



Ceník

FOODSERVICE

Novinky




2026

CS



OBSAH

Varná zařízení.....	04
— Mikrovlná trouba.....	05
— Drop-in	06
— Indukční varné plotny.....	08
— Ohřevná vitrína	09
Konvektomaty	10
— Speed Oven.....	11
Dynamická příprava	12
— Kráječe uzenin.....	13
— Krouhače zeleniny	17
— Mlýnky na maso	18
— Kutry.....	19
— Ponorné mixéry.....	20
— Škrabky na brambory.....	23

 Varná zařízení

KOMPLETNÍ VYBAVENÍ *vaší kuchyně.*

K DISPOZICI V **ZÁŘÍ**

Dovybavte si vaší kuchyň a zajistěte si pohodlí, efektivitu a dokonalou integraci s již existujícím profesionálním zařízením.

Jednoduché. Funkční. Profesionální.

Mikrovlnná trouba



CI-MW2

Obecné vlastnosti

- Vyrobeno z nerezové oceli s leštěným povrchem.
- Intuitivní a snadno ovladatelný ovládací panel.
- Možnost programování až 100 programů, každý s maximální délkou 60 minut.
- 5 úrovní výkonu a až 3 kroky vaření v každém programu.
- Přímé zadávání času, program X2 pro zdvojnásobení množství a funkce rozmrazování.
- Manuální režim, LED displej a zvukový signál na konci cyklu.
- Příkon: 1500 W / Výkon: 1000 W prostřednictvím jednoho magnetronu.
- Plochá keramická základna pro snadné čištění po vyjmutí skleněného otočného talíře.
- Prosklená dvířka a hladké povrchy, navržené pro snadné čištění.
- Vyjímatelný filtr pro snadnou údržbu.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	KAPACITA (L)	NAPĚTÍ	PŘÍKON (W)	ROZMĚRY (MM)	€
CI-MW2	19114234	25	230 V 1N 50Hz	1000	511x431x311	-

Indukční varná plotna



CD-CIE604 2

380-415V

Obecné vlastnosti

- Vyrobeno z nerezové oceli s leštěným povrchem.
- Energie se přivádí pouze do oblasti, kde je umístěno nádobí, zatímco zbytek sklokeramické plochy zůstává chladný. Po sejmutí nádobí se ohřev zastaví.
- Vysoce odolná sklokeramická deska o síle 6 mm, odolná proti teplotním šokům.
- 11stupňový regulátor výkonu umožňující nastavit nízký výkon pro přípravu delikátních pokrmů či vysoký výkon pro rychlou přípravu jídel.
- Ovládací panel s 0,6 metru dlouhým kabelem umožňující zabudování do kuchyňského nábytku.
- Konstrukce s opěrnou plochou o síle 15 mm určená k zapuštění do pracovní desky, což usnadňuje úklid a zvýrazňuje estetický dojem.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	VARNÁ ZÓNA			VESTAVNÉ ROZMĚRY (MM)	PŘÍKON (W)	ROZMĚRY (MM)	€
		POČET	Ø (MM)	VÝKON ZÓNY (W)				
CD-CIE604 2	19115446	2	280	5000	350x577	10000	400x625x316	-

Indukční opékací plotna



CD-FTE604 1

380-415V

Obecné vlastnosti

- Vyrobeno z nerezové oceli s leštěným povrchem.
- Plotna z jemně broušené oceli o síle 10 mm s vysokým obsahem uhlíku a tvrdým chromovým povrchem.
- Nastavitelný teplotní rozsah: od 80 °C do 300 °C s víceúrovňovým ovládáním.
- Ovládací panel s 0,6 metru dlouhým kabelem umožňující zabudování do kuchyňského nábytku.
- Konstrukce s opěrnou plochou o síle 15 mm určená k zapuštění do pracovní desky, což usnadňuje úklid a zvýrazňuje estetický dojem.
- Sběrný kanálek na mastnotu po celé délce předního okraje pro hygienickou a bezpečnou práci.
- Boční a zadní zábrany proti stříkající tekutině, které lze snadno odejmout.
- Otvor pro odvod tuků z vaření a prostor určený k umístění nádoby GN1/9 (není součástí dodávky) pro jejich sběr.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	PLOTNA		VESTAVNÉ ROZMĚRY (MM)	PŘÍKON (W)	ROZMĚRY (MM)	€
		VARNÁ ZÓNA	ROZMĚRY (MM)				
CD-FTE604 1	19115443	1	320x460	360x587	5000	400x625x316	-
CD-FTE608 1	19115444	1	720x460	760x587	5000	800x625x316	-

