565	443	4 475,00
4462	19088442	286	3 010,00	19088504	365	3 775,00	19088566	444	4 525,00
4562	19088443	287	3 040,00	19088505	366	3 815,00	19088567	445	4 575,00
4662	19088444	288	3 070,00	19088506	367	3 855,00	19088568	446	4 625,00
4762	19088445	289	3 095,00	19088507	368	3 895,00	19088569	447	4 675,00
4862	19088447	290	3 125,00	19088508	369	3 935,00	19088570	448	4 725,00
4962	19088448	291	3 155,00	19088510	370	3 975,00	19088571	449	4 775,00
4998	19088449	292	3 530,00	19088511	371	4 420,00	19088573	450	5 280,00
5098	19088450	293	3 560,00	19088512	372	4 460,00	19088574	451	5 330,00
5198	19088451	294	3 590,00	19088513	373	4 495,00	19088575	452	5 380,00
5298	19088452	295	3 620,00	19088514	374	4 535,00	19088576	453	5 430,00
5398	19088453	296	3 650,00	19088515	375	4 575,00	19088577	454	5 475,00
5498	19088454	297	3 710,00	19088516	376	4 655,00	19088578	455	5 575,00
5598	19088455	298	3 770,00	19088517	377	4 735,00	19088579	456	5 675,00
5698	19088456	299	3 830,00	19088518	378	4 815,00	19088580	457	5 775,00
5798	19088458	300	3 890,00	19088519	379	4 895,00	19088581	458	5 875,00



REGAŁY NAROŻNE 400 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	19088587	500	710,00	19088648	579	905,00	19088708	658	1 085,00
752	19088588	501	760,00	19088650	580	975,00	19088709	659	1 170,00
852	19088589	502	795,00	19088651	581	1 020,00	19088710	660	1 225,00
952	19088590	503	815,00	19088652	582	1 045,00	19088711	661	1 260,00
1052	19088591	504	870,00	19088653	583	1 120,00	19088712	662	1 345,00
1152	19088592	505	925,00	19088654	584	1 195,00	19088713	663	1 440,00
1252	19088593	506	970,00	19088655	585	1 260,00	19088714	664	1 520,00
1352	19088594	507	1 005,00	19088656	586	1 300,00	19088715	665	1 575,00
1452	19088595	508	1 040,00	19088657	587	1 345,00	19088716	666	1 630,00
1552	19088596	509	1 090,00	19088658	588	1 415,00	19088717	667	1 715,00
1652	19088598	510	1 135,00	19088659	589	1 475,00	19088718	668	1 795,00
1688	19088599	511	1 420,00	19088661	590	1 815,00	19088719	669	2 165,00
1788	19088600	512	1 370,00	19088662	591	1 745,00	19088720	670	2 085,00
1888	19088601	513	1 460,00	19088663	592	1 870,00	19088721	671	2 235,00
1988	19088602	514	1 445,00	19088664	593	1 845,00	19088722	672	2 205,00
2088	19088603	515	1 570,00	19088665	594	2 015,00	19088723	673	2 415,00
2188	19088604	516	1 555,00	19088666	595	1 995,00	19088724	674	2 390,00
2288	19088605	517	1 680,00	19088667	596	2 165,00	19088725	675	2 605,00
2388	19088606	518	1 660,00	19088668	597	2 135,00	19088726	676	2 565,00
2488	19088607	519	1 775,00	19088669	598	2 290,00	19088727	677	2 765,00
2588	19088609	520	1 740,00	19088670	599	2 240,00	19088728	678	2 700,00
2688	19088610	521	1 845,00	19088672	600	2 380,00	19088729	679	2 875,00
2788	19088611	522	1 805,00	19088673	601	2 330,00	19088730	680	2 810,00
2888	19088612	523	1 910,00	19088674	602	2 470,00	19088731	681	2 985,00
2988	19088613	524	1 890,00	19088675	603	2 440,00	19088732	682	2 950,00
3088	19088614	525	2 010,00	19088676	604	2 605,00	19088733	683	3 150,00
3188	19088615	526	1 985,00	19088677	605	2 570,00	19088734	684	3 110,00
3288	19088616	527	2 105,00	19088678	606	2 730,00	19088735	685	3 310,00
3324	19088617	528	2 310,00	19088679	607	2 965,00	19088736	686	3 555,00
3424	19088618	529	2 440,00	19088680	608	3 135,00	19088737	687	3 770,00
3524	19088620	530	2 415,00	19088681	609	3 105,00	19088738	688	3 730,00
3624	19088621	531	2 465,00	19088683	610	3 170,00	19088739	689	3 810,00
3724	19088622	532	2 580,00	19088684	611	3 325,00	19088740	690	4 005,00
3824	19088623	533	2 545,00	19088685	612	3 275,00	19088741	691	3 940,00
3924	19088624	534	2 575,00	19088686	613	3 320,00	19088742	692	3 995,00
4024	19088625	535	2 680,00	19088687	614	3 460,00	19088743	693	4 170,00
4124	19088626	536	2 640,00	19088688	615	3 405,00	19088744	694	4 105,00
4224	19088627	537	2 675,00	19088689	616	3 450,00	19088745	695	4 160,00
4324	19088628	538	2 780,00	19088690	617	3 590,00	19088746	696	4 335,00
4424	19088629	539	2 760,00	19088691	618	3 560,00	19088747	697	4 300,00
4524	19088631	540	2 810,00	19088692	619	3 630,00	19088748	698	4 385,00
4624	19088632	541	2 930,00	19088694	620	3 795,00	19088749	699	4 590,00
4724	19088633	542	2 905,00	19088695	621	3 760,00	19088750	700	4 550,00
4824	19088634	543	2 955,00	19088696	622	3 825,00	19088751	701	4 630,00
4924	19088635	544	3 075,00	19088697	623	3 985,00	19088752	702	4 830,00
4960	19088636	545	3 385,00	19088698	624	4 360,00	19088753	703	5 250,00
5060	19088637	546	3 350,00	19088699	625	4 310,00	19088754	704	5 185,00
5160	19088638	547	3 380,00	19088700	626	4 355,00	19088755	705	5 240,00
5260	19088639	548	3 415,00	19088701	627	4 400,00	19088756	706	5 295,00
5360	19088640	549	3 520,00	19088702	628	4 535,00	19088757	707	5 470,00
5460	19088642	550	3 480,00	19088703	629	4 485,00	19088758	708	5 405,00
5560	19088643	551	3 510,00	19088705	630	4 530,00	19088759	709	5 460,00
5660	19088644	552	3 545,00	19088706	631	4 575,00	19088760	710	5 515,00
5760	19088645	553	3 650,00	19088707	632	4 710,00	19088761	711	5 685,00



REGAŁY NAROŻNE 500 MM

CENNIK regałów (ceny netto w zł)

