



Urządzenia
chłodnicze

Zobowiązanie na rzecz bardziej zrównoważonego świata.

Generacja iKOLD została zaprojektowana z myślą o profesjonalistach w kuchni.

Urządzenia z udoskonaloną estetyką doskonale integrują się z wyposażeniem cateringowym marki Fagor Professional (urządzenia grzewcze, piece, szybkoschładzarki, elementy neutralne...) dla profesjonalnej kuchni.



Zoptymalizowana technologia chłodzenia, pozwalająca osiągnąć największą wydajność przy najniższym zużyciu energii.

Urządzenia chłodnicze wykorzystują naturalne gazy węglowodorowe o GWP=3, realizując nasze zobowiązanie zrównoważonego rozwoju.

Jeszcze bardziej wydajna technologia chłodnicza gwarantuje optymalne przechowywanie żywności przy najniższych kosztach.

Pełna gama produktów (szafy chłodnicze, stoły chłodnicze i przygotowawcze, szybkoschładzarki, urządzenia do baru itd...) skupiona wokół przygotowywania, chłodzenia i przechowywania żywności.

Biorąc pod uwagę Twoje potrzeby i nasze doświadczenie jako wiodącego producenta profesjonalnego chłodnictwa w Europie, narodziła się generacja iKOLD.



Oszczędność

Niski wpływ na środowisko i do 65% niższe zużycie zasobów.



Wydajność

Trwałość i jakość, gwarancja konserwacji żywności.



Wszelchstronność

Szeroka gama rozwiązań dla Twojej kuchni.



Zrównoważony rozwój

Troska o środowisko: węglowodorowe gazy naturalne we wszystkich urządzeniach.

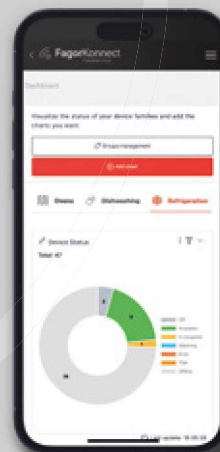


Przekonaj się, jak FagorKonnnect może precyzyjnie zwiększyć funkcjonalność Twoich urządzeń chłodniczych.



Specjalistyczne wykresy zaprojektowane do analizy pracy urządzeń chłodniczych:

Do przeprowadzenia analizy szczegółowych parametrów pracy sprzętów chłodniczych, takich jak status urządzenia, czas włączenia kompresora i status drzwi, możesz użyć specjalnych wykresów z wyszczególnionymi informacjami.



Szczegółowe informacje wyświetlane w czasie rzeczywistym:

Aplikacja pokaże dane kluczowe do monitorowania urządzeń chłodniczych i sterowania parametrami takimi jak włączanie i wyłączenie urządzenia oraz oświetlenia wewnętrznego, uruchamianie odszraniania czy optymalizowanie wydajności.

Przeglądaj i pobieraj dane HACCP konkretnego urządzenia:

Aplikacja daje dostęp do danych systemu HACCP dowolnego urządzenia. Umożliwia pobranie wykresu danych z wybranych dni.



Fagor Professional



Urządzenia chłodnicze

Szafy chłodnicze.....	231
Stoły chłodnicze.....	259
Stoły do przygotowywania	289
Szybkoschładzarki.....	307
Urządzenia chłodnicze do baru...	319
Witryny na wino i szafy do dojrzewania mięsa	325
Kostkarki do lodu	329

Fagor Professional



Wiodący producent
urządzeń chłodniczych
dla profesjonalistów



Szafy chłodnicze

— Charakterystyka	232
— Szafy Advance GN 2/1	236
— Szafy Concept Monoblock GN 2/1	240
— Szafy Concept GN 2/1	243
— Szafy dwutemperaturowe	
Concept GN 2/1	248
— Szafy Concept GN 1/1	249
— Szafy Snack	250
— Szafy Snack z komorą mroźniczą .	253
— Szafy piekarnicze	254
— Szafa na ryby	255
— Akcesoria	256

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

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

Wydajne. Opłacalne. Zrównoważone.



A

B

ADVANCE**CONCEPT MONOBLOCK**

AUP-11G

MUP-11G

Pojemność (liczba poziomów na drzwi)

24

23

Rozmiar półek

GN 2/1

GN 2/1

Klasa energetyczna

A

B

Izolacja (mm)

80

60

Czynnik chłodniczy + / -

R600a / R290

R600a / R290

Klasa klimatyczna (1 drzwi)

5

4

Wymuszony obieg powietrza

Tak

Tak

HACCP

Tak

Nie

Elektroniczny panel sterujący

Pojemnościowy 5"

Pojemnościowy 3"

Interfejs





C

C

D

CONCEPT

SZAFY SNACK

SZAFY PIEKARNICZE

SZAFY NA RYBY

CUP-11G

CUP-11S

CUP-11B

CU-11F

23

18

20

7

GN 2/1

560 x 542

EN 60x40

EN 60x40

C

C

E

-

60

50

50

50

R600a / R290

R600a / R290

R290

R290

4

4

4

4

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Nie

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"

Pojemnościowy 3"



Charakterystyka szaf chłodniczych

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



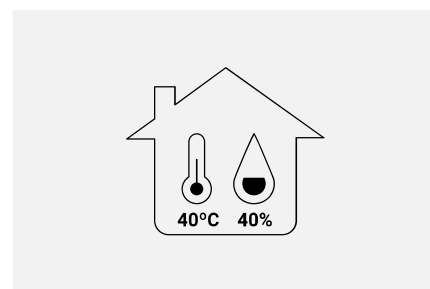
Tryb EKO

Optymalizacja wydajności dzięki automatycznemu dostosowaniu temperatury, gdy drzwi pozostają zamknięte, pozwalając urządzeniu pracować oszczędnie, tylko wtedy, gdy to konieczne.



Klasa klimatyczna 5

Urządzenia testowane w najtrudniejszych warunkach pracy, zapewniają utrzymanie świeżości nawet w warunkach wysokiej temperatury i wilgotności.



Wbudowane wewnętrzne prowadnice

Wbudowane, wewnętrzne prowadnice ułatwiają czyszczenie. Zwiększają swobodę przechowywania, umożliwiając dostosowanie przestrzeni do potrzeb użytkownika.



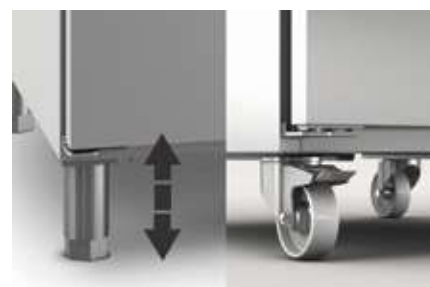
Wewnętrzne oświetlenie LED

Oświetlenie LED o niskim poborze energii dla lepszej widoczności wnętrza.



Maksymalna stabilność

Nogi o indywidualnie regulowanej wysokości w standardzie. Kółka dostępne jako opcja.



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°.



Zdejmowany panel

Uchylny panel ułatwiający czyszczenie i serwisowanie urządzenia, zwiększający w ten sposób użyteczność i żywotność sprzętu.



Zamek

Możliwość montażu zamka jako opcja. Zamki montowane jako standard we wszystkich modelach Advance oraz standardowo w modelach z drzwiami szklanymi.



Optymalny obieg chłodnego powietrza

Zintegrowany system wymuszonego obiegu powietrza z komponentami o niskim zużyciu energii, gwarantujący optymalną wydajność urządzenia.



Wymuszony obieg powietrza

Perfekcyjnie rozproszona temperatura, dzięki innowacyjnemu systemowi obiegu zimnego powietrza, które opływa żywność zapewniając jej właściwą konserwację i dłuższe utrzymanie świeżości.



Grubsza izolacja

Grubość izolacji jest kluczem do zapobiegania utracie ciepła. Nowa generacja iKOLD podnosi poziom izolacji wszystkich urządzeń dla zapewnienia większej efektywności chłodzenia.



Łatwe otwieranie

System otwierania nożnego dostępny jako opcja umożliwia wygodny dostęp do wnętrza szafy.



Wymienna uszczelka drzwi

Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



Zintegrowany uchwyt

Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.



Łączność

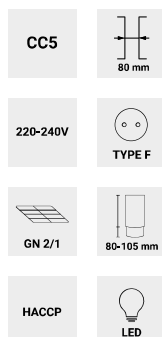
Zapewnij właściwą ochronę przechowywanego jedzenia dzięki precyzyjnemu monitorowaniu urządzeń chłodniczych poprzez Fagor Konnect. Opcja dostępna w linii ADVANCE (K Connectivity).



Szafy GN 2/1 700



AUP-11G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Optymalny system cyrkulacji powietrza, który gwarantuje zrównoważoną i stałą dystrybucję w całym urządzeniu, dzięki czemu temperatura pozostaje jednolita. Pomaga to dłużej przechowywać żywność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
AUP-11G	19089406	693 x 856 x 2 106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	336 (4)	50 Hz	11 299
AUPT-11G	19103143	693 x 856 x 2 106	610	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,361 (1)	0,688	B	451 (4)	50 Hz	12 089
AUN-11G	19089398	693 x 856 x 2 106	610	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2 752 (4)	50 Hz	14 095

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		AUP-11G	AUPT-11G	AUN-11G
Łączność	K	927	927	927
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kótek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1104	1104	1104
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●
Otwieranie nożne	PD	494	494	494

Standardowe wyposażenie

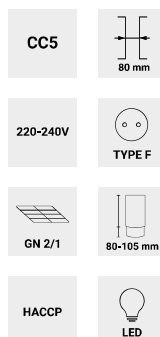
	KOD	OPIS	11G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt. 3

ADVANCE

Szafy GN 2/1 1400




AUP-22G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Optymalny system cyrkulacji powietrza, który gwarantuje zrównoważoną i stałą dystrybucję w całym urządzeniu, dzięki czemu temperatura pozostaje jednolita. Pomaga to dłużej przechowywać żywność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
AUP-22G	19089396	1 358 x 856 x 2 106	1 332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	832 (4)	50 Hz	16 391
AUPT-22G	19103142	1 358 x 856 x 2 106	1 332	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,972	C	841 (4)	50 Hz	17 539
AUN-22G	19089420	1 358 x 856 x 2 106	1 332	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	D	4 599 (4)	50 Hz	20 844
AUN-22G CC5	19089422	1 358 x 856 x 2 106	1 332	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,825	D	4 234 (4)	50 Hz	22 119

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C



(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G
Łączność	K	927	927	927
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kółek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1910
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1824	1824	1824
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	●
Otwieranie nożne	PD	987	987	987

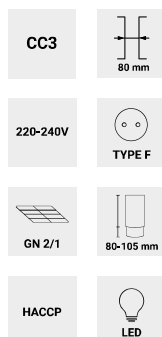
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700



AUP-11G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Optymalny system cyrkulacji powietrza, który gwarantuje zrównoważoną i stałą dystrybucję w całym urządzeniu, dzięki czemu temperatura pozostaje jednolita. Pomaga to dłużej przechowywać żywność.
- Szklane drzwi.
- Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoko wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (kWh)	HZ	PLN
AUP-11G GD	19089423	693 x 856 x 2 106	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,158	A	555 (5)	50 Hz	12 772
AUPT-11G GD	19106080	693 x 856 x 2 106	610	0 +8 °C	Electric	R-600a	0,361 (1)	0,768	B	994 (5)	50 Hz	13 629
AUN-11G GD	19106024	693 x 856 x 2 106	610	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,535 (2)	0,551	E	5.143 (5)	50 Hz	16 447

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		AUP-11G GD	AUPT-11G GD	AUN-11G GD
Łączność	K	927	927	927
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	•	•	•
Zestaw kótek	C	71	71	71
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1104	1104	1104
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	•
Otwieranie nożne	PD	971	971	971
Szklane drzwi	GD	•	•	•

Standardowe wyposażenie

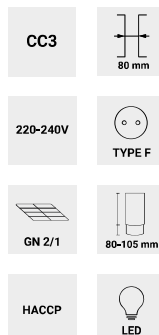
	KOD	OPIS		11G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3

ADVANCE

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400



AUP-22G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane, wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 24 różnych poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Optymalny system cyrkulacji powietrza, który gwarantuje zrównoważoną i stałą dystrybucję w całym urządzeniu, dzięki czemu temperatura pozostaje jednolita. Pomaga to dłużej przechowywać żywność.
- Szklane drzwi.
- Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoco wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROczne zużycie energii (kWh)	HZ	PLN
AUP-22G GD	19089424	1 358 x 856 x 2 106	1 332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,192	C	1 374 (5)	50 Hz	19 336
AUPT-22G GD	19106086	1 358 x 856 x 2 106	1 332	0 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	1,132	B	1 510 (5)	50 Hz	20 617
AUN-22G GD	19106053	1 358 x 856 x 2 106	1 332	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,909	E	9.123 (5)	50 Hz	25 549

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		AUP-22G	AUPT-22G	AUN-22G
Łączność	K	927	927	927
Zamek	LC	•	•	•
Zestaw kółek	C	71	71	71
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1910
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1824	1824	1824
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	•
Otwieranie nożne	PD	987	987	987
Szklane drzwi	GD	•	•	•

Standardowe wyposażenie

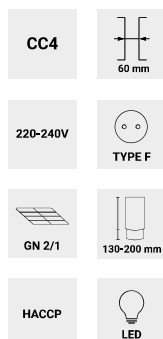
	KOD	OPIS		22G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3

CONCEPT

Szafy Monoblock GN 2/1 700



MUP-11G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Zaprojektowany wewnątrz monoblokowy układ chłodzenia. Montowany u góry parownik zapewnia łatwą konserwację agregatu chłodniczego, a także optymalizuje pojemność przechowywania.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
MUP-11G	19089425	653 x 796 x 1 996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	9 235
MUP-12G	19089426	653 x 796 x 1 996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,143	B	423 (4)	50 Hz	9 697
MUN-11G	19089430	653 x 796 x 1 996	572	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,328	D	2 686 (4)	50 Hz	10 702
MUN-12G	19089432	653 x 796 x 1 996	572	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,334	D	2 686 (4)	50 Hz	11 221