VESTAVNÁ ZAŘÍZENÍ – DROP-IN

Indukční vařič těstovin



CD-CPE60 15

380-415V

Obecné vlastnosti

- Vyrobeno z nerezové oceli s leštěným povrchem.
- Vana z nerezové oceli AISI 304 o síle 1,5 mm.
- Nastavitelný teplotní rozsah: od 60 °C do 100 °C s víceúrovňovým ovládním.
- Ovládací panel s 0,6 metru dlouhým kabelem umožňující zabudování do kuchyňského nábytku.
- Konstrukce s opěrnou plochou o síle 15 mm určená k zapuštění do pracovní desky, což usnadňuje úklid a zvýrazňuje estetický dojem.
- Plnění vany pomocí elektromagnetického ventilu s dvoupolohovým přepínačem: střední a vysoká rychlost dopouštění.
- Integrovaný vypouštěcí kohout pro bezpečné a hygienické vypouštění vody, který zabraňuje přímému kontaktu a usnadňuje údržbu. Součástí je i bezpečnostní přepad.
- Odnímatelná odkapávací plocha v přední části pro odkládání košů.
- Vybavení:
 - 1 koš GN1/3
 - 2 koše GN1/6

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	VANA			VESTAVNÉ ROZMĚRY (MM)	PŘÍKON (W)	ROZMĚRY (MM)	€
		POČET	KAPACITA (L)	ROZMĚRY (MM)				
CD-CPE604 15	19115445	1	15	GN2/3	360x587	5000	400x625x316	-

VESTAVNÁ ZAŘÍZENÍ – DROP-IN

Indukční fritéza



CD-FE604 10

380-415V

Obecné vlastnosti

- Vyrobeno z nerezové oceli s leštěným povrchem.
- Nastavitelný teplotní rozsah: od 60 °C do 190 °C s víceúrovňovým ovládním.
- Ovládací panel s 0,6 metru dlouhým kabelem umožňující zabudování do kuchyňského nábytku.
- Konstrukce s opěrnou plochou o síle 15 mm určená k zapuštění do pracovní desky, což usnadňuje úklid a zvýrazňuje estetický dojem.
- Integrovaný vypouštěcí kohout pro bezpečné a hygienické vypouštění použitého oleje, který zabraňuje přímému kontaktu a usnadňuje údržbu.
- Vybavení:
 - Rozměry koše: 190 x 230 x 145 mm.
 - Vrchní kryt vany.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	VANA			VESTAVNÉ ROZMĚRY (MM)	PŘÍKON (W)	ROZMĚRY (MM)	€
		POČET	KAPACITA (L)	KOŠE				
CD-FE604 10	19115442	1	10	1	360x587	5000	400x625x316	-

Indukční varná plotna



CI-I140 1



CI-I145 2

Obecné vlastnosti

- Indukční varná plotna. Ideální do kuchyní, pomocných prostor nebo pro vaření mimo obvyklé prostory, jako jsou předváděcí vaření, catering pod širým nebem, oslavy či akce.
- Je velmi praktická, s varnou plochou až 35 cm, ideální pro profesionální pánve. Zesílená konstrukce z nerezové oceli a podpěrné nohy zajišťují bezpečnost a stabilitu při používání se všemi výhodami indukčního vaření, jako je snadné čištění a bezpečnost.
- Dotykové ovládání, pohodlné a snadné použití. Bezpečnostní zámek.
- Ovládací systém je plně digitální. 10 teplotních úrovní. Časovač od 0 do 180 minut.
- Zahrnuje ochranu proti přehřátí. Filtr zabraňující vniknutí mastného

vzduchu do vnitřních komponentů. Vysokorychlostní, účinné chladicí ventilátory pro výkonové komponenty.

- Teplotní rozsah 60–240 °C.
- Oblíbená funkce udržování teploty / ohřevu. Automatické vypnutí.
- Model CI-I45 2 je vybavený dvěma indukčními plotnami o celkovém příkonu 3500 W. Ideální zařízení pro používání v malých prostorech. Nabízí maximální flexibilitu a umožňuje vaření více pokrmů při různých teplotách současně. Společná varná plocha usnadňuje čištění a zvyšuje energetickou účinnost.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	TEPLOTA (°C)	CELKOVÝ PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	ROZMĚRY (MM)	€
CI-I40 1	19114901	60-240	3500	230V 1N 50/60Hz	383x460x90	-
CI-I45 2	19114903	60-240	2000 + 1500	230V 1N 50/60Hz	608x370x56	-

Ohřevná vitrína



CI-M60 1

Obecné vlastnosti

- Konstrukce z tvrzeného skla navržena pro udržení teplých pokrmů.
- Určeno zejména pro použití ve všech typech bufetů, k uchovávání produktů v provozovnách rychlého občerstvení, v průchozích prostorech z kuchyně atd.
- Základna a konstrukce zařízení je vyrobena z nerezové oceli AISI-304 18/10.
- Regulace teploty pomocí termostatu v rozmezí 60 °C až 105°C (maximální povrchová teplota 100 °C).
- Tvrzené sklo o síle 5 mm.
- Velká topná plocha.
- Ideální pro kombinaci s jednou nebo více ohřívacími lampami.
- **DŮLEŽITÉ:** Nepokládejte produkty na sklo při teplotách, které by mohly způsobit teplotní šok (ať už studený nebo horký).