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

Długość (mm)	3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)	N. Ref.	Zestaw	Cena netto (zł)
652	19088762	737	765,00	19088816	816	965,00	19088871	895	1 155,00
752	19088763	738	825,00	19088817	817	1 045,00	19088872	896	1 255,00
852	19088764	739	855,00	19088818	818	1 085,00	19088873	897	1 305,00
952	19088765	740	885,00	19088819	819	1 120,00	19088874	898	1 355,00
1052	19088766	741	930,00	19088820	820	1 180,00	19088875	899	1 430,00
1152	19088767	742	960,00	19088821	821	1 220,00	19088877	900	1 480,00
1252	19088768	743	990,00	19088822	822	1 260,00	19088878	901	1 530,00
1352	19088769	744	1 020,00	19088823	823	1 300,00	19088879	902	1 580,00
1452	19088770	745	1 080,00	19088824	824	1 380,00	19088880	903	1 680,00
1552	19088771	746	1 110,00	19088825	825	1 420,00	19088881	904	1 725,00
1652	19088772	747	1 140,00	19088826	826	1 460,00	19088882	905	1 775,00
1688	19088773	748	1 545,00	19088827	827	1 940,00	19088883	906	2 330,00
1788	19088774	749	1 500,00	19088828	828	1 885,00	19088884	907	2 260,00
1888	19088775	750	1 605,00	19088829	829	2 020,00	19088885	908	2 430,00
1988	19088776	751	1 575,00	19088830	830	1 985,00	19088886	909	2 385,00
2088	19088777	752	1 695,00	19088831	831	2 140,00	19088888	910	2 580,00
2188	19088778	753	1 650,00	19088832	832	2 085,00	19088889	911	2 510,00
2288	19088779	754	1 755,00	19088833	833	2 220,00	19088890	912	2 680,00
2388	19088780	755	1 710,00	19088834	834	2 165,00	19088891	913	2 610,00
2488	19088781	756	1 815,00	19088835	835	2 300,00	19088892	914	2 780,00
2588	19088782	757	1 770,00	19088836	836	2 245,00	19088893	915	2 710,00
2688	19088783	758	1 875,00	19088837	837	2 380,00	19088894	916	2 880,00
2788	19088784	759	1 860,00	19088838	838	2 365,00	19088895	917	2 860,00
2888	19088785	760	1 990,00	19088839	839	2 540,00	19088896	918	3 075,00
2988	19088786	761	1 950,00	19088840	840	2 485,00	19088897	919	3 005,00
3088	19088787	762	2 050,00	19088841	841	2 620,00	19088898	920	3 175,00
3188	19088788	763	2 010,00	19088842	842	2 565,00	19088899	921	3 105,00
3288	19088789	764	2 110,00	19088843	843	2 700,00	19088900	922	3 275,00
3324	19088790	765	2 445,00	19088844	844	3 085,00	19088901	923	3 710,00
3424	19088791	766	2 545,00	19088845	845	3 220,00	19088902	924	3 880,00
3524	19088792	767	2 505,00	19088846	846	3 165,00	19088903	925	3 810,00
3624	19088793	768	2 535,00	19088847	847	3 205,00	19088904	926	3 860,00
3724	19088794	769	2 635,00	19088848	848	3 340,00	19088905	927	4 030,00
3824	19088795	770	2 595,00	19088849	849	3 285,00	19088906	928	3 960,00
3924	19088796	771	2 625,00	19088850	850	3 325,00	19088907	929	4 010,00
4024	19088797	772	2 725,00	19088851	851	3 460,00	19088909	930	4 175,00
4124	19088798	773	2 715,00	19088852	852	3 445,00	19088910	931	4 155,00
4224	19088799	774	2 775,00	19088853	853	3 520,00	19088911	932	4 255,00
4324	19088800	775	2 905,00	19088854	854	3 695,00	19088912	933	4 475,00
4424	19088801	776	2 865,00	19088855	855	3 640,00	19088913	934	4 405,00
4524	19088802	777	2 890,00	19088856	856	3 680,00	19088914	935	4 455,00
4624	19088803	778	2 995,00	19088857	857	3 815,00	19088915	936	4 625,00
4724	19088804	779	2 950,00	19088858	858	3 760,00	19088916	937	4 555,00
4824	19088805	780	2 980,00	19088859	859	3 800,00	19088917	938	4 605,00
4924	19088806	781	3 085,00	19088860	860	3 935,00	19088918	939	4 775,00
4960	19088807	782	3 460,00	19088861	861	4 380,00	19088920	940	5 275,00
5060	19088808	783	3 415,00	19088862	862	4 320,00	19088921	941	5 210,00
5160	19088809	784	3 445,00	19088863	863	4 360,00	19088922	942	5 260,00
5260	19088810	785	3 475,00	19088864	864	4 400,00	19088923	943	5 305,00
5360	19088811	786	3 580,00	19088865	865	4 535,00	19088924	944	5 475,00
5460	19088812	787	3 565,00	19088866	866	4 520,00	19088925	945	5 455,00
5560	19088813	788	3 625,00	19088867	867	4 600,00	19088926	946	5 555,00
5660	19088814	789	3 685,00	19088868	868	4 680,00	19088927	947	5 655,00
5760	19088815	790	3 815,00	19088869	869	4 855,00	19088928	948	5 875,00