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		MUP-11G	MUP-12G	MUN-11G	MUN-12G
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0	0
Zamek	LC	286	-	286	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●	●
Otwieranie nożne	PD	494	-	494	-

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11G	12G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3	3

CONCEPT

Szafy Monoblock GN 2/1 1400



MUP-22G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Zaprojektowany wewnątrz monoblokowy układ chłodzenia. Montowany u góry parownik zapewnia łatwą konserwację agregatu chłodniczego, a także optymalizuje pojemność przechowywania.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	Hz	PLN
MUP-22G	19089427	1 318 x 796 x 1 996	1 144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	14 111
MUP-23G	19089428	1 318 x 796 x 1 996	1 144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	14 573
MUP-24G	19089429	1 318 x 796 x 1 996	1 144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,184	C	756 (4)	50 Hz	15 034
MUN-22G	19089434	1 318 x 796 x 1 996	1 144	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	15 708
MUN-23G	19089436	1 318 x 796 x 1 996	1 144	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,598	E	4.855 (4)	50 Hz	16 713
MUN-24G	19089438	1 318 x 796 x 1 996	1 144	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,592	E	4.855 (4)	50 Hz	17 719

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Bez agregatu: Electric (4) Zgodnie z normą EN22041

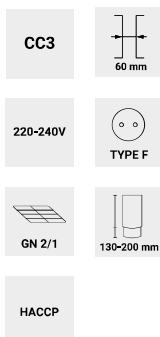
Opcje

	KOD	MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-
Zestaw kótek	C	98	98	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1910	-1910	-1910
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	●	●	●
Otwieranie nożne	PD	987	-	-	987	-	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		22G	23G	24G
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	6	6
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3	3	3

Szafy Monoblock GN 2/1 z drzwiami szklanymi



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Zaprojektowany wewnątrz monoblokowy układ chłodzenia. Montowany u góry parownik zapewnia łatwą konserwację agregatu chłodniczego, a także optymalizuje pojemność przechowywania.
- Wymowalne półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
MUP-11G GD	19089440	653 x 796 x 1 996	572	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,274 (1)	0,146	B	1 132 (5)	50 Hz	10 368
MUP-22G GD	19089441	1 318 x 796 x 1 996	1 144	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,19	B	1 570 (5)	50 Hz	16 377

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Bez agregatu: Electric (5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		MUP-11G GD	MUP-22G GD
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	-
Zamek	LC	●	●
Zestaw kótek	C	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1527
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	744
Otwieranie nożne	PD	494	987
Szklane drzwi	GD	●	●

Standardowe wyposażenie

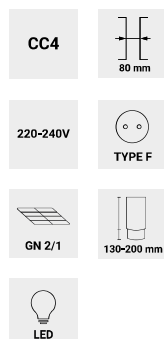
	KOD	OPIS		11G	22G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3	6
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	-	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 700



CUP-11G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (kW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROczne ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	Hz	PLN
CUP-11G	19089444	653 x 842 x 2 040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	8 562
CUP-12G	19089446	653 x 842 x 2 040	543	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	9 023
CUPT-11G	19103938	653 x 842 x 2 040	543	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	9 161
CUPT-12G	19106019	653 x 842 x 2 040	543	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,361 (1)	0,713	C	604 (4)	50 Hz	9 656
CUN-11G	19089454	653 x 842 x 2 040	543	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,535 (2)	0,471	D	2 714 (4)	50 Hz	10 033
CUN-12G	19089456	653 x 842 x 2 040	543	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,535 (2)	0,477	D	2 714 (4)	50 Hz	10 552

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (3) Bez agregatu: Electric (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CUP- 11G	CUP- 12G	CUPT- 11G	CUPT- 12G	CUN- 11G	CUN- 12G
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0	0	0	0
Zamek	LC	71	-	71	-	71	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1233	-1233	-1527	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	537	537	•	•
Otwieranie nożne	PD	494	-	494	-	494	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	11G	12G
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	3 szt.	3

CONCEPT

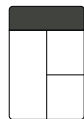
Szafy GN 2/1 1400



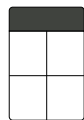
CUP-22G



22G



23G



24G

CC4



80 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



LED

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wymywane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-22G	19089448	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	13 541
CUP-23G	19089450	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	14 004
CUP-24G	19089452	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	913 (4)	50 Hz	14 466
CUPT-22G	19103265	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	14 488
CUPT-23G	19106055	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	14 985
CUPT-24G	19106056	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-2 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,736	C	944 (4)	50 Hz	15 479
CUN-22G	19089458	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	4.793 (4)	50 Hz	16 116
CUN-23G	19089460	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,755	E	4.793 (4)	50 Hz	16 637
CUN-24G	19089462	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,76	E	4.793 (4)	50 Hz	17 156

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

	CUP- 22G	CUP- 23G	CUP- 24G	CUPT- 22G	CUPT- 23G	CUPT- 24G	CUN- 22G	CUN- 23G	CUN- 24G	
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-	568	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1527	-1527	-1910	-1910	-1910	-1910
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	744	744	•	•	•	•
Otwieranie nożne	PD	987	-	-	987	-	-	987	-	-

Standardowe wyposażenie

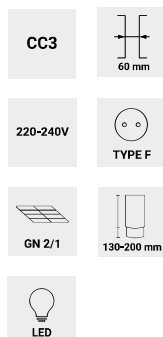
KOD	OPIS		22G	23G	24G
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	6	6
19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3	3	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700



CUP-11G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Szklane drzwi.
- Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysocze wilgotnym środowisku.
- Wymowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROczne ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
CUP-11G GD	19089464	653 x 842 x 2 040	610	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	9 695
CUPT-11G GD	19106095	653 x 842 x 2 040	543	0 +8 °C	Electric	R-600a	0,361 (1)	0,793	B	1 305 (5)	50 Hz	10 478
CUN-11G GD	19097604	653 x 842 x 2 040	543	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,535 (2)	0,58	F	5.906 (5)	50 Hz	12 039

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


(3) Bez agregatu: Electric

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		CUP-11G GD	CUPT-11G GD	CUN-11G GD
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kólek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●
Otwieranie nożne	PD	494	494	494
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

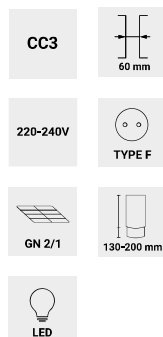
	KOD	OPIS		11G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400



CUP-22G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Szklane drzwi.
- Szafa chłodnicza: podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Szafa mroźnicza: potrójnie przeszklone drzwi z ogrzewaną uszczelką drzwi w celu uniknięcia skraplania w wysoco wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
CUP-22G GD	19089468	1 318 x 842 x 2 040	1 332	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1 369 (5)	50 Hz	15 809
CUPT-22G GD	19106098	1 318 x 842 x 2 040	1 186	0 +8 °C	Electric	R-600a	0,436 (1)	0,896	B	1 679 (5)	50 Hz	17 121
CUN-22G GD	19099968	1 318 x 842 x 2 040	1 186	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,907 (2)	0,749	E	9.198 (5)	50 Hz	19 340

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		CUP-22G GD	CUPT-22G GD	CUN-22G GD
Zamek	LC	●	●	●
Zestaw kótek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●
Otwieranie nożne	PD	987	987	987
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3

CONCEPT

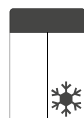
Szafy GN 2/1 700 z komorą mroźniczą



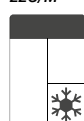
CUD-22G/M PL



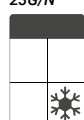
12G/N



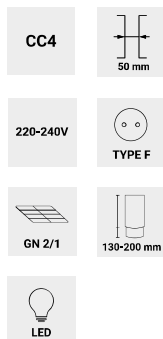
22G/M



23G/N



24G/N



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- CUD-22G/M PL:
 - Izolacja o grubości 60 mm, niezależne komory z oddzielnymi agregatami i sterowaniem.
 - Wyjmowane półki epoksydowe w celu łatwego czyszczenia.
 - Na wyposażeniu 3 półki GN 2/1 na drzwi.
- CUD-XXG/N:
 - Izolacja o grubości 50 mm z zaczepami i wyjmowanymi przewodnikami.
 - Komora chłodnicza wyposażona w prowadnice dla pojemników GN 2/1.
 - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kufy z PVC 530X540 mm.



22G/M



XXG/N

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-22G/M PL	19096985	1 318 x 842 x 2 040	1 220	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,361 (1)	0,654	50 Hz	19 455
CUD-12G/N	19089472	693 x 826 x 2 008	596	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R290	0,369 (1)	0,741	50 Hz	14 453
CUD-23G/N	19089474	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	19 183
CUD-24G/N	19089476	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / -	0 +8 °C / -18° -22°	Stop / Electric	R-600a	0,436 (1)	0,658	50 Hz	20 011

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		CUD-22G/M PL	CUD-12G/N	CUD-23G/N	CUD-24G/N
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-	0	-	-
Zamek	LC	568	-	-	-
Zestaw kótek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	850	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	744
Otwieranie nożne	PD	987	-	-	-

Standardowe wyposażenie

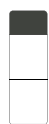
KOD	OPIS		22G/M PL	12G/N	23G/N	24G/N
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	1	4	4
19010206	Zestaw przewodnic L=662mm	kpl.	-	4	7	7
19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	6	-	-	-
19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3

CONCEPT

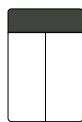
Szafy GN 2/1 dwutemperaturowe



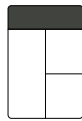
CUD-22G/2



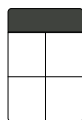
12G/2



22G/2



23G/2



24G/2

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

GN 2/1



130-200 mm

LED



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/1 w celu łatwego czyszczenia, o maksymalnym udźwigu 40 kg



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-12G/2	19089481	693 x 826 x 2 008	596	+ / +	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,616	50 Hz	13 693
CUD-22G/2	19089482	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	17 855
CUD-23G/2	19089483	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	18 372
CUD-24G/2	19089484	1 388 x 826 x 2 008	1 301	+ / +	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,367	50 Hz	18 891

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CUD-12G/2	CUD-22G/2	CUD-23G/2	CUD-24G/2
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	-	-	-
Zamek	LC	-	568	-	-
Zestaw kólek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	744
Otwieranie nożne	PD	-	987	-	-

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2
19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	2	6	3	6
19010206	Zestaw prowadnic L=662mm	kpl.	2	6	3	6

CONCEPT

Szafy GN 1/1 400



CUP-11G1/1

CUP-11G1/1 GD

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Prowadnice na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (kW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11G1/1	19089485	490 x 700 x 2 010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	D	726 (4)	50 Hz	9 353
CUP-11G1/1 GD	19089487	490 x 700 x 2 010	305	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,208	B	983 (5)	50 Hz	10 216
CUN-11G1/1	19089489	490 x 700 x 2 010	305	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,369	E	2 197 (4)	50 Hz	10 197

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		CUP-11G1/1	CUP-11G1/1 GD	CUN-11G1/1
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0
Zamek	LC	286	●	286
Zestaw kółek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS	462	462	462
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●
Szklane drzwi	GD	-	●	-

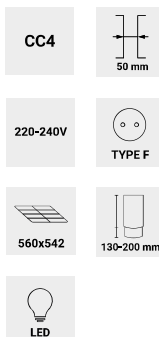
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11G1/1
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3
	19100845	Zestaw prowadnic L=532mm	kpl.	3

Szafy Snack 600



CUP-11S



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.




MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
CUP-11S	19089491	693 x 726 x 2 067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	8 615
CUP-12S	19089493	693 x 726 x 2 067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,183	C	548 (4)	50 Hz	9 048
CUN-11S	19089505	693 x 726 x 2 067	506	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,35	E	2 778 (4)	50 Hz	10 476
CUN-12S	19089507	693 x 726 x 2 067	506	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,356	E	2 778 (4)	50 Hz	10 960

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CUP-11S	CUP-12S	CUN-11S	CUN-12S
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	0	0
Zamek	LC	286	-	286	-
Zestaw kótek	C	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1233	-1527	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	850	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	•	•

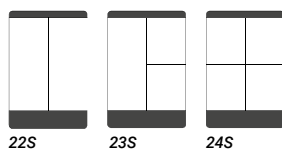
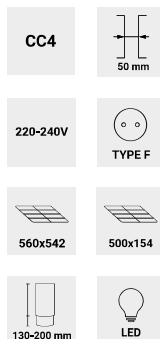
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11S	12S
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	3	3

Szafy Snack 1200



CUP-22S



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-22S	19089495	1 388 x 726 x 2 067	1 109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	12 328
CUP-23S	19089497	1 388 x 726 x 2 067	1 109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	12 760
CUP-24S	19089499	1 388 x 726 x 2 067	1 109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,206	C	975 (4)	50 Hz	13 195
CUN-22S	19089509	1 388 x 726 x 2 067	1 109	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,601	E	4.855 (4)	50 Hz	15 364
CUN-23S	19089511	1 388 x 726 x 2 067	1 109	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,607	E	4.855 (4)	50 Hz	15 848
CUN-24S	19089513	1 388 x 726 x 2 067	1 109	-18 -22 °C	Electric	R290	0,735 (2)	0,613	E	4.855 (4)	50 Hz	16 332

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CUP- 22S	CUP- 23S	CUP- 24S	CUN- 22S	CUN- 23S	CUN- 24S
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1527	-1527	-1527	-1910	-1910	-1910
Tyły panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22S	23S	24S
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	6	6	6
	19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt.	3	3	3

Szafy Snack z drzwiami szklanymi



CUP-22S GD

CUP-11S GD

CC4



220-240V



560x542

130-200 mm



LED

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła.
- Wymowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11S GD	19089501	693 x 726 x 2 067	506	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,186	B	904 (5)	50 Hz	9 761
CUP-22S GD	19089503	1 388 x 726 x 2 067	1 109	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,212	B	1 609 (5)	50 Hz	14 620

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

		CUP-11S GD	CUP-22S GD
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	-
Zamek	LC	●	●
Zestaw kółek	C	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	744
Szklane drzwi	GD	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11S	22S
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	3	6
	19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt.	-	3

Szafy Snack z komorą mroźniczą



CUD-12S/N



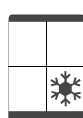
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