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	TEPLOTA (°C)	CELKOVÝ PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	ROZMĚRY (MM)	€
CI-M60 1	19114904	60-105	250	230V	615x363x311	-

☰ Konvektomaty

OHŘEV *vysokou rychlostí.*

K DISPOZICI V **ČERVENCI**

Technologie zrychleného vaření pro optimalizaci času, zvýšení výkonu a splnění požadavků profesionálních kuchyní.

Rychlost. Přesnost. Výkon.

SPEED OVEN

Konvektomaty pro rychlé vaření

Obecné vlastnosti

- 7,8" dotykový displej se samostatným tlačítkem pro zapnutí stroje.
- Vlastní programy vaření s ochranou heslem.
- Exkluzivní knihovna receptů Fagor Professional s možností vzdálené editace receptů.
- Teplotní rozsah: 100–275 °C.
- 3 přednastavené teploty přehřevu.
- Až 6 fází vaření, každá po 10 minutách.
- Nastavitelný teplotní rozsah mezi 10 a 70 °C.
- 9 rychlostí ventilátoru.
- 2 standardní magnetrony s regulací výkonu po 10%.
- Systém nuceného oběhu vzduchu s vyjímatelnou deskou rozptylovače vzduchu.
- Varná komora z austenitické nerezové oceli (AISI 304) s vnitřním halogenovým osvětlením.
- Vyjímatelné a omyvatelné vzduchové filtry.
- Hygienické těsnění dveří s trojitým bezpečnostním systémem a bariérou proti úniku energie.



OS-300

OBLAST	DATA	
Kapacita	Varná komora	314 x 343 x 175mm
	Elektrický příkon	3 kW
Připojení	Frekvence	50 Hz
	Napětí	230 V 1~
	Šířka	400mm
Rozměry a hmotnost	Hloubka (s rukojetí)	655mm (735mm)
	Výška	608mm
	Hmotnost netto (bruto)	60 Kg (65 Kg)

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	NAPĚTÍ	€
OS-300	19113867	230V 1N 50Hz	-

Příslušenství

Zařízení je standardně dodáváno s kompletní sadou příslušenství.

Teflonové rošty



MODEL	KÓD	€
OS-A05	19113860	-

Pečicí papír



MODEL	KÓD	€
OS-A06	19113861	-

Kámen na pizzu



MODEL	KÓD	€
OS-A08	19113863	-

Teflonové plechy



MODEL	KÓD	€
OS-A09	19113864	-

Rošt



MODEL	KÓD	€
OS-A10	19113866	-

Náčiní z nerezové oceli



MODEL	KÓD	€
OS-A07	19113862	-

Madlo



MODEL	KÓD	€
OS-A12	19113859	-

Péče a údržba



MODEL	POPIS	KÓD	€
CleanChef	Speciální alkalický čisticí prostředek s vysokou odmašťovací schopností.	19115224	-
ProtectChef	Speciální ochrana pro údržbu interiéru.	19116495	-

 Dynamická příprava

PŘEDSTAVENÍ *začíná právě zde.*

K DISPOZICI V **KVĚTNU**

Řešení navržená pro skutečné nároky profesionálních kuchyní, která spojují výkon, přesnost a spolehlivost, aby zajistila konzistentní výsledky a plynulý pracovní postup i v nejrůšnějších obdobích.

Robustní. Univerzální. Profesionální.

Kráječe uzenin



YSB-250 S



YSB-300 S



YSB-300 P



Obecné vlastnosti

- Gravitační kráječ uzenin vyrobený z eloxované slitiny hliníku, která zajišťuje pevnost a ochranu proti korozi.
- Řemenový pohon, tichý a nenáročný na údržbu, ideální pro pravidelné používání.
- Odvětrávaný motor pro nepřetržitý a efektivní provoz, který pomáhá předcházet přehřátí.
- Kovaná, kalená, silná čepel.
- Integrovaný brousek se dvěma brusnými kotouči v základní výbavě.
- Průhledný plastový kryt rukou.
- Ochranný límec nože.
- Vysoce přesný regulátor síly řezu.

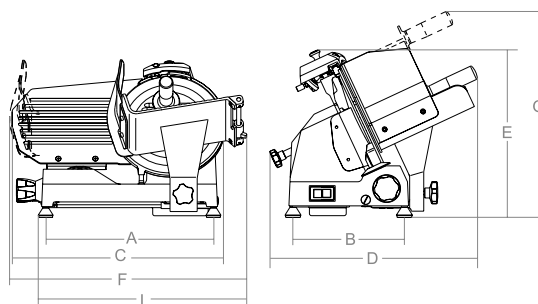
- Modely YSB-250 S a YSB-300 S:
 - Kompaktní konstrukce, ale vysoká řezná kapacita.
 - Stupeň krytí IP 44.
- Model YSB-300 P:
 - Model pro intenzivnější použití s větším příkonem a řeznou kapacitou.
 - Robustní konstrukce se zaoblenými tvary.
 - Vyjímač nože v základní výbavě.
 - Tlačítka z nerezové oceli s krytím IP 67.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	PRŮMĚR KOTOUČE (MM)	ŘEZNÁ KAPACITA (MM)	TLOUŠTKA ŘEZU (MM)	POJEZD (MM)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YSB-250 S	19114689	50	250	220 x 145	0-13	245	147	220-230V 1N	-
	19114691	60							
YSB-300 S	19114692	50	300	250 x 185	0-13	285	210	220-230V 1N	-
	19114693	60							
YSB-300 P	19114694	50	300	270 x 190	0-23	310	275	220-230V 1N	-
	19114695	60							