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



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

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



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

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



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



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

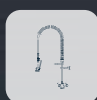
3 poziomowe			4 poziomowe			5 poziomowe		
N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu	N. Ref.	Zestaw	Elementy zestawu
19088762	737	1 P-53 + 3 S-65 + 6 GA	19088816	816	1 P-54 + 4 S-65 + 8 GA	19088871	895	1 P-55 + 5 S-65 + 10 GA
19088763	738	1 P-53 + 3 S-75 + 6 GA	19088817	817	1 P-54 + 4 S-75 + 8 GA	19088872	896	1 P-55 + 5 S-75 + 10 GA
19088764	739	1 P-53 + 3 S-85 + 6 GA	19088818	818	1 P-54 + 4 S-85 + 8 GA	19088873	897	1 P-55 + 5 S-85 + 10 GA
19088765	740	1 P-53 + 3 S-95 + 6 GA	19088819	819	1 P-54 + 4 S-95 + 8 GA	19088874	898	1 P-55 + 5 S-95 + 10 GA
19088766	741	1 P-53 + 3 S-105 + 6 GA	19088820	820	1 P-54 + 4 S-105 + 8 GA	19088875	899	1 P-55 + 5 S-105 + 10 GA
19088767	742	1 P-53 + 3 S-115 + 6 GA	19088821	821	1 P-54 + 4 S-115 + 8 GA	19088877	900	1 P-55 + 5 S-115 + 10 GA
19088768	743	1 P-53 + 3 S-125 + 6 GA	19088822	822	1 P-54 + 4 S-125 + 8 GA	19088878	901	1 P-55 + 5 S-125 + 10 GA
19088769	744	1 P-53 + 3 S-135 + 6 GA	19088823	823	1 P-54 + 4 S-135 + 8 GA	19088879	902	1 P-55 + 5 S-135 + 10 GA
19088770	745	1 P-53 + 3 S-145 + 6 GA	19088824	824	1 P-54 + 4 S-145 + 8 GA	19088880	903	1 P-55 + 5 S-145 + 10 GA
19088771	746	1 P-53 + 3 S-155 + 6 GA	19088825	825	1 P-54 + 4 S-155 + 8 GA	19088881	904	1 P-55 + 5 S-155 + 10 GA
19088772	747	1 P-53 + 3 S-165 + 6 GA	19088826	826	1 P-54 + 4 S-165 + 8 GA	19088882	905	1 P-55 + 5 S-165 + 10 GA
19088773	748	2 P-53 + 6 S-85 + 6 GA	19088827	827	2 P-54 + 8 S-85 + 8 GA	19088883	906	2 P-55 + 10 S-85 + 10 GA
19088774	749	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-85 + 6 GA	19088828	828	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-85 + 8 GA	19088884	907	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-85 + 10 GA
19088775	750	2 P-53 + 6 S-95 + 6 GA	19088829	829	2 P-54 + 8 S-95 + 8 GA	19088885	908	2 P-55 + 10 S-95 + 10 GA
19088776	751	2 P-53 + 3 S-95 + 3 S-105 + 6 GA	19088830	830	2 P-54 + 4 S-95 + 4 S-105 + 8 GA	19088886	909	2 P-55 + 5 S-95 + 5 S-105 + 10 GA
19088777	752	2 P-53 + 6 S-105 + 6 GA	19088831	831	2 P-54 + 8 S-105 + 8 GA	19088888	910	2 P-55 + 10 S-105 + 10 GA
19088778	753	2 P-53 + 3 S-105 + 3 S-115 + 6 GA	19088832	832	2 P-54 + 4 S-105 + 4 S-115 + 8 GA	19088889	911	2 P-55 + 5 S-105 + 5 S-115 + 10 GA
19088779	754	2 P-53 + 6 S-115 + 6 GA	19088833	833	2 P-54 + 8 S-115 + 8 GA	19088890	912	2 P-55 + 10 S-115 + 10 GA
19088780	755	2 P-53 + 3 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	19088834	834	2 P-54 + 4 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	19088891	913	2 P-55 + 5 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
19088781	756	2 P-53 + 6 S-125 + 6 GA	19088835	835	2 P-54 + 8 S-125 + 8 GA	19088892	914	2 P-55 + 10 S-125 + 10 GA
19088782	757	2 P-53 + 3 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19088836	836	2 P-54 + 4 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19088893	915	2 P-55 + 5 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19088783	758	2 P-53 + 6 S-135 + 6 GA	19088837	837	2 P-54 + 8 S-135 + 8 GA	19088894	916	2 P-55 + 10 S-135 + 10 GA
19088784	759	2 P-53 + 3 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19088838	838	2 P-54 + 4 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19088895	917	2 P-55 + 5 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19088785	760	2 P-53 + 6 S-145 + 6 GA	19088839	839	2 P-54 + 8 S-145 + 8 GA	19088896	918	2 P-55 + 10 S-145 + 10 GA
19088786	761	2 P-53 + 3 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	19088840	840	2 P-54 + 4 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	19088897	919	2 P-55 + 5 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
19088787	762	2 P-53 + 6 S-155 + 6 GA	19088841	841	2 P-54 + 8 S-155 + 8 GA	19088898	920	2 P-55 + 10 S-155 + 10 GA
19088788	763	2 P-53 + 3 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	19088842	842	2 P-54 + 4 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	19088899	921	2 P-55 + 5 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
19088789	764	2 P-53 + 6 S-165 + 6 GA	19088843	843	2 P-54 + 8 S-165 + 8 GA	19088900	922	2 P-55 + 10 S-165 + 10 GA
19088790	765	3 P-53 + 3 S-105 + 6 S-115 + 6 GA	19088844	844	3 P-54 + 4 S-105 + 8 S-115 + 8 GA	19088901	923	3 P-55 + 5 S-105 + 10 S-115 + 10 GA
19088791	766	3 P-53 + 9 S-115 + 6 GA	19088845	845	3 P-54 + 12 S-115 + 8 GA	19088902	924	3 P-55 + 15 S-115 + 10 GA
19088792	767	3 P-53 + 6 S-115 + 3 S-125 + 6 GA	19088846	846	3 P-54 + 8 S-115 + 4 S-125 + 8 GA	19088903	925	3 P-55 + 10 S-115 + 5 S-125 + 10 GA
19088793	768	3 P-53 + 3 S-115 + 6 S-125 + 6 GA	19088847	847	3 P-54 + 4 S-115 + 8 S-125 + 8 GA	19088904	926	3 P-55 + 5 S-115 + 10 S-125 + 10 GA
19088794	769	3 P-53 + 9 S-125 + 6 GA	19088848	848	3 P-54 + 12 S-125 + 8 GA	19088905	927	3 P-55 + 15 S-125 + 10 GA
19088795	770	3 P-53 + 6 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19088849	849	3 P-54 + 8 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19088906	928	3 P-55 + 10 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19088796	771	3 P-53 + 3 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	19088850	850	3 P-54 + 4 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	19088907	929	3 P-55 + 5 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
19088797	772	3 P-53 + 9 S-135 + 6 GA	19088851	851	3 P-54 + 12 S-135 + 8 GA	19088909	930	3 P-55 + 15 S-135 + 10 GA
19088798	773	3 P-53 + 6 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19088852	852	3 P-54 + 8 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19088910	931	3 P-55 + 10 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19088799	774	3 P-53 + 3 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	19088853	853	3 P-54 + 4 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	19088911	932	3 P-55 + 5 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
19088800	775	3 P-53 + 9 S-145 + 6 GA	19088854	854	3 P-54 + 12 S-145 + 8 GA	19088912	933	3 P-55 + 15 S-145 + 10 GA
19088801	776	3 P-53 + 6 S-145 + 3 S-155 + 6 GA	19088855	855	3 P-54 + 8 S-145 + 4 S-155 + 8 GA	19088913	934	3 P-55 + 10 S-145 + 5 S-155 + 10 GA
19088802	777	3 P-53 + 3 S-145 + 6 S-155 + 6 GA	19088856	856	3 P-54 + 4 S-145 + 8 S-155 + 8 GA	19088914	935	3 P-55 + 5 S-145 + 10 S-155 + 10 GA
19088803	778	3 P-53 + 9 S-155 + 6 GA	19088857	857	3 P-54 + 12 S-155 + 8 GA	19088915	936	3 P-55 + 15 S-155 + 10 GA
19088804	779	3 P-53 + 6 S-155 + 3 S-165 + 6 GA	19088858	858	3 P-54 + 8 S-155 + 4 S-165 + 8 GA	19088916	937	3 P-55 + 10 S-155 + 5 S-165 + 10 GA
19088805	780	3 P-53 + 3 S-155 + 6 S-165 + 6 GA	19088859	859	3 P-54 + 4 S-155 + 8 S-165 + 8 GA	19088917	938	3 P-55 + 5 S-155 + 10 S-165 + 10 GA
19088806	781	3 P-53 + 9 S-165 + 6 GA	19088860	860	3 P-54 + 12 S-165 + 8 GA	19088918	939	3 P-55 + 15 S-165 + 10 GA
19088807	782	4 P-53 + 12 S-125 + 6 GA	19088861	861	4 P-54 + 16 S-125 + 8 GA	19088920	940	4 P-55 + 20 S-125 + 10 GA
19088808	783	4 P-53 + 9 S-125 + 3 S-135 + 6 GA	19088862	862	4 P-54 + 12 S-125 + 4 S-135 + 8 GA	19088921	941	4 P-55 + 15 S-125 + 5 S-135 + 10 GA
19088809	784	4 P-53 + 6 S-125 + 6 S-135 + 6 GA	19088863	863	4 P-54 + 8 S-125 + 8 S-135 + 8 GA	19088922	942	4 P-55 + 10 S-125 + 10 S-135 + 10 GA
19088810	785	4 P-53 + 3 S-125 + 9 S-135 + 6 GA	19088864	864	4 P-54 + 4 S-125 + 12 S-135 + 8 GA	19088923	943	4 P-55 + 5 S-125 + 15 S-135 + 10 GA
19088811	786	4 P-53 + 12 S-135 + 6 GA	19088865	865	4 P-54 + 16 S-135 + 8 GA	19088924	944	4 P-55 + 20 S-135 + 10 GA
19088812	787	4 P-53 + 9 S-135 + 3 S-145 + 6 GA	19088866	866	4 P-54 + 12 S-135 + 4 S-145 + 8 GA	19088925	945	4 P-55 + 15 S-135 + 5 S-145 + 10 GA
19088813	788	4 P-53 + 6 S-135 + 6 S-145 + 6 GA	19088867	867	4 P-54 + 8 S-135 + 8 S-145 + 8 GA	19088926	946	4 P-55 + 10 S-135 + 10 S-145 + 10 GA
19088814	789	4 P-53 + 3 S-135 + 9 S-145 + 6 GA	19088868	868	4 P-54 + 4 S-135 + 12 S-145 + 8 GA	19088927	947	4 P-55 + 5 S-135 + 15 S-145 + 10 GA
19088815	790	4 P-53 + 12 S-145 + 6 GA	19088869	869	4 P-54 + 16 S-145 + 8 GA	19088928	948	4 P-55 + 20 S-145 + 10 GA