560x542
530x540

130-200 mm



LED

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 18 różnych poziomach w odległości 70 mm od siebie.
- CUD-22S/M:
 - Wyposażona w 3 półki 560x542 o maksymalnym udźwigu 40 kg na każde duże drzwi.
- CUD-XXS/N:
 - Komora chłodnicza wyposażona w 3 półki 560x542 na każde duże drzwi i 1 na każde małe drzwi.
 - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kuwety PVC 530X540.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-22S/M	19089515	1 388 x 726 x 2 067	1 012	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,361 (1)	0,533	50 Hz	18 913
CUD-12S/N	19089517	693 x 726 x 2 067	506	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R290	0,369 (1)	0,581	50 Hz	14 874
CUD-23S/N	19089519	1 388 x 726 x 2 067	1 109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19 297
CUD-24S/N	19089521	1 388 x 726 x 2 067	1 109	+ / -	0 +8 °C / -18 -22 °C	Stop / Electric	R-600a	0,436 (1)	0,578	50 Hz	19 678

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		CUD-22S/M	CUD-12S/N	CUD-23S/N	CUD-24S/N
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-	0	-	-
Zamek	LC	568	-	-	-
Zestaw kółek	C	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	850	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	537	537

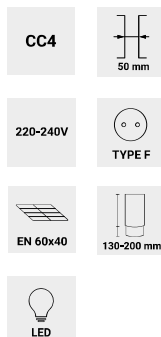
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		22S/M	12S/N	23S/N	24S/N
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	6	1	4	4
	19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt.	-	-	1	1
	19097784	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	-	3	3	3
	19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3

Szafy Piekarnicze EN60x40



CUP-11B



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Wymywane półki epoksydowe EN 60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11B	19089526	760 x 729 x 2 006	574	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,251	E	927 (4)	50 Hz	8 729
CUN-11B	19106057	760 x 729 x 2 006	574	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,348	D	2 716 (4)	50 Hz	10 113
CUP-22BB PL	19097761	1 338 x 826 x 2 008	1253	0 +8 °C	Stop	R290	0,593	0,207	E	1 549	50 Hz	13 995

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CUP-11B	CUN-11B	CUP-22BB PL
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0	0	-
Zamek	LC	286	286	568
Zestaw kólek	C	98	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1527	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850	850	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	●	744
Otwieranie nożne	PD	494	494	987

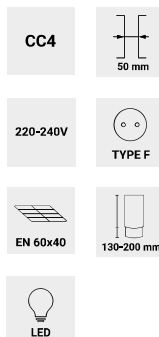
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11B	22 BB PL
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	3	6
	19033558	Zestaw przewodnic L=496mm	kpl.	3	-
	19010206	Zestaw przewodnic L=662mm	kpl.	-	6

Szafy na ryby EN60x40



CU-11F



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej przeznaczona do kontaktu z żywnością do intensywnego użytku profesjonalnego.
- Wyposażone w system szyn na 20 różnych poziomach w odległości 60 mm od siebie.
- Wyposażone w 7 kuwet PVC 600x400x120 PVC z wkładkami na dno oraz 7 zestawów prowadnic.






MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CU-11F	19089527	760 x 729 x 2 006	574	-2 -4 °C	Electric	R290	0,369 (2)	0,268	50 Hz	11 518

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C


Opcje

		CU-11F
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	0
Zamek	LC	286
Zestaw kółek	C	98
Bez agregatu	RG	-1527
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	850
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537
Otwieranie nożne	PD	494

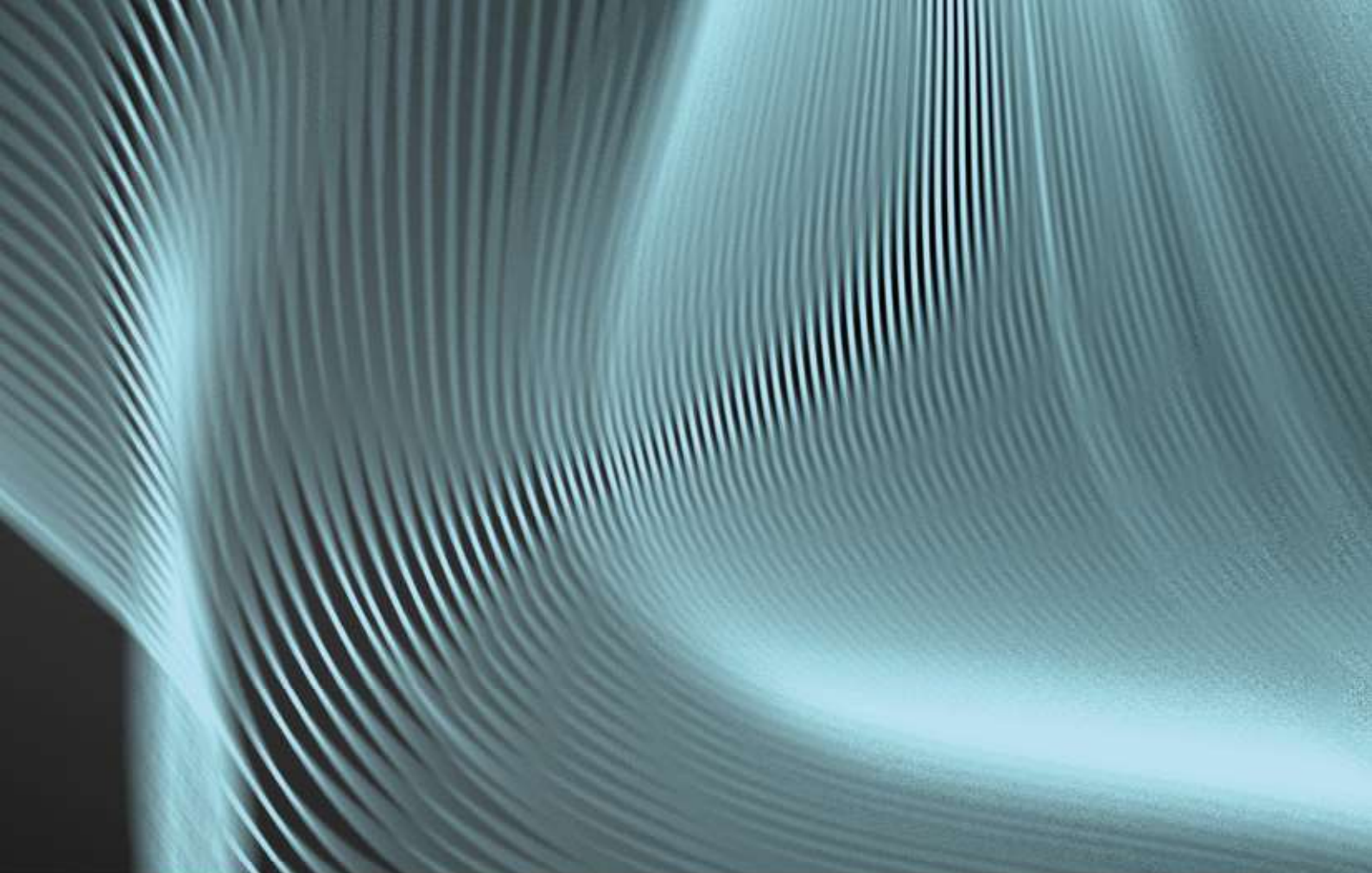
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		11F
	19097771	Kuweta piekarnicza 600x400x120	szt.	7
	19097758	Wkładka na dno kuwety 600x400 ze stali nierdzewnej	szt.	7
	19033558	Zestaw prowadnic L=496mm	kpl.	7

Akcesoria

	KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN
Półki				
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	Szafy GN 2/1	80
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	Szafy GN 1/1	62
	19097776	Półka epoksydowa EN600x400	Szafy piekarnicze	80
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	Szafy SNACK	80
	19097785	Półka epoksydowa 500x154	2-Drzwiowe szafy SNACK	56
Zestawy prowadnic do półek				
	19033558	Zestaw prowadnic L=496mm	Szafy piekarnicze, szafa na ryby	86
	19010206	Zestaw prowadnic L=662 mm	2-Drzwiowe szafy piekarnicze	86
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	2-Drzwiowe szafy GN 2/1	94
	19010206	Zestaw prowadnic L= 662 mm	CUD-XXG z komorą chłodniczą	86
	19100845	Zestaw prowadnic L=532 mm	Szafy GN 1/1	86
Kuwety				
	19097771	Kuweta 600x400x120	Szafa na ryby	277
	19097770	Kuweta 530x540x100	Szafy z komorą mroźniczą CUD-XXG/N, CUD-XXS/N	290
Zestawy zawiasów				
	19098278	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie szafy jednodrzwiowe	78
	19098279	Zestaw zawiasów – prawe		
	19098300	Zestaw zawiasów – lewe	Dwudrzwiowe szafy SNACK	110
	19098301	Zestaw zawiasów – prawe		
	19098302	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie dwudrzwiowe szafy GN	110
	19098303	Zestaw zawiasów – prawe		
Zestawy kółek				
	19070245	Zestaw 4 kółek o wymiarach 80 mm, z 2 hamulcami	ADVANCE	542
	19070249	Zestaw 6 kółek o wymiarach 80 mm, z 3 hamulcami	ADVANCE	734
	19004383	Zestaw 4 kółka o wymiarach 100 mm, z 2 hamulcami	CONCEPT, SNACK	542
	19041037	Zestaw 6 kółek o wymiarach 100 mm, z 3 hamulcami	CONCEPT	734
Zestaw łączności				
	19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłdnictwo	Szafy Advance	927





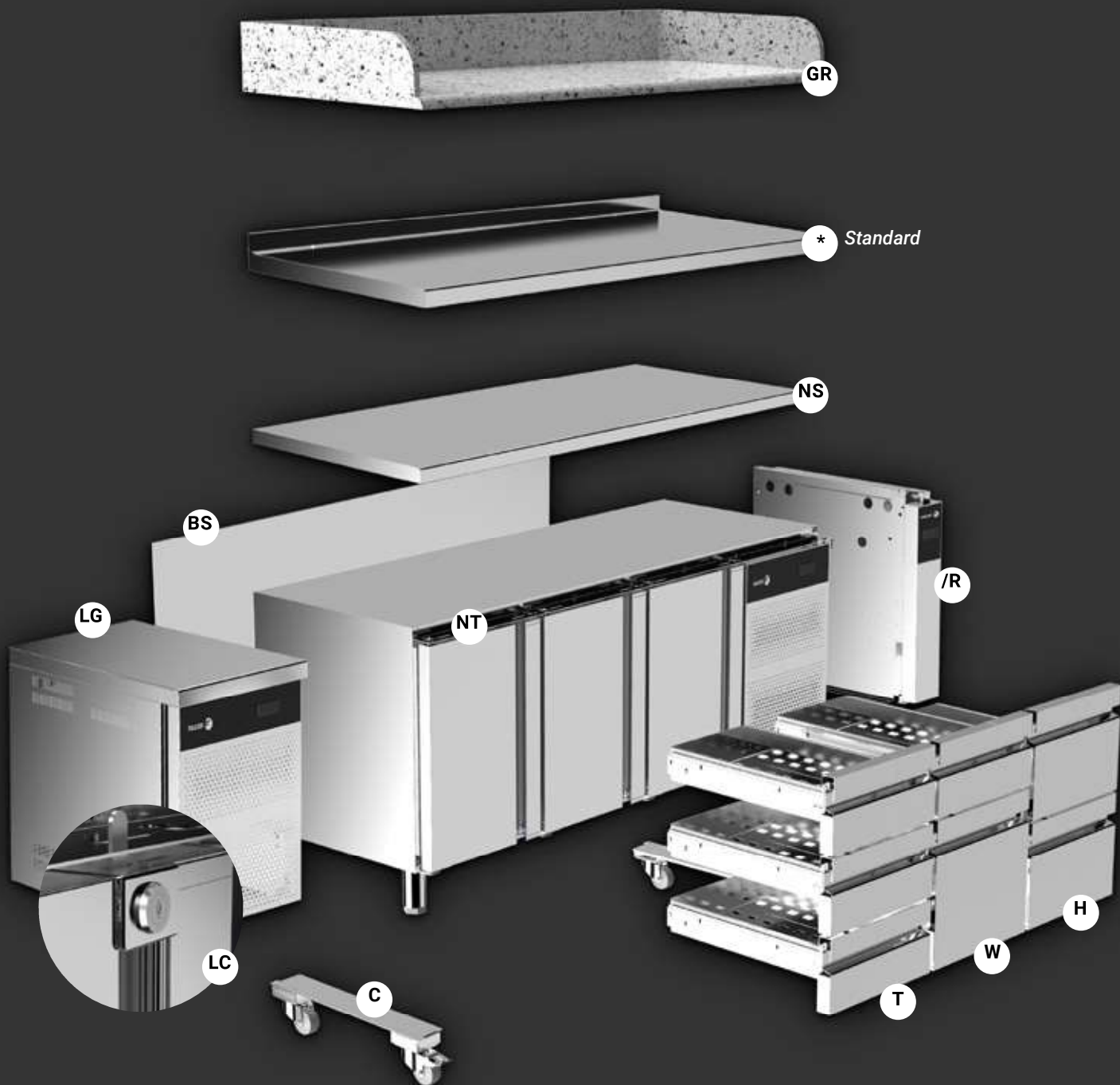
Wydajność i jakość
dla profesjonalistów.

Stoły chłodnicze

— Charakterystyka	262
— Stoły Advance 700 GN 1/1	264
— Stoły Concept 700 GN 1/1	268
— Podstawy chłodnicze	276
— Stoły Snack 600	280
— Stoły piekarnicze 800 EN60x40	286
— Akcesoria.....	287

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

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



SKRÓT	OPIS
LG	Agregat po lewej stronie
NT	Bez blatu
NS	Bez rantu tylnego
T*	Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3
W*	Zestaw szuflad 2/3 + 1/3
H	Zestaw szuflad 1/2 + 1/2

SKRÓT	OPIS
LC	Zamek
/R	Bez agregatu
GR	Blat granitowy
C	Zestaw kólek
BS	Tylny panel ze stali nierdzewnej

*Brak możliwości zamontowania przy agregacie (w modelach linii Concept).