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSB-250 S	395	245	500	560	370	570	475	490
YSB-300 S	435	295	600	610	420	640	510	535
YSB-300 P	465	340	615	547	465	710	545	600



Kráječe uzenin



YSG-350

Obecné vlastnosti

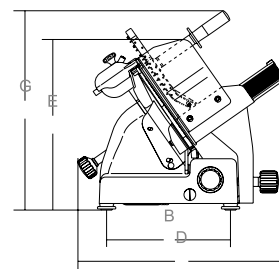
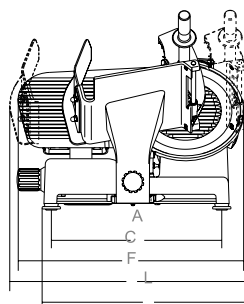
- Gravitační kráječ uzenin vyrobený z eloxované slitiny hliníku, která zajišťuje pevnost a ochranu proti korozi.
- Robustní a odolný ozubený převod, vhodný pro intenzivní a nepřetržitý provoz.
- Odvětrávaný motor pro nepřetržitý a efektivní provoz, který pomáhá předcházet přehřátí.
- Kovaná, kalená, silná čepel.
- Integrovaný brousek se dvěma brusnými kotouči v základní výbavě.
- Průhledný plastový kryt rukou.
- Ochranný límeč nože.
- Vysoce přesný regulátor síly řezu.
- Robustní konstrukce se zaoblenými tvary.
- Vyjímač nože v základní výbavě.
- Tlačítka z nerezové oceli s krytím IP 67.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	PRŮMĚR KOTOUČE (MM)	ŘEZNÁ KAPACITA (MM)	TLOUŠŤKA ŘEZU (MM)	POJEZD (MM)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YSG-350	19114696	50	350	270 x 225	0-23	310	400	220-230V 1N	-
	19114697	60							-

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSG-350	465	340	660	575	455	710	530	580



AUTOMAT

Kráječe uzenin



YSA-350

Obecné vlastnosti

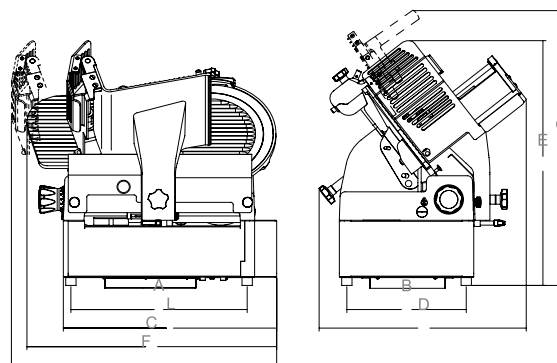
- Gravitační kráječ uzenin vyrobený z eloxované slitiny hliníku, která zajišťuje pevnost a ochranu proti korozi.
- Řemenový pohon, tichý a nenáročný na údržbu, ideální pro pravidelné používání.
- Konstrukce automatického systému z nerezové oceli, se svařovanými spoji a zaoblenými hranami.
- Odvětrávaný motor pro nepřetržitý a efektivní provoz, který pomáhá předcházet přehřátí.
- Kovaná, kalená, silná čepel.
- Integrovaný brousek se dvěma brusnými kotouči v základní výbavě.
- Chránič rukou z eloxovaného hliníku.
- Ochranný límeček nože.
- Vysoce přesný regulátor síly řezu.
- Robustní konstrukce se zaoblenými tvary.
- Vyjímač nože v základní výbavě.
- Nezávislé ovládání pohybu vozíku a nože.
- Tlačítka z nerezové oceli s krytím IP 67.
- Automatický pohyb vozíku s regulací rychlosti.
- Přepínač pro rychlou změnu mezi automatickým a ručním režimem.
- Počet plátků za minutu: 4–50.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	PRŮMĚR KOTOUČE (MM)	ŘEZNÁ KAPACITA (MM)	TLOUŠTKA ŘEZU (MM)	POJEZD (MM)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YSA-350	19114698	50	350	270 x 225	0-23	310	610	220-230V 1N	-
	19114699	60							-

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSA-350	465	340	690	575	575	756	630	615