SPRZĘT DYNAMICZNY





SPRZĘT DYNAMICZNY



BATERIE I PRYSZNICE
GASTRONOMICZNE



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE



MIKSERY RĘCZNE



KRAJALNICE DO WĘDLIN /
MASZYNKI DO MIĘSA





SPRZĘT DYNAMICZNY

BATERIE I PRYSZNICE

GASTRONOMICZNE ^{*BY EDENOX}

.....

Baterie i prysznice gastronomiczne 218

Baterie prysznicowe i sztorcowe 218

Węże ze spryskiwaczem 224

BATERIE I PRYSZNICE GASTRONOMICZNE

Opis

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

Poza atrakcyjnym wyglądem gwarantują najwyższą wydajność, ograniczone zużycie wody oraz wysoki komfort użytkowania.

- Spryskiwacz wykonany ze specjalnego tworzywa, zgodnego z najwyższymi międzynarodowymi standardami dotyczącymi zawartości materiałów toksycznych.
- Wyposażony w dźwignię z chromowanego mosiądzu oraz pierścień do ustawienia pracy ciągłej.
- Zawiera zawór zwrotny. Produkt przeznaczony jest do codziennej pracy w profesjonalnej kuchni.
- Pysznica zapewnia jednolity i skoncentrowany wypływ wody.
- Sprężyna stalowa z zewnętrzną powłoką epoksydową w kolorze niebieskim, zachowuje swoje właściwości antykorozyjne i stabilność w czasie użytkowania.
- W standardowym wyposażeniu znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu oraz podłączenia baterii do sieci.



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



Konstrukcja wylewki ułatwia konserwację i montaż baterii.



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



Kolumna ze stali nierdzewnej trwale odporna na korozję.

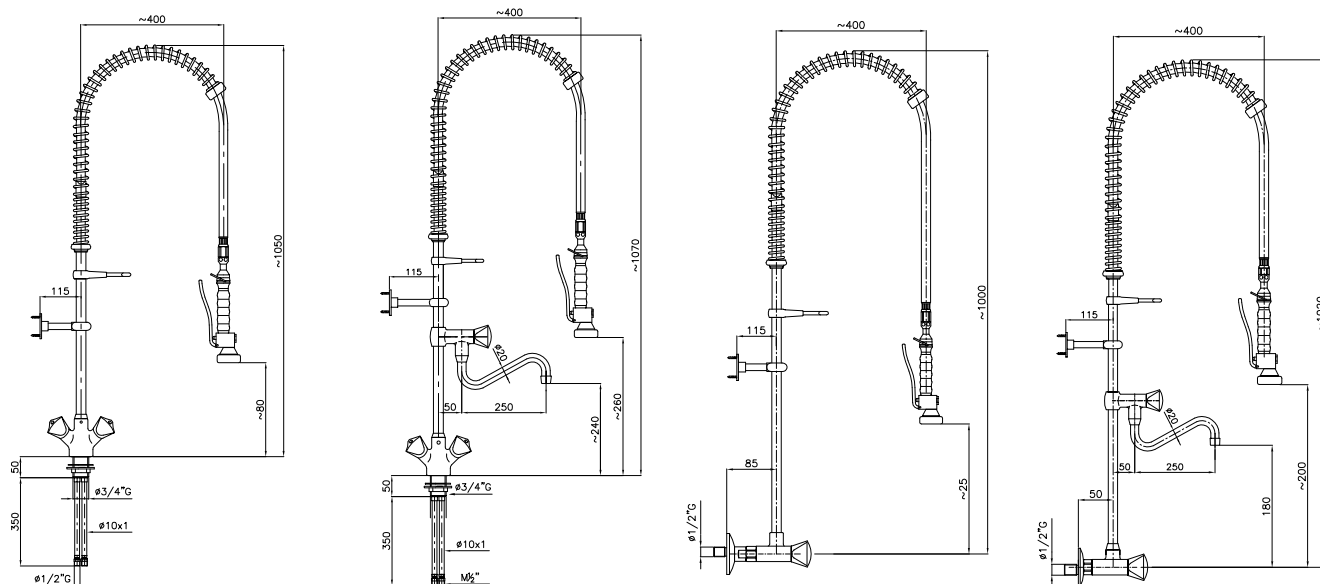


Dostępne modele z zintegrowaną wylewką.



BATERIE PRYSZNICOWE I SZTORCOWE

- Specjalnie zaprojektowane do profesjonalnych zastosowań.
- Posiadają elastyczną sprężynę ze stali nierdzewnej.
- Szczególnie odporne na wysoką temperaturę i ciśnienie wody.
- Ergonomiczny prysznic zawiera dźwignię sterującą przepływem wody, zawór zwrotny oraz pierścień do ustawienia pracy ciągłej.
- Wysoka gęstość chromowania wszystkich części.
- W standardowym wyposażeniu znajdują się elastyczne węże do podłączenia do sieci oraz akcesoria niezbędne do montażu.
- Możliwość regulacji dystansu baterii od ściany.



Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
ED-2	19048733	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 045,00 zł
ED-2C	19048738	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 195,00 zł
EG-2	19048737	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 315,00 zł
EG-2C	19048741	Bateria prysznicowa ścienna, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 615,00 zł

**B**

Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe



Wysokiej jakości
główce



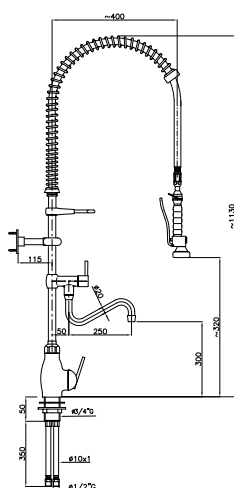
Obrotowa wylewka



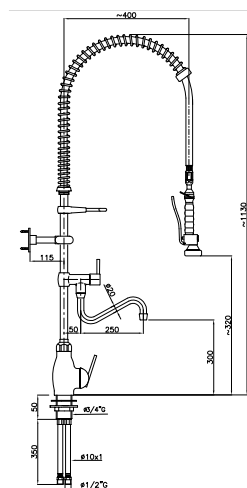
Ergonomiczne i
wytrzymałe



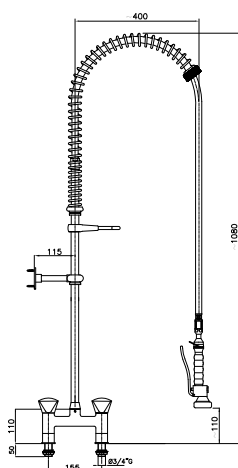
EDM-2



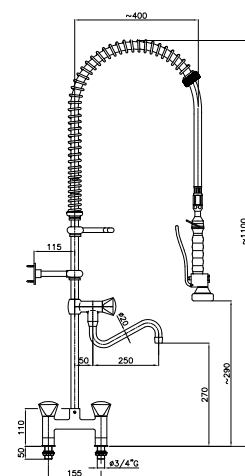
EDM-2C



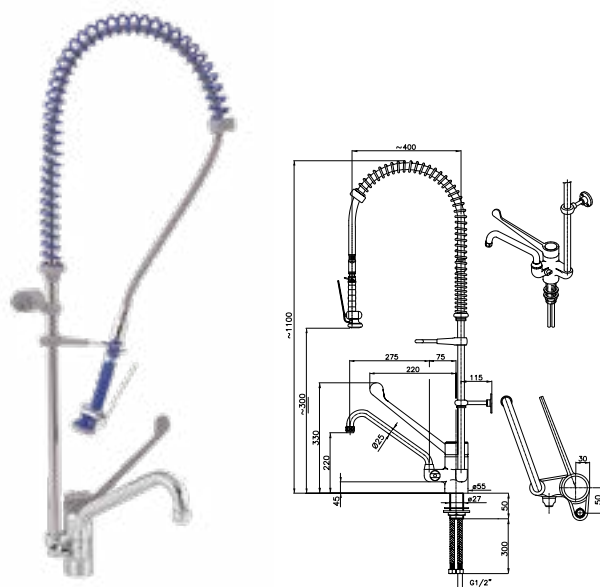
EC-2



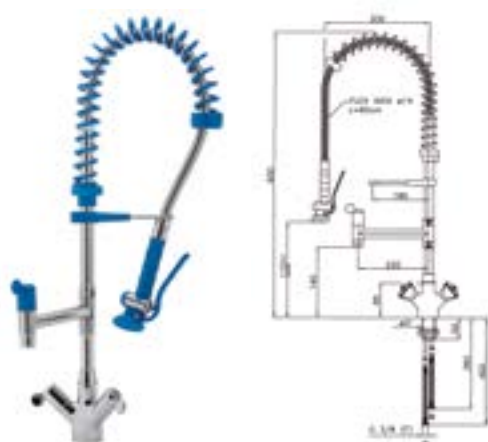
EC-2C



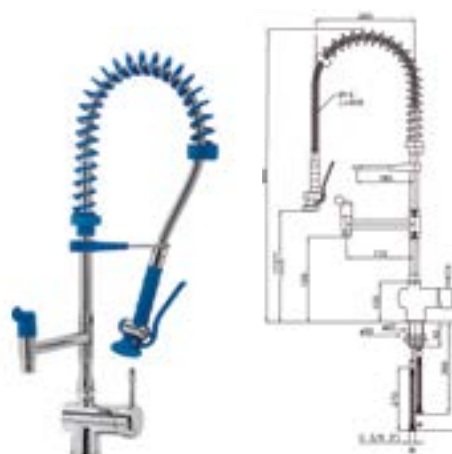
Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2	19048735	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 555,00 zł
EDM-2C	19048739	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody	1 880,00 zł
EC-2	19048736	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 160,00 zł
EC-2C	19048740	Bateria prysznicowa stojąca ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody, z wylewką	1 490,00 zł



EDM-2C B



GD2C-60 E



GDM2C-60 E

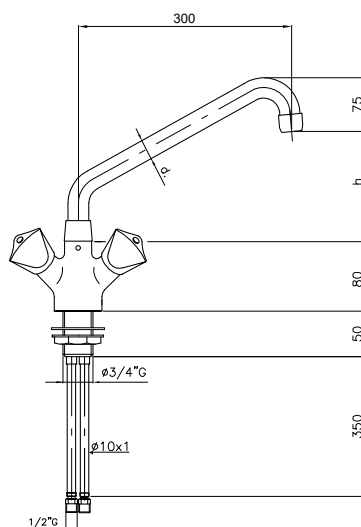
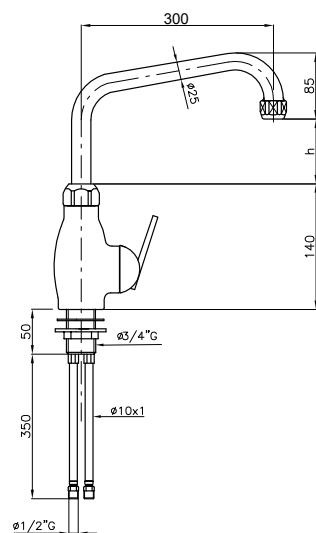
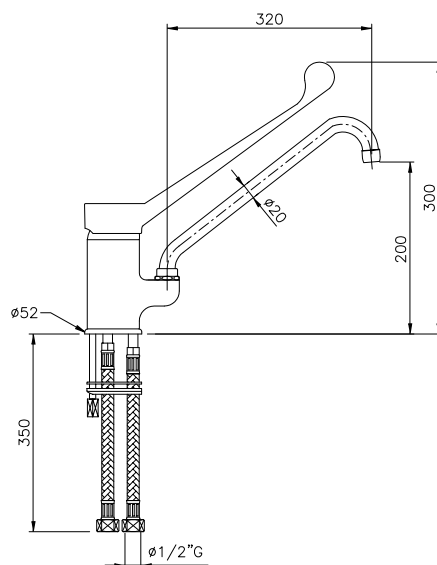
Baterie prysznicowe o wysokości 600 mm przeznaczone do montażu w profesjonalnych kuchniach o małej pomieszczeni.

Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EDM-2C B	19048734	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem, 2 rodzaje wody	1 675,00 zł
GD2C-60 E	19029264	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 710,00 zł
GDM2C-60 E	19029265	Bateria prysznicowa sztorcowa, jednootworowa, łokciowa ze spryskiwaczem i wylewką, 2 rodzaje wody, wysokość 600 mm	1 630,00 zł

**B**

Baterie i prysznice gastronomiczne

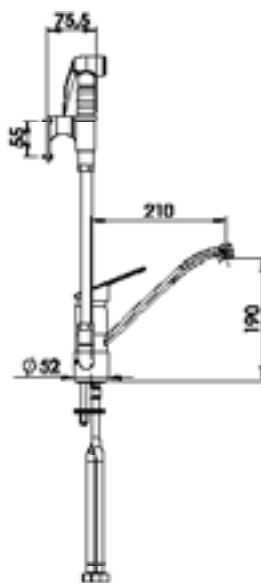
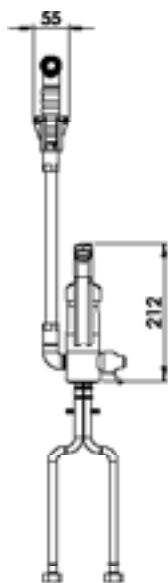
Baterie gastronomiczne

**EB-30 B****EFB-30****EM-30 B**

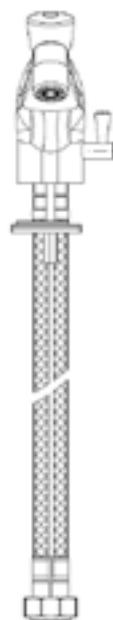
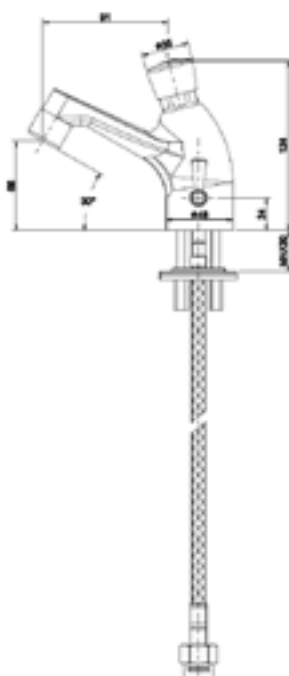
Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EB-30 B	19048730	Bateria sztorcowa jednootworowa, 2 rodzaje wody	330,00 zł
EFB-30	19048731	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	1 255,00 zł
EM-30 B	19048732	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia, 2 rodzaje wody	470,00 zł



EFM-2C B



EP-30



BATERIE PRYSZNICOWE I SZTORCOWE

Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EFM-2C B	19084845	Bateria sztorcowa jednootworowa z regulatorem strumienia i prysznicem	1 605,00 zł
EP-30	19087148	Samozamykająca się bateria umywalkowa stojąca, z bocznym mieszaczem wody zimnej i gorącej.	805,00 zł

**B**

Baterie i prysznice gastronomiczne

Baterie prysznicowe i sztorcowe

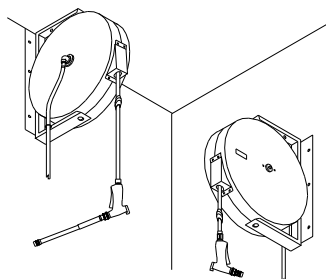
**EF-6**

WĄŻ ZE SPRYSKIWACZEM

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



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

**EF-10**

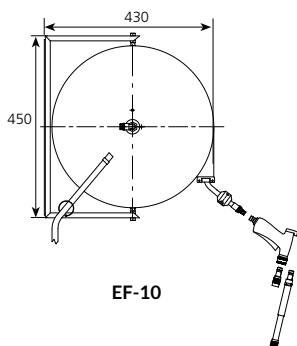
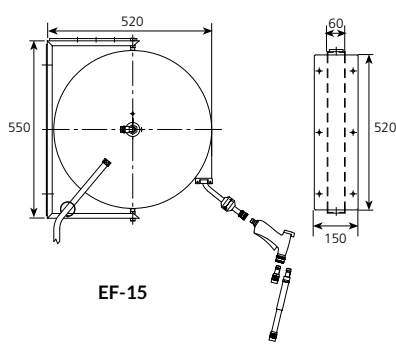
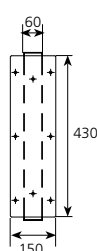
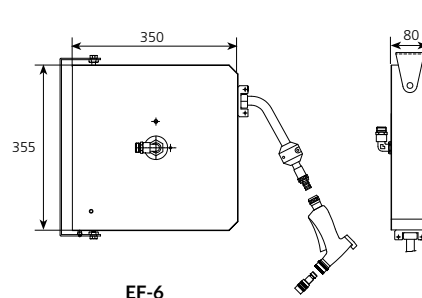
Możliwość montażu na ścianie i suficie



Pistolet z zamontowaną lancą



Pojedyncza regulacja przepływu

**EF-10****EF-15****EF-6**

Model	Nr. Ref	Nazwa urządzenia	Cena netto (zł)
EF-6	19048743	Wąż 6 m ze spryskiwaczem	3 425,00 zł
EF-10	19048742	Wąż 10 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	4 570,00 zł
EF-15	19052933	Wąż 15 m ze spryskiwaczem i lancą 45 cm	5 605,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

*BY EDENOX

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

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

PRÓŻNIA,
KTÓREJ POTRZEBUJESZ

TO PODSTAWA,
TO ASBER BY EDENOX

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

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

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

To tworzenie konkurencyjnego i intuicyjnego produktu.

Próżnia, której potrzebujesz.

W Edenox wyeliminowaliśmy to co nieistotne.

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

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





**B**

Pakowarki próżniowe
Linea VAKSIC E

VAKSIC E

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

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

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



VAKSIC-8 E



Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.



Panel kontrolny

SERIE 200 - VAKSIC-8 E

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

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-8 E	19076524	8	Czasowa	1	260	380 x 305 x 75	480 x 360 x 400	370	230V 1N 50/60Hz	3 645,00 zł



VAKSIC-10 E



Zawiera kompletny zestaw akcesoriów.



Kontrola zgrzewania w zależności od rodzaju worka.

SERIE 200 - VAKSIC-10 E

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

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-10 E	19068523	10	Czasowa	1	300	380 x 345 x 75	480 x 400 x 440	350	230V 1N 50/60Hz	4 745,00 zł



VAKSIC-20 2A E



Idealny do zastosowań profesjonalnych.



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

SERIE 410 - VAKSIC-20 2A

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

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-20 2A E	19068522	20	Czasowa	2	400 + 400	445 x 440 x 75	570 x 510 x 490	750	230V 1N 50/60Hz	5 590,00 zł



Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm.



Cyfrowy panel sterowania

SERIE 500 - VAKSIC-20 L 2A E

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

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Opis	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAKSIC-20 L 2A E	19076523	20	Czasowa	2	500 + 500	500 x 525 x 180	680 x 580 x 442	750	230V 1N 50/60Hz	7 610,00 zł

SERIE 500 - VAKSIC-20 L 2A E



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

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Torebka	Wymiaryzew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VACE-35	19013915	20	350	Tłoczona	375 x 265 130	300	230/1/N - 50Hz	1 845,00 zł

**B**

Pakowarki próżniowe Linea VAKSIC



VAC-20 DT E



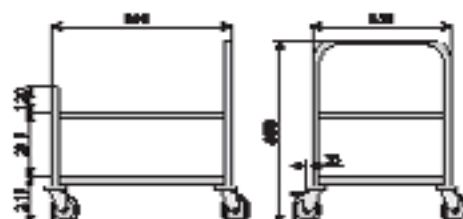
PAKOWARKI STACJONARNE Z CYFROWYMI PANELAMI STEROWANE CZASOWO - VAC-20 DT E

- Zgrzewarki próżniowe sterowane czasowo z podwójną listwą zgrzewającą 500 mm. Solidne podwozie w całości ze stali nierdzewnej.
- Pompa próżniowa 20 m³/h.
- Automatyczny start przez opuszczenie pokrywy.
- Automatyczne otwieranie pokrywy po zakończeniu cyklu pakowania.
- Cyfrowy panel sterowania.
- Precyzyjna kontrola czasu próżni i czasu zgrzewania.
- Wyświetlanie czasu zakończenia procesu.
- Wakuometr do wizualnej kontroli poziomu podciśnienia.
- Fazy procesu wskazywane przez świecącą diodę LED.
- W zestawie zestaw akcesoriów.
- Napięcie robocze: 220V-240V/1/50-60Hz