Wydajność i jakość dla profesjonalistów.



	ADVANCE	CONCEPT	STOŁY SNACK	STOŁY PIEKARNICZE
	ACP-3G	CCP-3G	CCP-3S	CCP-3B
Pojemność (liczba poziomów na drzwi)	13	7	3	6
Rozmiar półek	GN 1/1	GN 1/1	405 x 460 x 2 + 405 x 525	EN 60x40
Klasa energetyczna	A	C	C	D
Izolacja (mm)	60 + 30	50	50	50
Czynnik chłodniczy + / -	R600a/R290	R600a/R290	R600a/R290	R290
Klasa klimatyczna (1 drzwi)	5	4	4	4
Wymuszony obieg powietrza	Tak	Nie	Nie	Nie
HACCP	Tak	Nie	Nie	Nie
Elektroniczny panel sterujący	Pojemnościowy 5"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"	Pojemnościowy 3"

Interfejs



Charakterystyka

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



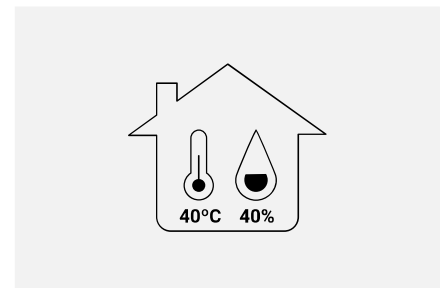
Tryb EKO

Optymalizacja wydajności dzięki automatycznemu dostosowaniu temperatury, gdy drzwi pozostają zamknięte, pozwalając urządzeniu pracować oszczędnie, tylko wtedy, gdy to konieczne



Klasa klimatyczna 5

Urządzenia testowane w najtrudniejszych warunkach pracy, zapewniają utrzymanie świeżości nawet w warunkach wysokiej temperatury i wilgotności.



Przednia wymiana powietrza

Komora skraplacza jest zaprojektowana, aby pochłaniać i usuwać przez frontowy panel powietrze niezbędne do rozproszenia ciepła skraplacza. Umożliwia to ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.



Wymienna uszczelka drzwi

Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.



Zintegrowany uchwyt

Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.



System prowadnic

System wyjmowanych prowadnic ze stali nierdzewnej umożliwiających właściwe ułożenie przechowywanych produktów.



Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



Maksymalna stabilność

Nogi o indywidualnie regulowanej wysokości w standardzie. Kółka dostępne jako opcja.



Optymalny obieg chłodnego powietrza

Zintegrowany system wymuszonego obiegu powietrza z komponentami o niskim zużyciu energii, gwarantujący optymalną wydajność urządzenia.



Wymuszony obieg powietrza

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



Zamek

Możliwość montażu zamka jako opcja. Zamki montowane jako standard we wszystkich modelach Advance z drzwiami szklanymi.



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°.



Grubsza izolacja

Grubość izolacji jest kluczem do zapobiegania utracie ciepła. Nowa generacja iKOLD podnosi poziom izolacji wszystkich urządzeń dla zapewnienia większej efektywności chłodzenia.



Zdejmowany panel

Zdejmowany panel ułatwiający dostęp do wnętrza urządzenia na potrzeby czyszczenia i serwisowania, przedłużając żywotność urządzenia.



Łączność

Zapewnij właściwą ochronę przechowywanego jedzenia dzięki precyzyjnemu monitorowaniu urządzeń chłodniczych poprzez Fagor Konnect.



ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1



ACP-3G



2G



3G



4G

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
ACP-2G	19096965	1 342 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	11 269
ACP-3G	19096966	1 792 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	13 452
ACP-4G	19096967	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	18 407
ACN-2G	19096968	1 342 x 700 x 850	302	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,364 (2)	0,307	D	2 026 (4)	50 Hz	13 609
ACN-3G	19096969	1 792 x 700 x 850	446	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,364 (2)	0,316	D	2 662 (4)	50 Hz	17 183
ACN-4G	19097001	2 242 x 700 x 850	590	-18 -22 °C	Hot gas (3)	R290	0,364 (2)	0,325	D	2 989 (4)	50 Hz	20 460

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		ACP- 2G	ACP- 3G	ACP- 4G	ACN- 2G	ACN- 3G	ACN- 4G
Łączność	K	927	927	927	927	927	927
Panoramiczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT	-525	-701	-834	-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1910	1910	1910	-	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	3167	3167	3167	-	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	2532	2532	2532	-	-	-
Zamek	LC	568	850	1131	568	850	1131
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947	-1233	-1233	-1233
Blat granitowy	GR	1771	2268	3102	1771	2268	3102
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1045	1319	803	1045	1319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	615	744	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19015961	Zestaw przewodnic L=519 mm	kpl.	4	6	8

ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 z szufladami



ACP-3G HHD

CC5

HACCP

220-240V

TYPE F

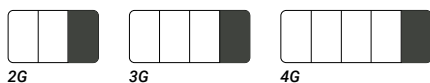
GN 1/1

60 mm

130-200 mm

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



2G

3G

4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
ACP-2G HD	19097003	1 342 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	13 179
ACP-2G HH	19097004	1 342 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	423 (4)	50 Hz	15 089
ACP-3G HDD	19097005	1 792 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	15 362
ACP-3G HHD	19097006	1 792 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	17 272
ACP-3G HHH	19097007	1 792 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	453 (4)	50 Hz	19 182
ACP-4G HDDD	19097008	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	20 317
ACP-4G HHDD	19097009	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	22 227
ACP-4G HHHH	19097010	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	24 137
ACP-4G HHHH	19097011	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	A	584 (4)	50 Hz	26 047

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(3) Bez agregatu: Electric

(4) Zgodnie z normą EN22041

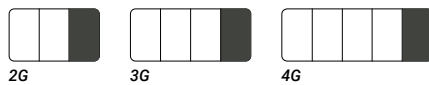
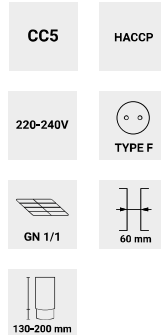
Opcje

		ACP-2G HD	ACP-2G HH	ACP-3G HDD	ACP-3G HHD	ACP-3G HHH	ACP-4G HDDD	ACP-4G HHDD	ACP-4G HHHH	ACP-4G HHHH
Łączność	K	927	927	927	927	927	927	927	927	927
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-525	-525	-701	-701	-701	-834	-834	-834
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0
Bez agregatu	RG		-947	-947	-947	-947	-947	-947	-947	-947
Blat granitowy	GR		1771	1771	2268	2268	2268	3102	3102	3102
Zestaw kółek	C		98	98	98	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	803	1045	1045	1045	1319	1319	1319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	537	615	615	615	744	744	744

Stoły 700 GN 1/1 przelotowe



ACP-3G/C



2G

3G

4G

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Błat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją bez rantu.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
ACP-2G/C	19089538	1 340 x 768 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	15 125
ACP-3G/C	19089539	1 790 x 768 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	18 479
ACP-4G/C	19089540	2 240 x 768 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,16	50 Hz	22 174

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ACP-2G/C	ACP-3G/C	ACP-4G/C
Łączność	K	927	927	927
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0
Bez blatu	NT		-525	-701
Bez rantu tylnego	NS		●	●
Zamek	LC		1135	1695
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw kótek	C		98	98
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		1073	1225

Standardowe wyposażenie

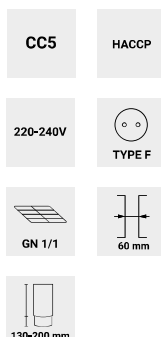
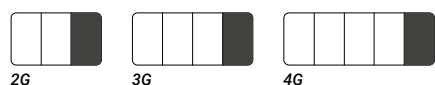
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	kpl.	4	6	8

ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi



ACP-3G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Blat roboczy o grubości 30 mm z poliuretanową izolacją i rantem tylnym chroniącym przed zachłapaniem o wysokości 40 mm.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- System HACCP, przechowujący rejestr bieżący 10 alarmów wahań temperatury i utraty zasilania.
- Wymowalne półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
ACP-2G GD	19097014	1 342 x 700 x 850	302	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	697 (5)	50 Hz	12 721
ACP-3G GD	19097016	1 792 x 700 x 850	446	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	C	730 (5)	50 Hz	15 630
ACP-4G GD	19097017	2 242 x 700 x 850	590	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,36 (1)	0,17	D	949 (5)	50 Hz	21 309

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ACP-2G GD	ACP-3G GD	ACP-4G GD
Łączność	K	927	927	927
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317
Bez blatu	NT	-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947
Blat granitowy	GR	1771	2268	3102
Zestaw kólek	C	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1045	1319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	615	744
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19010200	Zestaw przewodnic L=613 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1



CCP-3G

CC4



220-240V

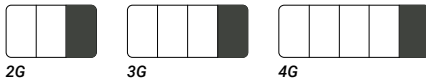


GN 1/1



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



2G

3G

4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G	19095886	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	8 964
CCP-3G	19095891	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	10 700
CCP-4G	19095897	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	14 639
CCN-2G	19095919	1 342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,317	D	2 121 (4)	50 Hz	10 824
CCN-3G	19095920	1 792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,326	E	2 880 (4)	50 Hz	13 667

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G	CCN-2G	CCN-3G
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-611	-724	-458
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1700	1700	1700	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2758	2758	2758	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1650	1650	1650	-
Zamek	LC		568	850	1131	568
Blat granitowy	GR		1771	2268	3102	1771
Zestaw kółek	C		98	98	196	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014	619
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	● ●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 z szufladami

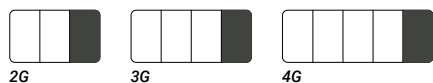


CCP-3G HHD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wymowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANI-ANIE	GZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ-NA	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G HD	19095888	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	10 664
CCP-2G HH	19095889	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	12 364
CCP-3G HDD	19095893	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	12 400
CCP-3G HHD	19095894	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	14 100
CCP-3G HHH	19095895	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	15 800
CCP-4G HDDD	19095899	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	16 339
CCP-4G HHDD	19095900	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	18 039
CCP-4G HHHH	19095901	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	19 739
CCP-4G HHHH	19095902	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	21 439

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCP-2G HD	CCP-2G HH	CCP-3G HDD	CCP-3G HHD	CCP-3G HHH	CCP-4G HDDD	CCP-4G HHDD	CCP-4G HHHH	CCP-4G HHHH
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-458	-611	-611	-611	-724	-724	-724	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Blat granitowy	GR		1771	1771	2268	2268	2268	3102	3102	3102	3102
Zestaw kółek	C		98	98	98	98	98	196	196	196	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	619	803	803	803	1014	1014	1014	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	537	615	615	615	744	744	744	744

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 ze zlewem



CCP-3G/S

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 305x335x200 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G/S	19095856	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	10 045
CCP-3G/S	19095857	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	11 784
CCP-4G/S	19095858	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	15 722
CCN-2G/S	19096039	1 342 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,317	D	2 121 (4)	50 Hz	11 736
CCN-3G/S	19108759	1 792 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,326	E	2 880 (4)	50 Hz	14 575

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCP- 2G/S	CCP- 3G/S	CCP- 4G/S	CCN- 2G/S	CCN- 3G/S
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1700	1700	1700	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2758	2758	2758	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1650	1650	1650	-	-
Zamek	LC		568	850	1131	568	850
Zestaw kótek	C		98	98	196	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014	619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 przelotowe

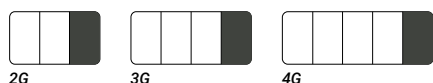


CCPC-3G/C



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej bez rantu.
- Drzwi otwierane z obu stron w celu podniesienia komfortu pracy.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCPC-2G/C	19089594	1 342 x 778 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	11 977
CCPC-3G/C	19089595	1 792 x 778 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	50 Hz	14 565
CCPC-4G/C	19089596	2 242 x 778 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	50 Hz	17 834

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CCPC-2G/C	CCP-3G/C	CCPC-4G/C
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez blatu	NT		-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		1135	1695	2258
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		1073	1225	1484

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19010200	Zestaw prowadnic L=613 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu



CCP-3G/R

CC4



220-240V



GN 1/1

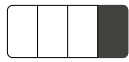


Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R	19095923	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	7 841
CCP-3G/R	19095859	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 579
CCP-4G/R	19095925	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	13 300
CCN-2G/R	19095938	1 042 x 700 x 850	274	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,064	50/60 Hz	10 824
CCN-3G/R	19095939	1 492 x 700 x 850	428	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,073	50/60 Hz	13 667

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

			CCP- 2G/R	CCP- 3G/R	CCP- 4G/R	CCN- 2G/R	CCN- 3G/R
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Bez blatu	NT		-458	-724	-611	-458	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1700	1700	1700	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2758	2758	2758	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1650	1650	1650	-	-
Zamek	LC		568	850	1131	568	850
Blat granitowy	GR		1771	2268	3102	1771	2268
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014	619	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	•	•

Standardowe wyposażenie

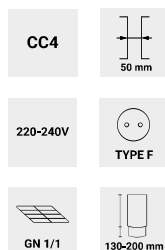
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu z szufladami

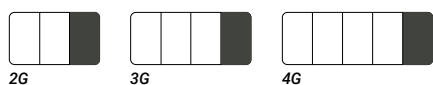


CCP-3G/R HHD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R HD	19096031	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 541
CCP-2G/R HH	19096032	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 241
CCP-3G/R HDD	19096033	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 279
CCP-3G/R HHD	19096034	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	12 979
CCP-3G/R HHH	19096035	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	14 679
CCP-4G/R HDDD	19095934	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	15 000
CCP-4G/R HHDD	19095935	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	16 700
CCP-4G/R HHHD	19095936	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	18 400
CCP-4G/R HHHH	19095937	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	20 100

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

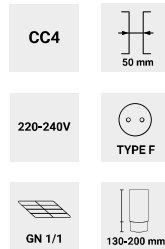
			CCP-2G/R HD	CCP-2G/R HH	CCP-3G/R HDD	CCP-3G/R HHD	CCP-3G/R HHH	CCP-4G/R HDDD	CCP-4G/R HHDD	CCP-4G/R HHHD	CCP-4G/R HHHH
Panoramiczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Bez blatu	NT		-458	-458	-611	-611	-611	-724	-724	-724	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Blat granitowy	GR		1771	1771	2268	2268	2268	3102	3102	3102	3102
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	619	803	803	803	1014	1014	1014	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	537	615	615	615	744	744	744	744