RETRO

Kráječe uzenin



YSR-300



YSP-300

Obecné vlastnosti

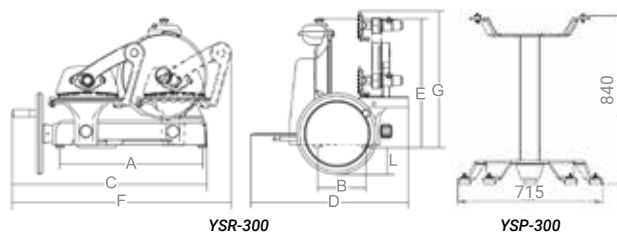
- Vertikální kráječ masa vyrobený z lité hliníkové slitiny s komaxitovanou povrchovou úpravou pro zajištění vyšší pevnosti a odolnosti. S díly z nerezové oceli a stříbrně eloxovaného hliníku.
- „Retro“ design, který je ideální pro hotely, gurmánské restaurace, prémiové obchody nebo akce, neboť evokuje kvalitu, tradici a styl. Může dokonce zvýšit vnímanou hodnotu produktu.
- Pohon nože pomocí ručního kola (bez elektřiny), který umožňuje extrémně jemné a rovnoměrné řezy, aniž by se produkt zahříval, čímž se zachovává chuť, struktura a aroma.
- Patentovaný systém pohybu bez viditelných mechanických částí. Obsahuje převodový mechanismus, který kombinuje ozubená kola a řetěz, což umožňuje, aby se při otáčení kola synchronizovaně otáčel nůž, zatímco vozík se pohybuje vpřed a vyvíjí tlak směrem k noži.
- Kovaná, kalená, silná čepel.
- Integrovaný brousek se dvěma brusnými kotouči v základní výbavě.
- Ochranný límeč nože.
- Speciální kloubové rameno pro přizpůsobení se všem typům produktů a různým velikostem, s aretační polohou.
- Skleněná plocha pro zachycení nakrájeného produktu.
- Vysoce přesný regulátor síly řezu.
- Model YSP-300: Podstavec pro kráječ uzenin YSR-300, ve stejném červeném provedení, dodávaný samostatně v rámci příslušenství.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	PRŮMĚR KOTOUČE (MM)	ŘEZNÁ KAPACITA (MM)	TLOUŠŤKA ŘEZU (MM)	POJEZD (MM)	€
YSR-300	19114700	300	270 x 200	0-3	285	-
YSP-300	19114701	Podstavec pro kráječ uzenin Retro v rámci příslušenství				-

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	L (MM)
YSR-300	520	180	770	625	510	855	590	90



YSR-300

YSP-300

Krouhače zeleniny



YVC-50

Obecné vlastnosti

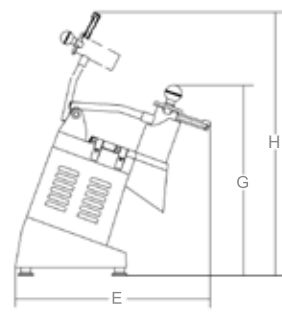
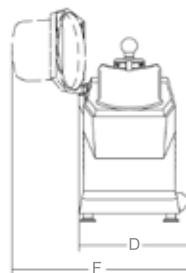
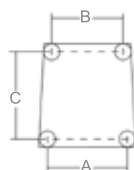
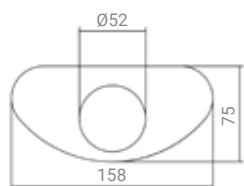
- Krouhač zeleniny vyrobený z hliníkové slitiny a nerezové oceli pro zajištění vysoké robustnosti a ochrany proti korozi.
- Víko z nerezové oceli s možností mýti v myčce nádobí.
- Odvětrávaný motor pro nepřetržitý a efektivní provoz.
- Jednorychlostní motorový systém.
- Optimální odvádění nakrájených surovin díky nakloněné konstrukci.
- Vhodný pro zpracování zeleniny, ale také měkkých produktů, jako je mozzarella, sýr atd.
- K dispozici je velký počet řezných kotoučů pro každý účel. Kotouče nejsou součástí dodávky.
- Součástí základní výbavy je plastová odkapávací nádoba GN1/3 hloubky 200 mm.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	ŘEZNÁ RYCHLOST (R.P.M.)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YVC-50	19114702	50	300	515	220-230V 1N	-
	19114703	60				-

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)	G (MM)	H (MM)
YVC-50	225	195	225	280	510	400	510	770



Kotouče

MODEL	KÓD	POPIS	TLOUŠŤKA ŘEZU (MM)	€	OBRÁZEK			
YVCDF-2	19114704	Kotouč na plátky	2	-				
YVCDF-5	19114705	Kotouč na plátky	5	-				
YVCDF-1/7	19114706	Kotouč na plátky	1-7 (Nastavitelný)	-				
YVCdq-4	19114707	Kotouč na proužky Julienne	4	-				
YVCdq-6	19114708	Kotouč na proužky Julienne	6	-				
YVCdt-3	19114709	Kotouč na strouhání	3	-				
YVCdt-7	19114710	Kotouč na strouhání	7	-				

Mlýnky na maso



AL

YMAA-12



AL

AISI 304

YMSA-22



AISI 304

YMSS-32

Obecné vlastnosti

- Mlýnek na maso s pouzderem motorové jednotky z:

- Modely YMSA a YMAA: slitina litého hliníku, která napomáhá odvodu tepla z motoru a zajišťuje nízkou hmotnost.
- Model YMSS: nerezová ocel, která zaručuje pevnost, ochranu proti korozi a vyšší hygienu.