Model	Nr Ref.	Wydajność pompy (m ³ /h)	Listwy zgrzew.	Długość listwy (mm)	Wymiary komory	Wymiary zew.	Moc (W)	Zasilanie	Cena netto (zł)
VAC-20 DT E	19076522	20	2	500 + 500	550 x 525 x 180	680 x 580 x 960	900	230V 1N 50/60Hz	8 845,00 zł



CEV



WÓZEK DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH

- Wykonane ze stali nierdzewnej.
- Zbudowane z profili okrągłych o średnicy 30 mm.
- Zastosowanie jako podstawa oraz wózek do transportu pakowarek próżniowych.
- Przeznaczony do wszystkich modeli pakowarek próżniowych stołowych firmy Edenox (maksymalne wymiary pakowarki 690 x 570 mm).
- Wyposażone w 4 kółka obrotowe o średnicy 125 mm, w tym dwa z hamulcem.

Model	Nr Ref.	Wymiary	Cena netto (zł)
CEV	19004832	800 x 630 x 850	1 445,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

MIKSERY RĘCZNE *BY EDENOX

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

**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne



Ostrze ze stali nierdzewnej



Otwory wentylacyjne w górnej części silnika



Łatwe i bezpieczne mocowanie ramion do bloku napędowego

MIKSERY RĘCZNE O STAŁEJ PRĘDKOŚCIĄ

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



Prosta obsługa. Wysoka wytrzymałość, idealny do zastosowań profesjonalnych

BLOK NAPĘDOWY

DŁUGOŚĆ RAMIENIA

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



MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

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



Ergonomiczny uchwyt

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

**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne

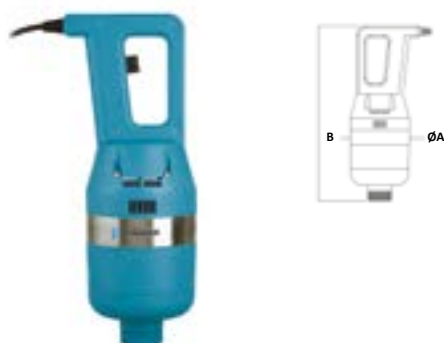
**TVF-250**

Łatwy demontaż
ułatwiający czyszczenie

MODEL TVF-250

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)				Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B	C	D		
TVF-250	19001631	15000	75	250	270	75	250	990,00 zł



MODELE TVF-350 / 450

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B		
TVF-350	19001632	15000	130	360	350	1 050,00 zł
TVF-450	19001633	17000	130	360	450	1 225,00 zł



RAMIONA MIKSUJĄCE

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			C	D		
BT-33	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	385,00 zł	505,00 zł
BT-43	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	435,00 zł	570,00 zł
BT-53	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	470,00 zł	615,00 zł
BT-63	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	510,00 zł	665,00 zł



MODELE TBVV-350 / 450

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Moc (W)	Cena netto (zł)
			ØA	B		
TBVV-350	19001630	2000/9000 (zmienna) / 15000 (stała)	130	360	350	1 165,00 zł
TBVV-450	19048725	2000/11000 (zmienna)/17000 (stała)	130	380	450	1 325,00 zł

**B**

Miksery ręczne

Miksery ręczne

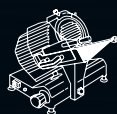


RAMIONA MIKSUJĄCE I UBIJAJĄCE

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

Model	Nr. Ref	Prędkość (rpm)	Wymiary (mm)		Cena netto (zł)
			C	D	
BT-33	19001618	Ramię miksujące 300 mm	330	95	505,00 zł
BT-43	19001619	Ramię miksujące 400 mm	430	95	570,00 zł
BT-53	19001620	Ramię miksujące 500 mm	530	95	615,00 zł
BT-63	19001621	Ramię miksujące 600 mm	630	95	665,00 zł
BB-360	19001617	Ramię ubijające	360	120	645,00 zł





SPRZĘT DYNAMICZNY

KRAJALNICE DO WĘDLIN

*BY EDENOX

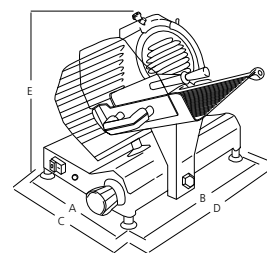
.....

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

**B**

Krajalnice do wędlin

Krajalnice do wędlin

**CGSP-195 E****CGSP-220 E****CGSP-250 E**

Osłony bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka (za wyjątkiem CGSP-195 E)



Stały pierścień ochronny



Baza lakierowana na czerwono CGSP-250-R E

KRAJALNICE DO WĘDLIN

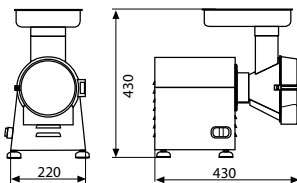
- Szeroka gama krajalnic do wędlin, które gwarantują pełną satysfakcję użytkownika we wszystkich aspektach, takich jak łatwość obsługi i konserwacji, bezpieczeństwo oraz jakość wykonania.
- Ze względu na kompaktową budowę i niewielką masę modele CGSP idealnie nadają się do małej gastronomii, lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Wszystkie krajalnice posiadają w standardowym wyposażeniu takie zabezpieczenia jak: osłona noża, przezroczysta osłona podajnika oraz ergonomiczny uchwyt.
- KRAJALNICA CGSP-250 E o kompaktowych rozmiarach. Zapewnia pełną funkcjonalność dzięki średnicy ostrza 250 mm i długości wózka, odpowiedniej dla większości produktów.**
- Krajalnice grawitacyjne wykonane ze stopu aluminium anodowanego, odpornego na działanie kwasów, soli i utlenianie. Dzięki zastosowaniu zwartej konstrukcji i niskiej wagi urządzenia są idealne do małych sklepów, kawiarni i restauracji lub jako jednostki uzupełniające w dużej gastronomii.
- Specjalny kształt oraz użyte materiały umożliwiają łatwe czyszczenie urządzenia. Lakierowane bazy nadają się do kontaktu z żywnością.
- Bardzo czuły regulator grubości cięcia pozwala dostosować grubość plastrów do indywidualnych potrzeb.
- Napęd noża przekazywany z silnika jednofazowego o dużej mocy za pomocą gumowego paska znacznie obniża poziom hałasu.
- Urządzenie nie przeznaczone do pracy ciągłej.
- Wszystkie modele (poza CGSP-195 E) posiadają wbudowaną w standardowym wyposażeniu prostą w użytkowaniu ostrzałkę, która precyzyjnie ostrzy nóż, gwarantując zawsze doskonałe krojenie produktów. Model CGSP-195 E posiada zewnętrzny system ostrzycy.
- Wszystkie krajalnice wyposażone są standardowo w osłonę ostrza, chroniącą użytkownika przed skaleczeniem. Podajnik dodatkowo wyposażony jest w przejrzystą osłonę. Spód urządzenia zabezpieczony osłoną dolną.
- Podajnik zamocowany jest w specjalnym mechanizmie ślizgowym, pozwalającym na swobodne przesuwanie go wzdłuż noża. Znacznie ułatwia to krojenie ciężkich wędlin, serów oraz pieczywa.