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

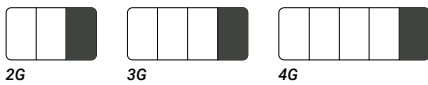


CCP-3G GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G GD	19095887	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,205	C	1 241 (5)	50 Hz	10 144
CCP-3G GD	19095892	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1 536 (5)	50 Hz	12 470
CCP-4G GD	19095898	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,23	C	1 808 (5)	50 Hz	17 000

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

			CCP-2G GD	CCP-3G GD	CCP-4G GD
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		●	●	●
Blat granitowy	GR		1771	2268	3102
Zestaw kótek	C		98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744
Szklane drzwi	GD		●	●	●

Standardowe wyposażenie

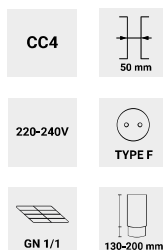
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu z drzwiami szklanymi

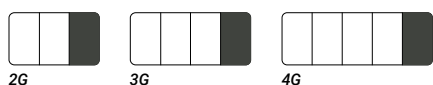


CCP-3G/R GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Urządzenie gotowe do podłączenia zdalnej jednostki chłodzącej. Agregat zewnętrzny nie jest wliczony w cenę.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R GD	19095926	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,031	50/60 Hz	9 023
CCP-3G/R GD	19096030	1 492 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,033	50/60 Hz	11 349
CCP-4G/R GD	19095928	1 942 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,035	50/60 Hz	15 659

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

		CCP-2G/R GD	CCP-3G/R GD	CCP-4G/R GD
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0
Bez blatu	NT	-458	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0
Zamek	LC	●	●	●
Blat granitowy	GR	1771	2268	3102
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	615	744
Szklane drzwi	GD	●	●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1



CCPB-3G

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

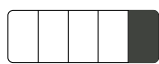
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablátowych urządzeń gastronomicznych. Idealne do realizowania rozwiązań chłodniczych w małych pomieszczeniach.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



2G



3G



4G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCPB-2G	19095550	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	8 601
CCPB-3G	19095913	1 792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1 095 (4)	50 Hz	10 340
CCPB-4G	19095916	2 242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	13 817

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCPB-2G	CCPB-3G	CCPB-4G
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez rantu tylnego	NS		•	•	•
Zamek	LC		568	850	1131
Zestaw kótek	C		98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1 z szufladami



CCPB-3G W

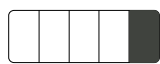
CCPB-3G T



2G



3G



4G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablutowych urządzeń gastronomicznych. Idealne do realizowania rozwiązań chłodniczych w małych pomieszczeniach.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCPB-2G W	19095911	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	9 287
CCPB-3G W	19095914	1 792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1 095 (4)	50 Hz	11 372
CCPB-4G W	19095917	2 242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	15 193
CCPB-2G T	19095912	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	9 777
CCPB-3G T	19095915	1 792 x 700 x 584	277	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	D	1 095 (4)	50 Hz	12 694
CCPB-4G T	19095918	2 242 x 700 x 584	377	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	17 348

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCPB-2G W	CCPB-3G W	CCPB-4G W	CCPB-2G T	CCPB-3G T	CCPB-4G T
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●	●	●	●
Zestaw kótek	C		98	98	196	98	98	196
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014	619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	537	615	744

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2

CC4



220-240V



GN 1/1



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 2/3 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę GN 2/3 na każde drzwi boczne oraz 1 półkę 405x525 w środkowych drzwiach i 2 zestawy prowadnic na każde drzwi.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 2/3.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP7-2G	19104999	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	11 730
CCP7-2G W	19105020	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	13 034
CCP7-2G W2	19105021	1 207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	12 697
CCP7-3G	19105022	1 607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	13 899
CCP7-3G W	19105023	1 607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	15 606

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP7-2G	CCP7-2G W	CCP7-2G W2	CCP7-3G	CCP7-3G W
Panoramyczne otwieranie	PO	●	-	-	●	-
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947	-947	-947
Zestaw kółek	C	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●	●	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	537	615	615

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19106414	Półka epoksydowa GN 2/3	szt.	2	3
	19033558	Zestaw prowadnic L=496 mm	kpl.	4	6

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 900



CCP9-3G W

CCP9-2G W2



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażenie drzwi: półka GN 1/1 z regulacją wysokości dla przewodnic.
- Model W z szufladami do przechowywania pojemników GN 1/1
- Model W2 z szufladami do przechowywania pojemników 2 x GN 1/1 lub 1 x GN 2/1.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP9-2G	19105024	1 207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	12 171
CCP9-2G W	19105025	1 207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	14 301
CCP9-2G W2	19105026	1 207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	13 852
CCP9-3G	19105027	1 607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	14 480
CCP9-3G W	19105028	1 607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,249	D	1 095 (4)	50 Hz	16 675

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP9-2G	CCP9-2G W	CCP9-2G W2	CCP9-3G	CCP9-3G W
Panoramyczne otwieranie	PO	●	-	-	●	-
Bez rantu tylnego	NS	●	●	●	●	●
Bez agregatu	RG	-947	-947	-947	-947	-947
Zestaw kótek	C	98	98	98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	●	●	●	●	●
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	537	615	615

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6

CONCEPT

Stoły 600 Snack



CCP-3S

CC4



50 mm

220-240V



TYPE F

405x460
405x525

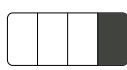
130-200 mm

Ogólna charakterystyka

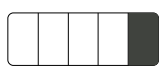
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.



2S



3S



4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2S	19095867	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	8 712
CCP-3S	19095880	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	10 513
CCP-4S	19095904	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	14 295
CCN-2S	19095921	1 492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,319	D	2 121 (4)	50 Hz	10 356
CCN-3S	19095922	2 017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,329	E	2 880 (4)	50 Hz	12 976

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP-2S	CCP-3S	CCP-4S	CCN-2S	CCN-3S
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317
Bez blatu	NT		-611	-724	-803	-611
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1700	1700	1700	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2758	2758	2758	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1650	1650	1650	-
Zamek	LC		568	850	1131	568
Zestaw kółek	C		98	98	196	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014	1194	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	● ●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4S
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2

CONCEPT

Stoły 600 Snack z szufladami

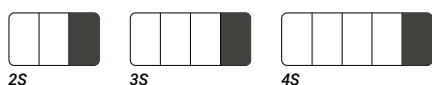


CCP-3S HHD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażone w 1 półkę epoksydową 405x460 mm na każde drzwi boczne i 1 półkę epoksydową 405x525 mm w drzwiach centralnych.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2S HD	19095855	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	10 412
CCP-2S HH	19095879	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	12 112
CCP-3S HDD	19095883	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	12 213
CCP-3S HHD	19095884	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	13 913
CCP-3S HHH	19095885	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	15 613
CCP-4S HDDD	19095907	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	15 995
CCP-4S HHDD	19095908	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	17 695
CCP-4S HHHH	19095909	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	19 395
CCP-4S HHHH	19095910	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	D	1 245 (4)	50 Hz	21 095

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCP-2S HD	CCP-2S HH	CCP-3S HDD	CCP-3S HHD	CCP-3S HHH	CCP-4S HDDD	CCP-4S HHDD	CCP-4S HHHH	CCP-4S HHHH
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-611	-611	-724	-724	-724	-803	-803	-803	-803
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zestaw kótek	C		98	98	98	98	98	196	196	196	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	803	1014	1014	1014	1194	1194	1194	1194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	537	615	615	615	744	744	744	744

CONCEPT

Stoły 600 Snack bez agregatu



CCP-3S/R

CC4



220-240V

405x460
405x525

Ogólna charakterystyka

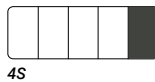
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wersja bez agregatu.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w każdych drzwiach bocznych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych oraz 2 zestawy prowadnic z regulacją wysokości na każde pełne drzwi.



2S



3S



4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2S/R	19096036	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	7 592
CCP-3S/R	19096037	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	(6)	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 392
CCP-4S/R	19096038	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	(6)	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	12 956
CCN-2S/R	19095952	1 192 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,066	50/60 Hz	9 085
CCN-3S/R	19095953	1 717 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Electric	(6)	0,364 (2)	0,076	50/60 Hz	11 703

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

		CCP-2S/R	CCP-3S/R	CCP-4S/R	CCN-2S/R	CCN-3S/R
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0
Bez blatu	NT	-611	-724	-803	-611	-724
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1700	1700	1700	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2758	2758	2758	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	1650	1650	1650	-	-
Zamek	LC	568	850	1131	568	850
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1014	1194	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	615	744	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4S
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2

CONCEPT

Stoły 600 Snack bez agregatu z szufladami

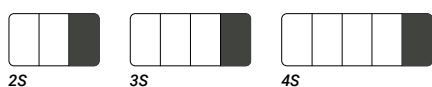


CCP-3S/R HHD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wersja bez agregatu.
- Wymowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w każdych drzwiach bocznych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych oraz 2 zestawy prowadnic z regulacją wysokości na każde pełne drzwi.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIENIE	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2S/R HD	19095943	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	9 292
CCP-2S/R HH	19095944	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	10 992
CCP-3S/R HDD	19095945	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	11 092
CCP-3S/R HHD	19095946	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	12 792
CCP-3S/R HHH	19095947	1 717 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	0,361 (1)	0,029	50/60 Hz	14 492
CCP-4S/R HDDD	19095948	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	14 656
CCP-4S/R HHDD	19095949	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	16 356
CCP-4S/R HHHH	19095950	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	18 056
CCP-4S/R HHHH	19095951	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19 756

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (6) Skonsultuj z biurem Fagor

Opcje

			CCP-2S/R HD	CCP-2S/R HH	CCP-3S/R HDD	CCP-3S/R HHD	CCP-3S/R HHH	CCP-4S/R HDDD	CCP-4S/R HHDD	CCP-4S/R HHHH	CCP-4S/R HHHH
Panoramyczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Bez blatu	NT		-611	-611	-724	-724	-724	-803	-803	-803	-803
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	803	1014	1014	1014	1194	1194	1194	1194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	537	615	615	615	744	744	744	744

CONCEPT

Stoły 600 Snack ze zlewem



CCP-3S/S

CC4



220-240V

405x460
405x525

Ogólna charakterystyka

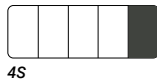
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm, wyposażony w zlew o wymiarach 305x335x200 mm.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w każdych drzwiach bocznych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych oraz 2 zestawy prowadnic z regulacją wysokości na każde pełne drzwi.



2S



3S



4S



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROCZNE ZUŻYCI ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2S/S	19095878	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	956 (4)	50 Hz	9 792
CCP-3S/S	19095881	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	11 596
CCP-4S/S	19095905	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	15 378
CCN-2S/S	19108775	1 492 x 600 x 850	268	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,319	D	2 121 (4)	50 Hz	11 440
CCN-3S/S	19108776	2 017 x 600 x 850	416	-18 -22 °C	Electric	R290	0,364 (2)	0,329	E	2 880 (4)	50 Hz	14 058

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

		CCP- 2S/S	CCP- 3S/S	CCP- 4S/S	CCN- 2S/S	CCN- 3S/S
Panoramyczne otwieranie	PO	0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG	317	317	317	317	317
Bez rantu tylnego	NS	0	0	0	0	0
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H	1700	1700	1700	-	-
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T	2758	2758	2758	-	-
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W	1650	1650	1650	-	-
Zamek	LC	568	850	1131	568	850
Zestaw kótek	C	98	98	196	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	803	1014	1194	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	615	744	●	●

Standardowe wyposażenie

KOD	OPIS	2S	3S	4G
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt. 2	2	2
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt. -	1	2

CONCEPT

Stoły 600 Snack z drzwiami szklanymi

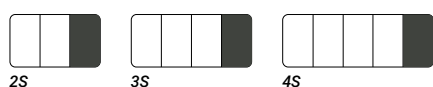


CCP-3S GD



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Wyjmowane półki epoksydowe z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Wyposażony w 1 półkę 405x460 mm w każdych drzwiach bocznych i 1 półkę 405x525 w drzwiach środkowych oraz 2 zestawy prowadnic z regulacją wysokości na każde pełne drzwi.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM- NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA- NIE	CZYNNIK CHŁODNI- CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ- NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ- NA	ROZCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2S GD	19095868	1 492 x 600 x 850	268	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,207	C	1 379 (5)	50 Hz	9 893
CCP-3S GD	19095882	2 017 x 600 x 850	416	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,209	C	1 536 (5)	50 Hz	12 284
CCP-4S GD	19095906	2 542 x 600 x 850	564	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,232	D	1 808 (5)	50 Hz	16 656

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

			CCP-2S GD	CCP-3S GD	CCP-4S GD
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Bez blatu	NT		0	0	0
Bez rantu tylnego	NS		-611	-724	-803
Zamek	LC		●	●	●
Zestaw kótek	C		98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014	1194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744
Szklane drzwi	GD		●	●	●

Standardowe wyposażenie

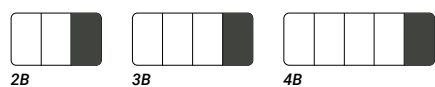
KOD	OPIS		2S	3S	4S
19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt.	2	2	2
19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt.	-	1	2

CONCEPT

Stoły 800 piekarnicze EN60x40



CCP-3B



2B

3B

4B

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej z rantem tylnym chroniącym przed zachlapaniem o wysokości 40 mm.
- Wymowane półki epoksydowe EN 60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Modele GR z blatem granitowym.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2B	19112011	1 492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	11 444
CCP-3B	19111711	2 017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	14 086
CCP-4B	19112012	2 542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	16 790
CCP-2B GR	19102651	1 492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1477 (4)	50 Hz	14 101
CCP-3B GR	19102652	2 017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1723 (4)	50 Hz	17 488
CCP-4B GR	19102653	2 542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2442 (4)	50 Hz	21 443