- Odvětrávaný asynchronní motor s integrovanou tepelnou ochranou.

- Snadno vyjímatelná mlecí jednotka:

- Modely YMSA a YMSS z nerezové oceli pro vyšší hygienu, odolnost a spolehlivost. Lze mýt v myčce a skladovat v chladničce.
- Modely YMAA z hliníku pro snížení hmotnosti.

- Se samoostřícím nožem a deskou (šajbou) z nerezové oceli, zcela odnímatelné pro snadné čištění a hygienu.

- Mlecí systém: Entreprise.

- Součástí základní výbavy:

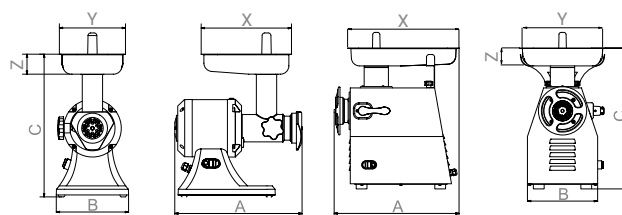
- Jedna násypka.
- Nerezová sběrná nádoba.
- Pěchovadlo.
- Mlecí deska (šajba): 4,5 a 6 mm.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	MLECÍ RYCHLOST (R.P.M.)	PRODUKCE (KG/H)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YMAA-12	19114738	50	200	150	750	220-240V 1N	-
	19114739	60					-
YMSA-12	19114732	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114733	60					-
YMAA-22	19114740	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114741	60					-
YMSA-22	19114734	50	140	300	1100	220-240V 1N	-
	19114735	60					-
YMSS-32	19114736	50	140	500	1600	380-415V 3N	-
	19114737	60					-

Rozměry

MODEL	CELKOVÉ ROZMĚRY (B×A×C) (MM)	VNITŘNÍ Ø NA VÝSTUPU (MM)	VSTUPNÍ NÁSYPKA (Y×X×Z) (MM)	SBĚRNÁ NÁDOBA (MM)
YMAA-12	220x370x440	72	205x275x65	265x200x50
YMSA-12				265x200x50
YMAA-22	240x440x510	80	250x370x65	310x230x60
YMSA-22				310x230x60
YMSS-32	260x510x625	98	280x400x60 ⁽¹⁾	300x230x60



YMAA, YMSA

YMSS

(1) Šířka zařízení v nejšířším místě 300 mm.

Kutry



YCV-4



YCV-6

Obecné vlastnosti

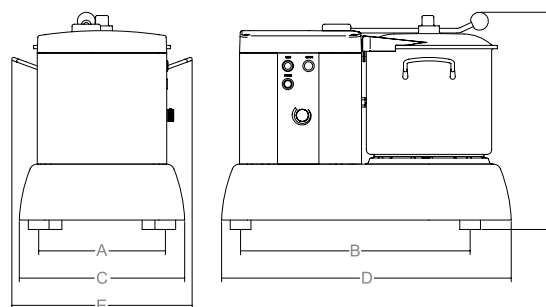
- Kutr vyrobený z hliníku zajišťující vysokou odolnost a tichý chod i při vysokých otáčkách.
- Motor a nádoba jsou umístěny vedle sebe, což umožňuje izolaci potravin od tepla.
- Nerezová nádoba s držadly, snadno se vyprazdňuje a umývá.
- Odvětrávaný motor pro nepřetržitý a efektivní provoz.
- Robustní a odolné ocelové nože se zahnutými čepeli.
- Průhledné, vysoce odolné víko z materiálu Tritan pro perfektní přehled o produktu během jeho zpracování a je vhodné do myčky.
- Otvor ve víku pro přidávání ingrediencí během provozu.
- Výkonný motor se stabilizací nastavených otáček, který umožňuje udržovat konstantní rychlost bez ohledu na zatížení (množství nebo druh potravin).
- Tlačítka z nerezové oceli s krytím IP 67.
- Součástí dodávky je stěrka s lopatkou pro dosažení homogenější konzistence a pro stírání produktu ze stěn do nádoby.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	VYUŽITELNÝ OBJEM NÁDOBY (L)	ŘEZNÁ RYCHLOST (R.P.M.)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YCV-4	19114711	50	1,5	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114712	60					
YCV-6	19114713	50	3,1	600 - 2300	600	220-230V 1N	-
	19114714	60					

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)	E (MM)	F (MM)
YCV-4	185	369	251	457	296	300
YCV-6	185	369	251	457	304	362