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	Waga (Kg)	Ostrzałka
CGSP-195 E	233	381	300	430	292	11	Dołączona
CGSP-220 E	263	415	363	448	335	13	Wbudowana
CGSP-250 E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana
CGSP-250-R E	263	415	363	480	365	14	Wbudowana

Model	Nr Ref.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
CGSP-195 E	19013934	195	200 x 130	0 - 15	210	110 / 0,15	230/1/N - 50 Hz	1 460,00 zł
CGSP-220 E	19013935	220	230 x 160	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 840,00 zł
CGSP-250 E	19012275	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 905,00 zł
CGSP-250-R E	19013936	250	230 x 180	0 - 15	255	140 / 0,25	230/1/N - 50 Hz	1 985,00 zł



CM



Stożek do ścierania
mozzarella (otwory 7 mm)
CM

MASZYNKA DO TARCIA MOZARELLI

- Urządzenie przeznaczone do ścierania (krojenia) serów miękkich do użytku profesjonalnego, szczególnie wskazana do mozzarelli, sera na pizzę itp.
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej.
- Przekładnie przystosowane do dużych obciążeń, koła zębate reduktora pracują w kąpieli olejowej.
- Sterowanie z automatycznym wyłącznikiem zapobiegającym niekontrolowanemu uruchomieniu urządzenia w przypadku ewentualnego zaniku napięcia w sieci. Urządzenie sterowane bezpiecznym napięciem 24 V.
- Element ścierający o średnicy 130 x 45 mm (stożek) wykonany ze stali nierdzewnej, obudowa z aluminium, w całości demontowalna, aby ułatwić czyszczenie.
- Tacka podawcza o wym. 250 x 200 x 50 mm oraz taca zbierająca 250 x 200 x 50 mm, obie ze stali nierdzewnej.
- Wydajność maksymalna 150 kg/h (dla mozzarelli).
- Akcesoria: stożek F2281 do warzyw (otwory 4 mm), stożek F2280 do tarcia (otwory 2,5 mm), stożek F2282 do krojenia w plastry (2 mm)

Model	Nr Ref.	Ø ostrza (mm)	Maks. wielkość produktu (mm)	Grubość plastra (mm)	Zasięg prowadnicy (mm)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
CM	19000567	220 x 430 x 430	1400		50	750	230/1N - 50 Hz	3 335,00 zł

**B**

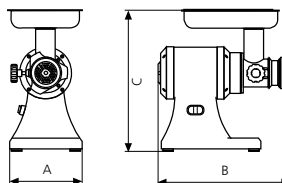
Krajalnice do wędlin Maszynki do mięsa PA



PA-22



PA-12



W standardzie misa odbierająca ze stali nierdzewnej



Detal przystawki



Funkcyjny i bezpieczny włącznik



Łatwo demontowalna przystawka ułatwiająca czyszczenie

MASZYNKI DO MIĘSA PA

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

WYMIARY

Model	Wymiary całkowite (A x B x C) (mm)	Średnica sita ø (mm)	Tacka podawcza (mm)	Tacka odbiorcza (mm)
PA-12	220 x 380 x 440	60	250 x 200 x 50	250 x 200 x 50
PA-22-M	240 x 440 x 470	60	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-T	240 x 440 x 770	60	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50
PA-22-TU-T	240 x 440 x 770	60/100	340 x 250 x 50	300 x 200 x 50

Model	Nr Ref.	Prędkość elementu mielącego (r.p.m.)	Wydajność (Kg/h)	Waga (kg)	Moc (W / HP)	Zasilanie (V)	Cena netto (zł)
PA-12	19001534	210	200	19	750 / 1,00	230/1N - 50 Hz	2 650,00 zł
PA-22-T	19001536	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	3 465,00 zł
PA-22-M	19001535	140	300	24	1100 / 1,50	230/1N - 50 Hz	3 465,00 zł
PA-22-TU-T	19048726	140	300	24	1100 / 1,50	400/3 - 50 Hz	4 265,00 zł

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



Model Urządzenie	Średnica ostrza	Cena netto (zł)
OSTRZE NIERDZEWNE		
CGSP-195 E	195	300,00 zł
CGSP-220 E	220	360,00 zł
CGSP-250 E	250	480,00 zł
CGSP-250-R E	250	480,00 zł
OSTRZE TEFLONOWE		
CGSP-195 E	195	465,00 zł
CGSP-220 E	220	535,00 zł
CGSP-250 E	250	640,00 zł
CGSP-250-R E	250	640,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
PA-12	Nóż	145,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	315,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	240,00 zł
PA-22	Nóż	145,00 zł
	Sitko średnica otworów 2 mm; 3 mm	380,00 zł
	Sitko średnica otworów: 4,5 mm; 6 mm; 8 mm	275,00 zł

Model Urządzenie	Opis	Cena netto (zł)
CM 2,5	Stożek ścierny - otwory 2,5 mm	370,00 zł
CM 4	Stożek ścierny - otwory 4 mm	370,00 zł
CM 2	Stożek do krojenia w plastry - 2 mm	370,00 zł

ASBER

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

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

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

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

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

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

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

2. Wszelka dokumentacja pisemna, w tym rysunki, kosztorysy, oferty itp. nie mogą być udostępnione osobom trzecim i są przeznaczone wyłącznie w celu zawarcia konkretnej umowy sprzedaży. Wzorce i próbki udostępnione przez ONNERA POLAND Sp. z o.o. mają wyłącznie charakter materiałów poglądowych i wystawowych, nie mogą być udostępniane osobom trzecim i muszą być niezwłocznie zwrócone na żądanie.

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

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

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

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

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

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

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

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

5. W przypadku przekroczenia terminów płatności, naliczane będą odsetki w ustawowej wysokości.

6.W przypadku pogorszenia się kondycji finansowej Kupującego, Sprzedawcy przysługują uprawnienia wskazane w ustępie poprzedzającym chyba, że Kupujący ustanowi na jego rzecz dodatkowe zabezpieczenie przez niego akceptowane. Ocena kondycji finansowej Kupującego oraz akceptowanie bądź nie dodatkowych zabezpieczeń należy wyłącznie do Sprzedawcy.

7.Zastrzegamy sobie prawo do wymagania przedpłaty dla pierwszych zamówień od nowych Klientów, jak również w przypadku, jeżeli Nabywca nie posiada wystarczającej wiarygodności kredytowej. ONNERA POLAND Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do wstrzymania dostawy w razie niedokonania wymaganej przedpłaty.

8.Przed przyznaniem Kupującemu kredytu kupieckiego oraz terminu płatności Sprzedający może wystąpić do Kupującego o przedstawienie dokumentów finansowych potwierdzających dobrą kondycję finansową Kupującego lub zlecić weryfikację zdolności płatniczej Kupującego niezależnej wywiadowni gospodarczej lub ubezpieczycielowi. W przypadku wątpliwości co do rzetelności płatniczej Kupującego, Sprzedający może odmówić realizacji zamówień z odroczonego terminem płatności.

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

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

wymiany towaru i zwrócić Kupującemu stosowną część ceny.

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

asber

www.asberprofessional.pl

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