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041







Opcje

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Bez blatu	NT		-611	-724	-803
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0
Zamek	LC		568	850	1131
Bez agregatu	RG		-947	-947	-1233
Zestaw kółek	C		98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014	1194
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B	4B
	19097776	Półka epoksydowa EN60x40	szt.	2	3	4
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6	8

Akcesoria

	KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN	
Półki					
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	Stoły GN 1/1	62	
	19106414	Półka epoksydowa GN 2/3	Podstawy chłodnicze KORE 700	79	
	19097775	Półka epoksydowa SNACK 405x525 centralna	Stoły SNACK modele 3-drzwiowe lub więcej	86	
	19097777	Półka epoksydowa SNACK 405x460 boczna	Stoły SNACK 2-drzwiowe	86	
	19097776	Półka epoksydowa EN600x400	Stoły piekarnicze EN60x40	80	
Zestawy prowadnic					
	19015961	Zestaw prowadnic L=519mm	Stoły GN 1/1 Advance	86	
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	Stoły GN 1/1 Concept	86	
	19010200	Zestaw prowadnic L=613mm	Stoły chłodnicze przelotowe Concept	86	
	19033557	Zestaw prowadnic L=649mm	Stoły EN60x40, podstawy chłodnicze KORE 900	86	
	19033558	Zestaw prowadnic L=496mm	Podstawy chłodnicze KORE 700	86	
Zestawy zawiasów					
	19098305	Zestaw zawiasów – prawe	Wszystkie stoły	78	
	19098304	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie stoły	78	
Zestawy kótek					
	19004383	Zestaw 4 kótek (2 z hamulcem + 2 bez hamulca)	Stoły 2- i 3-drzwiowe	542	
	19041037	Zestaw 6 kótek (3 z hamulcem + 3 bez hamulca)	Stoły 4-drzwiowe	734	
Zestawy szuflad					
	19096243	Zestaw szuflad 1/2+1/2 GN	Advance GN 1/1		2 042
	19096245	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3 GN	Advance GN 1/1		2 555
	19096244	Zestaw szuflad 1/3+2/3 GN	Advance GN 1/1		2 042
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2	Concept GN 1/1		1 984
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	Concept GN 1/1		1 984
	19036401	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze z lewej strony	Concept GN 1/1		1 984
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	Concept GN 1/1		2 481
	19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	Concept GN 1/1		1 984
	19072745	Zestaw szuflad (1/3+1/3)	Podstawy chłodnicze GN 1/1		1 119
	19004925	Zestaw szuflad 1/2+1/2	SNACK		1 984
	19004921	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze	SNACK		1 984
	19004930	Zestaw szuflad 1/2+1/2 przy kompresorze z lewej strony	SNACK		1 984
	19004927	Zestaw szuflad 1/3+2/3	SNACK		1 984
	19004923	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	SNACK		2 481
	Zestaw łączności				
		19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłodziwo	Stoły Advance	927



Specjalne stoły
do wyjątkowych zadań.

FAGOR

20

Stoły do przygotowywania

— Charakterystyka	290
— Konfigurowalne stoły chłodnicze	292
— Zespólone stoły chłodnicze	296
— Profesjonalne stoły do pizzy	298
— Stoły sałatkowe	299
— Akcesoria	305

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

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

Charakterystyka

Szeroki zakres produktów

Pełna gama chłodniczych stołów przygotowawczych, o głębokościach 700 i 800 mm z różnorodnymi wariantami blatów roboczych (stal nierdzewna, granit, polipropylen.)



Wymuszony obieg powietrza

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



Tryb EKO

Optimalizacja wydajności dzięki automatycznemu dostosowaniu temperatury, gdy drzwi pozostają zamknięte, pozwalając urządzeniu pracować oszczędnie, tylko wtedy, gdy to konieczne.



Zintegrowany uchwyt

Drzwi ze stali nierdzewnej z ergonomicznym, doskonale zintegrowanym uchwytem poprowadzonym po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.



Wymienna uszczelka drzwi

Wymienna magnetyczna uszczelka drzwi utrzymuje maksymalną higienę oraz zapewnia odpowiednie właściwości izolacyjne.





Łatwy w użytkowaniu elektryczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



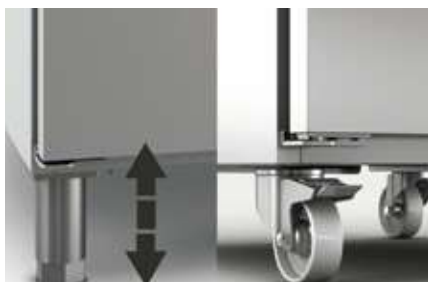
Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



Maksymalna stabilność

Nogi o indywidualnie regulowanej wysokości w standardzie. Kółka dostępne jako opcja.



System prowadnic

System wyjmowanych prowadnic ze stali nierdzewnej umożliwiających właściwe ułożenie przechowywanych produktów.



KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 700 GN 1/1



CC4

220-240V



TYPE F



GN 1/1



130-200 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzą idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z raniem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



CCP-3G GR

Zdjęcie przedstawia model skonfigurowany.



2G



3G



4G

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRZANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIĘ ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G GR	19089668	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	B	610 (4)	50 Hz	10 735
CCP-3G GR	19089669	1 792 x 700 x 850	428	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,361 (1)	0,203	C	1 095 (4)	50 Hz	12 968
CCP-4G GR	19089670	2 242 x 700 x 850	581	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,436 (1)	0,224	C	1 245 (4)	50 Hz	17 741

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

(4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCP-2G	CCP-3G	CCP-4G
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0
Zamek	LC		568	850	1131
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Blat granitowy	GR		●	●	●
Zestaw szuflad 2/3 + 1/3	W		1700	1700	1700
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		2758	2758	2758
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		1650	1650	1650
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		537	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		212	615	744

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 800 EN 60x40



CCP-3B GR D4

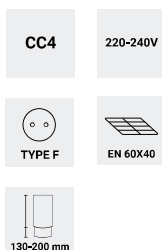


2B GR D4

2B GR D7

3B GR D4

3B GR D7



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. W połączeniu z nadstawkami chłodniczymi tworzy idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy o grubości 30 mm z rantem bocznym i tylnym o wysokości 250 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Neutralna komora z szufladami mieszczącymi kuwety euronorm. Szuflady zawieszane na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite ich wysunięcie i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROczne zużycie energii (kWh)	HZ	PLN
CCP-2B GR	19102651	1 492 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 477 (4)	50 Hz	14 101
CCP-3B GR	19102652	2 017 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 723 (4)	50 Hz	17 488
CCP-4B GR	19102653	2 542 x 800 x 850	800	0 +8 °C	Stop	R290	0,593 (1)	0,387	E	2 442 (4)	50 Hz	21 443
CCP-2B GR D7	19102754	2 017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 478 (4)	50 Hz	17 063
CCP-3B GR D7	19102782	2 542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 723 (4)	50 Hz	20 450
CCP-2B GR D4	19102722	2 017 x 800 x 850	417	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 478 (4)	50 Hz	16 581
CCP-3B GR D4	19102759	2 542 x 800 x 850	612	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	D	1 723 (4)	50 Hz	19 968

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			CCP-2B GR	CCP-3B GR	CCP-4B GR	CCP-2B GR D7	CCP-3B GR D7	CCP-2B GR D4	CCP-3B GR D4
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0	0	0
Zamek	LC		568	850	1131	568	850	568	850
Bez agregatu	RG		-947	-947	-1233	-947	-947	-947	-947
Blat granitowy	GR		•	•	•	•	•	•	•
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014	1194	803	1014	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	537	615	537	615

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B	4B
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3	4
	19033557	Zestaw prowadnic L=649 mm	kpl.	4	6	8

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Nadstawki chłodnicze do stołów 700 GN 1/1



SP-3G



SPT-3G



2G

3G

4G

CC4

220-240V



TYPE F



GN 150 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na zimno, pizzy czy kanapek.
- Dostępne w dwóch wersjach:
 - Szklana osłona wykonana z hartowanego szkła i anodowanych profili aluminiowych.
 - Nierdzewna osłona z pozycją roboczą pod kątem 90°.
- Statyczny układ chłodzenia. Zimno jest generowane przez umieszczoną na nim miedzianą cewkę.
- Nie zawierają pojemników GN w standardzie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC GN	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
Szklana osłona										
SP-2G	19089671	1 340 x 336 x 450	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 283
SP-3G	19089672	1 790 x 336 x 450	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 683
SP-4G	19089673	2 240 x 336 x 450	GN1/4	10	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 433
Pokrywa ze stali nierdzewnej										
SPT-2G	19089676	1 340 x 336 x 250	GN1/4	5	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	3 692
SPT-3G	19089677	1 790 x 336 x 250	GN1/4	8	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	3 974
SPT-4G	19089678	2 240 x 336 x 250	GN1/4	10	+2 +8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 866

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Nadstawki chłodnicze do stołów EN 60x40



SP-3B



SPT-3B



2B

3B

4B

CC4

220-240V

TYPE F

GN 150 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na zimno, pizzy czy kanapek.
- Dostępne w dwóch wersjach:
 - Modele ze szklaną osłoną wykonaną z hartowanego szkła i anodowanych profili aluminiowych.
 - Modele z pokrywą ze stali nierdzewnej z pozycją roboczą pod kątem 90°.
- Statyczny układ chłodzenia. Zimno jest generowane przez umieszczoną na nim miedzianą cewkę.
- Nie zawierają pojemników GN w standardzie.



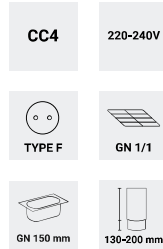
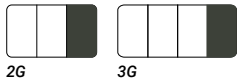
MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC GN	TEMPERATURA	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
Szklana osłona										
SP-2B	19089674	1 496 x 336 x 450	GN1/4	6	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 380
SP-3B	19089675	2 019 x 336 x 450	GN1/4	9	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 819
SP-4B	19096958	2 542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 847
SP-2B GN 1/3	19096956	1 492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 471
SP-3B GN 1/3	19096957	2 017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 095
SP-4B GN 1/3	19096959	2 542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2+8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	5 958
Pokrywa ze stali nierdzewnej										
SPT-2B	19089679	1 496 x 336 x 250	GN1/4	6	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	3 774
SPT-3B	19089680	2 019 x 336 x 250	GN1/4	9	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 145
SPT-4B	19096982	2 542 x 336 x 450	GN1/4	12	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	5 698
SPT-2B GN 1/3	19096980	1 492 x 396 x 450	GN1/3	6	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	3 960
SPT-3B GN 1/3	19096981	2 017 x 396 x 450	GN1/3	9	+2+8 °C	R-600a	0,169 (1)	0,102	50 Hz	4 654
SPT-4B GN 1/3	19096983	2 542 x 396 x 450	GN1/3	12	+2+8 °C	R-600a	0,361 (1)	0,169	50 Hz	5 935

ZESPOLONE STÓŁY CHŁODNICZE

Stoły 700 GN 1/1 do pizzy



CPZ-3G



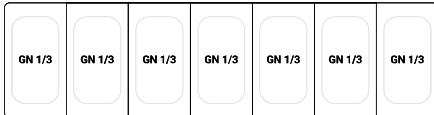
Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na pizzę.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem przeznaczony do pomieszczenia 7 lub 9 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 150 mm.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wbudowana nadstawka jest chłodzona dzięki wbudowanemu agregatowi. Umieszczenie parownika i izolacja blatu zapewniają stabilną dystrybucję chłodu.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawierają pojemników GN w standardzie.

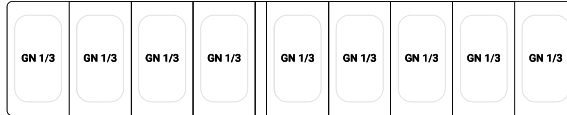
MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	IŁOŚĆ GN	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CPZ-2G GN1/3	19089683	1 350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	12 736
CPZ-3G GN1/3	19089685	1 800 x 708 x 850	GN1/3	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	17 022
CPZ-2G GN1/4	19096514	1 350 x 708 x 850	GN1/4	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	12 736
CPZ-3G GN1/4	19096515	1 800 x 708 x 850	GN1/4	9	445	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	17 022

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

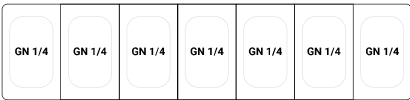
Układ pojemników



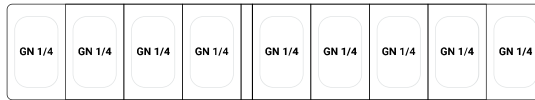
CPZ-2G GN 1/3



CPZ-3G GN 1/3



CPZ-2G GN 1/4



CPZ-3G GN 1/4

Opcje

			CPZ-2G	CPZ-3G
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		568	850
Zestaw kółek	C		98	98
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1700	1700
Zestaw szuflad 1/3 + 1/3 + 1/3	T		2758	2758
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		537	803
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		212	615

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6

ZESPOŁONE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 800 EN 60x40 do pizzy

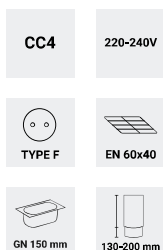


CPZ-3B



2G

3G

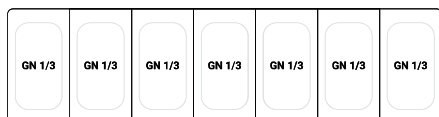


Ogólna charakterystyka

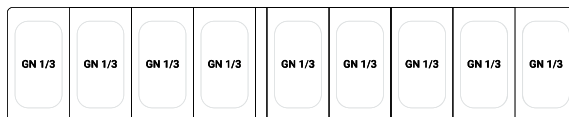
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na pizzę.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym agregatem przeznaczony do pomieszczenia 7 lub 10 pojemników GN 1/4 lub GN 1/3. Maksymalna głębokość pojemników 150 mm.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Wbudowana nadstawka jest chłodzona dzięki wbudowanemu agregatowi. Umieszczenie parownika i izolacja blatu zapewniają stabilną dystrybucję chłodu.
- Wyjmowane półki epoksydowe EN60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawierają pojemników GN w standardzie.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	IŁOŚĆ GN	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CPZ-2B GN1/3	19102515	1 495 x 808 x 1 055	GN1/3	7	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	13 616
CPZ-3B GN1/3	19102562	2 018 x 808 x 1 055	GN1/3	10	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	18 276
CPZ-2B GN1/4	19102518	1 495 x 808 x 1 055	GN1/4	7	470	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	13 616
CPZ-3B GN1/4	19102565	2 018 x 808 x 1 055	GN1/4	10	685	0 +8 °C	Stop	R290	0,796 (1)	0,522	50 Hz	18 276