JEDNORYCHLOSTNÍ

Ponorné mixéry



YBFAM-250

Obecné vlastnosti

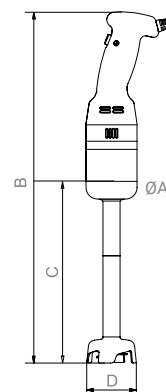
- Skříň motoru je vyrobena z vysoce odolného potravinářského plastu, díky čemuž je stroj lehčí a práce pro uživatele méně namáhavá.
- Model YBFAM-250 je dodáván s odnímatelným sekacím ramenem o délce 250 mm.
- Ergonomické rukojeti zajišťují pevný úchop a vyšší komfort pro uživatele.
- Horní ventilační otvory zajišťují optimální chlazení motoru a zabraňují jeho přehřátí.
- Integrovaná tepelná ochrana proti přetížení.
- Konstantní rychlost.
- Napojení ramene vysokopevnostním polymerovým závitem pro snadnou, rychlou a bezpečnou montáž.
- Plně odnímatelné hřídele z nerezové oceli pro snadné čištění a údržbu.

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	RYCHLOST (R.P.M.)	PŘÍKON (W)	KAPACITA (L MIN-MAX)	NAPĚTÍ	HMOTNOST (KG)	€
YBFAM-250	19114717	50/60	15.000	250	1 - 20	220-240V 1N	1,45	-

Rozměry

MODEL	Ø A (MM)	B (MM)	C (MM)	D (MM)
YBFAM-250	75	520	270	75



Ponorné mixéry



YBV-300/ YBV-400



YBAM-300

YBAM-400

YBAM-500

YBAW-300

Obecné vlastnosti

Motorová jednotka

- Motorový blok vyroben z vysoce odolného potravinářského plastu, díky čemuž je celý stroj lehčí a práce pro uživatele méně namáhavá.
- Ergonomické rukojeti zajišťují pevný úchop a vyšší komfort pro uživatele.
- Horní ventilační otvory zajišťují optimální chlazení motoru a zabraňují jeho přehřátí.
- Integrovaná tepelná ochrana proti přetížení.
- Nastavitelná rychlost. Funkce s vysokou stálou rychlostí.
- Intuitivní digitální displej z tekutých krystalů s 9 rychlostními stupni.
- Výkonný motor se stabilizací nastavených otáček, který umožňuje

udržovat konstantní rychlost bez ohledu na zatížení (množství nebo druh potravin).

- Duální bezpečnostní spouštění motoru zabraňující náhodnému zapnutí.
- Funkce nepřetržitého provozu stisknutím tlačítka, bez nutnosti držet ovladač na rukojeti.

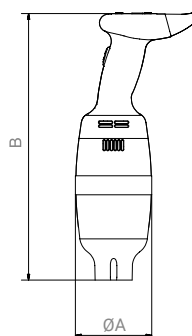
- Napojení ramene pomocí bajonetového mechanismu pro snadnou, rychlou a bezpečnou montáž.

Rameno

- Plně odnímatelné hřídele z nerezové oceli pro snadné čištění a údržbu.

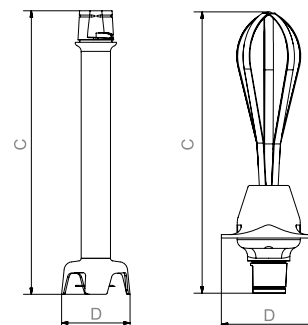
Motorová jednotka - Kódy, ceny a rozměry

MODEL	KÓD	HZ	ØA (MM)	B (MM)	RYCHLOST NASTAVITELNÁ/ PEVNÁ (R.P.M.)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	HMOTNOST(KG)	€
YBV-300	19114718	50/60	100	350	2.000 - 9.000/13.000	300	220-240V 1N	1,8	-
YBV-400	19114719	50/60	100	350	2.000 - 9.000/15.000	400	220-240V 1N	2,1	-



Rameno - Kódy, ceny a rozměry

MODEL	KÓD	KAPACITA (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	HMOTNOST (KG)	€
YBAM-300	19114722	20-50	340	85	0,85	-
YBAM-400	19114723	20-80	440	85	1	-
YBAM-500	19114724	20-100	540	85	1,2	-
YBAW-300	19114728	40	330	120	0,8	-



Příslušenství – Držák mixéru do hrnců a nádob

MODEL	KÓD	MAX. Ø NÁDOBY (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Držák vyrobený z nerezové oceli pro použití mixérů v nádobách.

- Snadná montáž umožňující posouvat mixér po celém průměru nádoby pro perfektní výsledky šlehání a komfortní práci uživatele.

- Není kompatibilní s modelem YBFAM-250.



Ponorné mixéry



YBV-450/ YBV-650



YBAM-450

YBAM-550

YBAM-650

YBAW-350

Obečné vlastnosti

Motorová jednotka

- Skříň motoru je vyrobená z vysoce odolného potravinářského plastu.
- Ergonomické rukojeti zajišťují pevný úchop a vyšší komfort pro uživatele.
- Horní ventilační otvory zajišťují optimální chlazení motoru a zabraňují jeho přehřátí.
- Integrovaná tepelná ochrana proti přetížení.
- Nastavitelná rychlost. Funkce s vysokou stálou rychlostí.
- Intuitivní digitální displej z tekutých krystalů s 9 rychlostními stupni.
- Výkonný motor se stabilizací nastavených otáček, který umožňuje udržovat konstantní rychlost bez ohledu na zatížení (množství nebo

druh potravin).