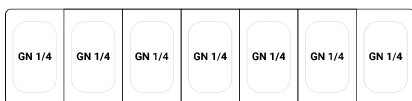
Układ pojemników



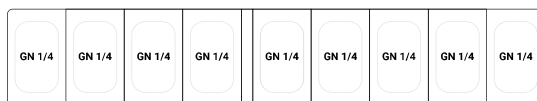
CPZ-2B GN 1/3



CPZ-3B GN 1/3



CPZ-2B GN 1/4



CPZ-3B GN 1/4

Opcje

			CPZ-2B	CPZ-3B
Panoramyczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		568	850
Zestaw kółek	C		98	98
Bez agregatu	RG		-947	-947
Tyłny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615

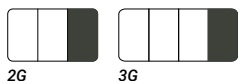
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2B	3B
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3
	19033557	Zestaw przewodnic L=649 mm	kpl.	4	6

Profesjonalne stoły do pizzy Compact



CPZC-3G



2G

3G

CC4

220-240V



TYPE F



EN 60x40



GN 150 mm



130-200 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Stanowi idealne stanowisko do przygotowywania pizzy.
- Wytrzymały granitowy blat roboczy z raniem o wysokości 88 mm oraz wycięciem przeznaczonym na pojemniki GN 1/4 o głębokości 150 mm. Model CPZC-2G mieści 6 pojemników, model CPZC-3G 8 pojemników.
- Cyrkulacja powietrza wewnątrz komory stołu zapewnia ciągłe chłodzenie pojemników GN. Centralne umieszczenie parownika i właściwa izolacja blatu roboczego zapewnia jednolite rozprowadzenie chłodzonego powietrza.
- Dodatkowa komora neutralna z 3 szufladami EN 60x40.
- Wyjmowane półki epoksydowe 600x400 mm z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CPZC-2G	19089681	1 590 x 700 x 880	GN1/4	6	325	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	17 176
CPZC-3G	19089682	2 110 x 700 x 1 163	GN1/4	8	480	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	20 235

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Opcje

			CPZC-2G	CPZC-3G
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		568	850
Bez agregatu	RG		-947	-947
Blat granitowy	GR		•	•
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		764	967
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	4	6

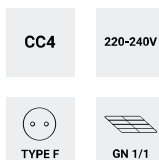
STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe z litym blatem



RPS-3G NS

RPS-2G NS



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 30 mm, z wtryskiwanym pod wysokim ciśnieniem poliuretanem, wolnym od CFC.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o wysokiej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza umożliwia ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Dostępne modele bez rantu (NS) i z rantem 40 mm (SB40).



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	RÓCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
RPS-2G NS	19105458	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1 403 (4)	50/60 Hz	5 706
RPS-3G NS	19105459	1 358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1 608 (4)	50/60 Hz	7 134
RPS-2G SB40	19110251	894 x 700 x 850	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1 403 (4)	50/60 Hz	5 706
RPS-3G SB40	19110255	1 358 x 700 x 850	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1 608 (4)	50/60 Hz	7 134

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (4) Zgodnie z normą EN22041

Opcje

			RPS-2G	RPS-3G
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

Standardowe wyposażenie

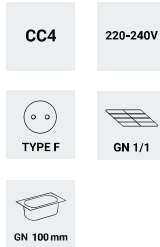
	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3

Stoły sałatkowe z blatem polietylenowym



RPS-3GP

RPS-2GP



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Otwarty blat odpowiedni dla pojemników GN i powierzchnia robocza z polietylenu o dużej gęstości odpowiednia do przygotowywania żywności. Uchylna pokrywa z blokadą w pozycji otwartej.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o wysokiej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza umożliwia ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawiera pojemników GN w standardzie.
- Możliwe konfiguracje pojemników GN na kolejnej stronie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRZANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GP	19105614	894 x 700 x 861	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	6 363
RPS-3GP	19105067	1 358 x 700 x 861	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	7 954

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

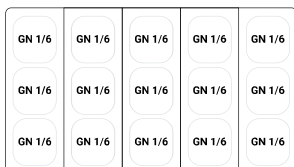
Opcje

			RPS-2GP	RPS-3GP
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

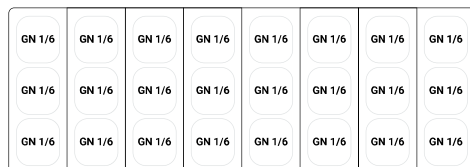
Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	2	3

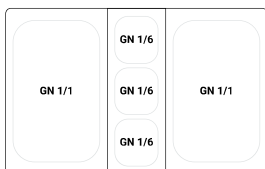
Układ pojemników



RPS-2GP GN 1/6



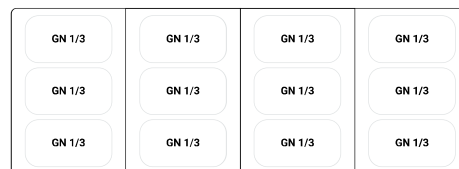
RPS-3GP GN 1/6



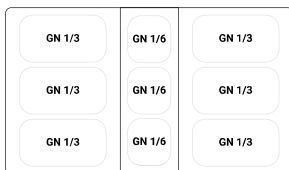
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



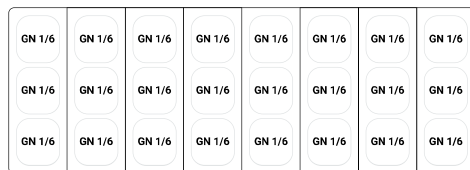
RPS-3GP GN 1/2



RPS-3GP GN 1/3



RPS-2GP GN 1/3 + 1/6



RPS-3GP GN 1/6



RPS-3GP GN 1/1

Stoły do pizzy z blatem roboczym



RPS-3GZ

RPS-2GZ



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym poliuretanem wolnym od CFC, o grubości 30 mm, z miejscem na pojemniki GN 1/6.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o wysokiej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza umożliwia ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawiera pojemników GN w standardzie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GZ	19105615	894 x 700 x 955	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	6 237
RPS-3GZ	19105611	1 358 x 700 x 955	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	7 795

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Układ pojemników



RPS-2GZ



RPS-3GZ

Opcje

			RPS-2GZ	RPS-3GZ
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw przewodnic L=562 mm	kpl.	2	3

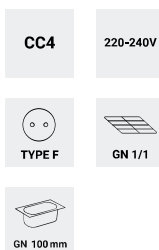
STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe do kanapek



RPS-3GS

RPS-2GS



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z miejscem na pojemniki GN 1/6.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o wysokiej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
- Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza umożliwia ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Nie zawiera pojemników GN w standardzie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	LICZBA MIEJSC	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GS	19105616	894 x 700 x 1 140	GN1/6	5	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	6 814
RPS-3GS	19105617	1 358 x 700 x 1 140	GN1/6	8	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	8 179

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

Układ pojemników



RPS-2GS



RPS-3GS

Opcje

			RPS-2GS	RPS-3GS
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szufiad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3

Kompaktowe stoły do pizzy



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR



Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
 - Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z rantelem o wysokości 160 mm.
 - Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o wysokiej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
 - System chłodzenia z wymuszonym obiegiem powietrza.
 - Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza umożliwia ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
 - Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
 - Dostosowany do łączenia z nadstawkami na pojemniki GN.
- Kompatybilne modele:
- SP-2G
 - SPT-2G



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	HZ	PLN
RPS-2G D6 GR	19104297	1 358 x 700 x 1 010	155	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	D	1 403 (4)	50/60 Hz	11 439
RPS-3G GR	19105613	1 358 x 700 x 1 010	232	+2 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	D	1 608 (4)	50/60 Hz	8 724







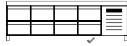








Opcje

			RPS-2G D6 GR	RPS-3G GR
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3

Akcesoria

	KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN
PÓŁKI				
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	Stoły do przygotowywania GN 1/1	62
	19097776	Półka epoksydowa EN600x400	Stoły 800 mm + zespolone stoły do pizzy	80
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	Stoły sałatkowe	65
Zestawy prowadnic do półek				
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	Stoły 700 mm + stoły sałatkowe	94
	19033557	Zestaw prowadnic L=649mm	Stoły 800 mm	86
Zestawy zawiasów				
	19098305	Zestaw zawiasów – prawe	Wszystkie stoły do przygotowywania	78
	19098304	Zestaw zawiasów – lewe	Wszystkie stoły do przygotowywania	78
Zestawy szuflad				
	19010993	Zestaw szuflad 1/2+1/2	Stoły do przygotowywania GN 1/1	 1 984
	19015952	Zestaw szuflad 1/2+1/2 od strony kompresora	Stoły do przygotowywania GN 1/1	 1 984
	19036401	Zestaw szuflad 1/2+1/2 od strony kompresora LG	Stoły do przygotowywania GN 1/1	 1 984
	19015954	Zestaw szuflad 1/3+1/3+1/3	Stoły do przygotowywania GN 1/1	 2 481
	19015953	Zestaw szuflad 1/3+2/3	Stoły do przygotowywania GN 1/1	 1 984
	19106089	Zestaw szuflad 1/2+1/2 do stołów sałatkowych	Stoły sałatkowe	 1 450



Bezpieczne, efektywne,
rozważne chłodzenie
Twojego jedzenia.

Szybkoschładzarki

— Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?	308
— Charakterystyka	310
— Szybkoschładzarki Advance	312
— Szybkoschładzarki Concept.....	313
— Szybkoschładzarki COOK&CHILL.....	314
— Szybkoschładzarki do wózków	315

Szybkoschładzarki

Dlaczego warto używać szybkoschładzarek?

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°C do +10°C: w tym zakresie temperatury, powstaje idealne środowisko dla rozwoju i namnażania się bakterii.

Szybkoschładzarki obniżają temperaturę w środku produktu od +65°C do +3°C tak szybko, jak to jest możliwe, maksymalnie w czasie 90 min.

Tempo przejścia procesu schładzania przez krytyczny zakres temperatur od +65°C do +10°C, w którym występuje najwyższa proliferacja bakterii jest tak duże, że nie występuje jakiegokolwiek zagrożenie dla bezpieczeństwa schładzanej żywności.

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

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

2. Racjonalizacja pracy

Szybkoschładzarki pozwalają na wcześniejsze przygotowanie większej ilości produktów. Po schłodzeniu można je spożyć w ciągu 5-7 dni. W przypadku zamrożenia czas ten można wydłużyć do kilku miesięcy.

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

3. Oszczędność czasu

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

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

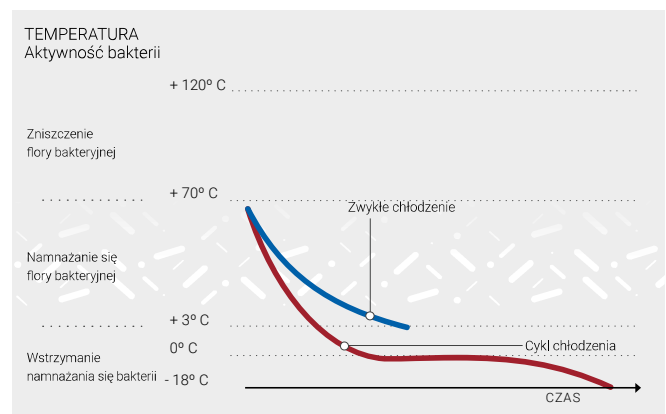
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju Czynnika chłodniczytronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