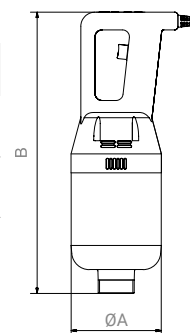
- Duální bezpečnostní spouštění motoru zabraňující náhodnému zapnutí.
- Funkce nepřetržitého provozu stisknutím tlačítka, bez nutnosti držet ovladač na rukojeti.
- Napojení ramene pomocí bajonetového mechanismu pro snadnou, rychlou a bezpečnou montáž.

Rameno

- Plně odnímatelné hřídele z nerezové oceli pro snadné čištění a údržbu.

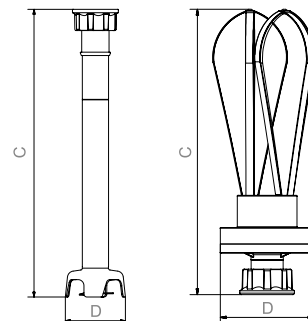
Motorová jednotka - Kódy, ceny a rozměry

MODEL	KÓD	HZ	ØA (MM)	B (MM)	RYCHLOST NASTAVITELNÁ/ PEVNÁ (R.P.M.)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	HMOTNOST (KG)	€
YBV-450	19114720	50/60	130	380	2.000 - 11.000/17.000	450	220-240V 1N	3,2	-
YBV-650	19114721	50/60	130	400	2.000 - 9.000/15.000	650	220-240V 1N	3,6	-



Rameno - Kódy, ceny a rozměry

MODEL	KÓD	KAPACITA (L MIN-MAX)	C (MM)	D (MM)	HMOTNOST (KG)	€
YBAM-450	19114725	30-120	430	95	1,5	-
YBAM-550	19114726	30-230	530	95	1,65	-
YBAM-650	19114727	30-330	630	95	1,95	-
YBAW-350	19114729	80	360	120	0,9	-



Příslušenství – Držák mixéru do hrnců a nádob

MODEL	KÓD	MAX. Ø NÁDOBY (MM)	€
YBS-40	19114730	400	-
YBS-60	19114731	600	-

- Držák vyrobený z nerezové oceli pro použití mixérů v nádobách.
- Snadná montáž umožňující posouvat mixér po celém průměru nádoby pro perfektní výsledky šlehání a komfortní práci uživatele.
- Není kompatibilní s modelem YBFAM-250.



Škrabky na brambory



YPS-10/F

Obecné vlastnosti

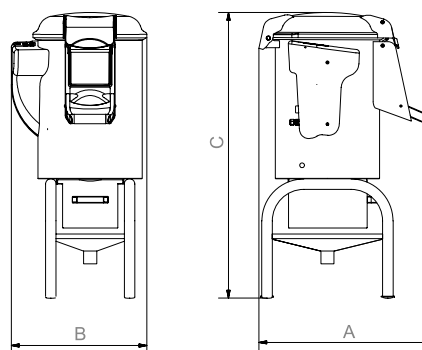
- Škrabka na brambory z nerezové oceli AISI 304, která zajišťuje pevnost a ochranu proti korozi.
- Odvětrávaný asynchronní motor pro nepřetržitý a efektivní provoz.
- Brusné prvky na desce a bočních stěnách lze snadno vyjmout za účelem čištění a výměny.
- Průhledný kryt z plexiskla pro vizuální sledování procesu, vybavený bezpečnostním mikrosplínačem.
- Snadno ovladatelný boční ovládací panel s multifunkčním digitálním časovačem.
- Elektrické komponenty chráněné ergonomickým a bezpečným plastovým krytem.
- Přívod tlakové vody přes elektromagnetický ventil pomáhá čistit brambory během procesu loupání, odstraňuje zbytky slupky a usnadňuje hygieničtější a efektivnější výsledek.
- Přední vykládací dvířka s bezpečnostním systémem.
- Tlačítko pro ruční vykládání.
- Vysoká opěrka pro zlepšení ergonomie a usnadnění odstraňování odpadu a odpadní vody.
- Součástí základní výbavy je nerezový zásuvkový filtr, který pomáhá zachytávat a filtrovat pevný odpad (slupky a zbytky brambor).

Kódy a ceny

MODEL	KÓD	HZ	KAPACITA NÁPLNĚ (KG)	PRODUKCE (KG/H)	PŘÍKON (W)	NAPĚTÍ	€
YPS-10/F	19114715	50	10	150	550	220-240V 1N	-
	19114716	60					-
YPS-18/F	19115938	50	18	250	900	220-240V 1N	-
	19115939	60					-

Rozměry

MODEL	A (MM)	B (MM)	C (MM)
YPS-10/F	660	530	1100
YPS-18/F	660	530	1200



ONNERA GROUP



ACTIVELY SUPPORTING