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 chłodzenia

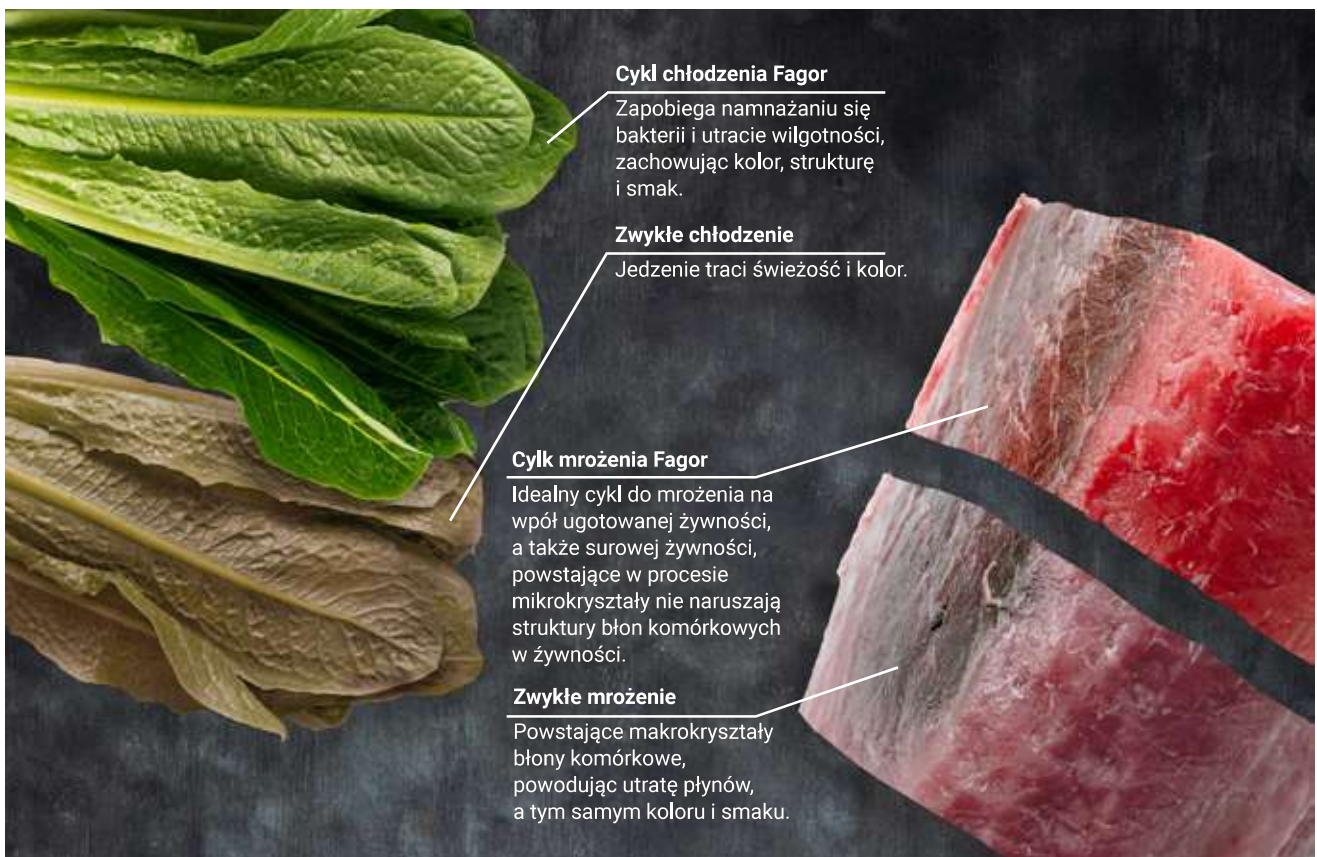
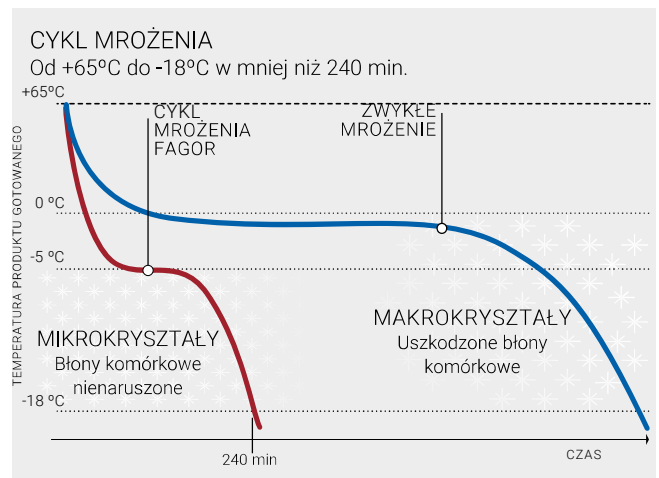
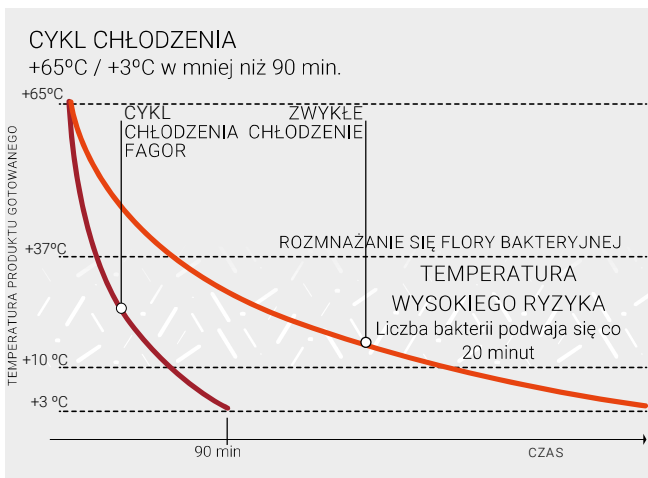
CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'
Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'
Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.

Cykl zamrażania

CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 240'
Cykl ten służy do zamrażania produktów spożywczych w równej temperaturze oraz może być stosowany do stałego schładzania tychże produktów bez powodowania gwałtownych zmian temperatury lub do gotowania różnych składników.

CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 240'
Cykl ten jest idealny do zamrażania niedogotowanych produktów spożywczych lub częściowo przygotowanych potraw. Można go również zastosować do produktów surowych. Umożliwia przechowywanie zamrożonej żywności przez długi czas.



Charakterystyka



	ADVANCE	CONCEPT
Izolacja (mm)	60	60
Czynnik chłodniczy + / -	R290 / R452a	R290
Klasa klimatyczna	5	5
Cykl chłodzenia	Tak	Tak
Cykl mrożenia	Tak	Tak
Cykl mocny	Tak	Tak
Cykl łagodny	Tak	Tak
HACCP	Tak	Tak
Cykl specjalny		
Odkazanie ryb	Tak	Tak
Utwardzanie lodów	Tak	Tak
Schładzanie wstępne	Tak	Tak
Suszenie	Tak	Nie
Podgrzewana sonda	Standard	Opcja
Kontrola wentylatora	Tak	Nie
Książka z przepisami Fagor	Tak	Nie

Sterowanie elektroniczne



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°.



Łatwy dostęp serwisowy

Zdejmowana i odchylana pokrywa parownika, która umożliwia łatwy dostęp na potrzeby czyszczenia i serwisowania.





COOK & CHILL

DO WÓZKÓW

60	100
R290 / R452a	R452a
5	5
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Tak	Tak
Standard	Standard
Tak	Tak
Tak	Tak



Uniwersalne prowadnice

Łatwe w demontażu wielofunkcyjne prowadnice, przeznaczone do pojemników GN 1/1 oraz piekarniczych EN 60x40.



Sonda rdzeniowa

Inteligentna sonda rdzeniowa. Sterownik wykrywa, czy sonda została prawidłowo umieszczona w produkcie i rozpoczyna cykl z kontrolą czasu. Standard w modelach z panelem Screen Touch control.



Szybkoschładzarki



ABC-102

ABC-101 HC

ABC-051 HC

ABC-031 HC



Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 5" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 96 programów chłodzenia Fagor, podzielonych według 8 kategorii produktów.
- Możliwość przechowywania w pamięci dodatkowych 40 przepisów.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
ABC-031 HC	19089755	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	17 201
ABC-051 HC	19099866	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	-	40	24	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	23 218
ABC-081 HC	19105085	790 x 800 x 1 290	220-240V	8	8	-	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	28 374
ABC-101 HC	19099947	790 x 800 x 1 420	220-240V	10	10	-	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	33 254
ABC-121	19089765	790 x 800 x 1 600	220-240V	12	12	-	12	6	R452a	1,3 (2)	2	50 Hz	37 416
ABC-161	19089767	790 x 800 x 1 950	380-415V	16	16	-	23	13	R452a	2,85 (2)	3,5	50 Hz	48 279
ABC-102	19089769	1 200 x 1 090 x 1 766	380-415V	-	20	20	40	24	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	62 968

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ABC-031 HC	ABC-051 HC	ABC-081 HC	ABC-101 HC	ABC-121	ABC-161	ABC-102
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-		486	486	486	486	-
Zestaw kótek	C	-	98	98	98	98	98	98
Podgrzewana sonda	Heat-P	•	•	•	•	•	•	•
USB	USB	486	486	486	486	486	486	486

CONCEPT

Szybkoschładzarki



CBC-101 HC

CBC-81 HC

CBC-51 HC

CBC-31 HC



Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 2,8" pojemnościowy sterownik elektroniczny z cyklami chłodzenia i mrożenia kontrolowanymi za pomocą czasu lub temperatury.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 3 dodatkowe cykle do wstępnego chłodzenia, odkażania ryb i utwardzania lodów.
- Możliwość zapisania do 20 spersonalizowanych przepisów.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ		WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
CBC-031 HC	19101748	590 x 700 x 520	220-240V	3	3	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	11 834
CBC-051 HC	19102977	790 x 700 x 850	220-240V	5	5	40	24	R290	0,71 (2)	0,55	50 Hz	15 447
CBC-081 HC	19105381	790 x 800 x 1 290	220-240V	8	8	60	40	R290	1,18 (2)	0,713	50 Hz	21 714
CBC-101 HC	19104477	790 x 800 x 1 420	220-240V	10	10	100	65	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	23 879

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		CBC-031 HC	CBC-051 HC	CBC-081 HC	CBC-101 HC
Otwieranie drzwi z lewej strony	OP	-	0	0	0
Zestaw kółek	C	-	98	98	98
Podgrzewana sonda	Heat-P	-	1116	1116	1116

Szybkoschładzarki Cook & Chill



ABCO-102

ABCO-101 HC

ABCO-061 HC

ABCO-06 2/3 HC



Ogólna charakterystyka

- Gama szybkoschładzarek zaprojektowana tak, aby współgrała z piecami konwekcyjno-parowymi iKORE w celu idealnego zrównoważenia pracy w systemie Cook&Chill. 6-półkowe szybkoschładzarki zespolone z piecami dostępne są na zamówienie.
- Intuicyjny 5" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności. 5 prędkości wentylatora.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 96 programów chłodzenia Fagor, podzielonych według 8 kategorii produktów.
- Możliwość przechowywania w pamięci dodatkowych 40 przepisów.
- 5 dodatkowych cykli specjalnych do zarządzania rozmrażaniem, utwardzaniem lodu, suszeniem, dezynfekcją ryb i podgrzewaniem sondy.
- Mieści tace GN 1/1 oraz EN 60x40 (poza modelem na 3 tace) w odległości 65 mm od siebie



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	POJEMNOŚĆ			WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŻNICZA					
ABCO-06 2/3 HC	19087540	656 x 633 x 630	220-240V	6 x GN2/3	-	-	12	6	R290	0,565 (2)	0,41	50 Hz	19 603
ABCO-061 HC	19105609	900 x 935 x 1 105	220-240V	6	6	-	50	30	R290	0,71 (2)	0,713	50 Hz	33 402
ABCO-101 HC	19105605	900 x 935 x 1 766	220-240V	10	6	-	105	0	R290	1,62 (2)	1,426	50 Hz	43 767
ABCO-102	19091443 1	200 x 1 130 x 1 766	380-415V	-	10	10	105	70	R452a	4,079 (2)	2,947	50 Hz	69 263

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Opcje

		ABCO-0623	ABCO-061 HC	ABCO-101 HC	ABCO-102
Podgrzewana sonda	Heat-P	•	•	•	•
USB	USB	486	486	486	486

Szybkoschładzarki do wózków 20 GN 1/1



RBP-201



Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrątkowanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii.
- Izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
 - Przelotowa: chłodziarnia może być otwierana z przodu i z tyłu (C).
 - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu (H).
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.

Komory chłodnicze

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		MOC ELEKTRYCZNA (KW)	AGREGAT	HZ	PLN
					CHŁODNICZA	MROŹNICZA				
RBP-201	19089779	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	81 883
RBP-201H	19089780	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	85 378
RBP-201C	19089784	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	81 564
RBP-201HC	19089785	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3°C	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	87 061
RBM-201	19089788	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	90 451
RBM-201H	19089789	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	95 029
RBM-201 C	19089792	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	102 052
RBM-201HC	19089793	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	105	70	0,85	UCC-528	50/60 Hz	108 737

Agregaty

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
UCS-424	19017466	1 100 x 805 x 650	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	31 608
UCS-528	19017467	1 100 x 805 x 650	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	33 366
UCC-424	19015799	1 045 x 765 x 637	380-415V	R452a	5,97 (2)	4,25	50 Hz	32 415
UCC-528	19015800	1 045 x 765 x 637	380-415V	R452a	6,95 (2)	4,98	50 Hz	34 231

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Akcesoria

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ	PLN
RC-700	19015797	Rampa dla szybkoschładzarek RBM-201	700	1 628

Szybkoschładzarki do wózków 20 GN 2/1



RBP-202



Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrątkiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m³ nasze produkty mają izolację 20% większą ponad średnią rynkową, szczególnie urządzenia mroźnicze, przy zauważalnym zmniejszeniu poboru energii.
- Izolacja o grubości 70 mm w modelach chłodziarek oraz izolacja o grubości 100 mm w modelach mieszanych.
- Intuicyjny 7" dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkownika.
- Modele z opcją cyklu chłodzenia lub zamrażania, które można ustawić na zarządzanie czasem lub za pomocą sondy temperatury umieszczonej w środku żywności.
- 2 cykle chłodzenia:
 - Cykl mocny: domyślny cykl mrożenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę -20°C.
 - Cykl łagodny: domyślny cykl chłodzenia. Wykonuje cykl i utrzymuje stałą temperaturę 0°C.
- 2 dodatkowe wersje komór chłodniczych:
 - Przelotowa: chłodziarnia może być otwierana z przodu i z tyłu (C).
 - Wersja o dużej mocy z większą wydajnością parownika w celu schłodzenia lub zamrożenia większej ilości produktu (H).
- Tropikalizowana jednostka chłodząca. Nadaje się do pracy w temperaturze pokojowej do 43°C i wilgotności 65%.
- Komora chłodnicza i agregat dostarczane oddzielnie.



Komory chłodnicze

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	TEMPERATURA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL)		MOC ELEKTRYCZNA (KW)	AGREGAT	HZ	PLN
					CHŁODNICZA	MROŹNICZA				
RBP-202	19089782	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	94 215
RBP-202H	19089783	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	100 546
RBP-202C	19089786	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	150	-	0,85	UCS-842	50/60 Hz	103 883
RBP-202HC	19089787	1 670 x 1 395 x 2 120	220-240V	+3°C	210	-	1,05	UCS-1052	50/60 Hz	108 318
RBM-202	19089790	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	105 816
RBM-202H	19089791	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	112 369
RBM-202 C	19089794	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	150	100	0,85	UCC-842	50/60 Hz	114 697
RBM-202HC	19089795	1 720 x 1 445 x 2 220	220-240V	+3°C / -18°C	210	135	1,05	UCC-1052	50/60 Hz	120 284

Agregaty

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
UCS-842	19017468	1 450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	47 797
UCS-1052	19017469	1 451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	46 739
UCC-842	19015801	1 452 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	49 032
UCC-1052	19015802	1 453 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	47 934

(2) Evap. -25°C/ Cond. 45°C

Akcesoria

MODEL	KOD	OPIS	SZEROKOŚĆ	PLN
RC-800	19015798	Rampa dla szybkoschładzarek RBM-202	800	2 428





Urządzenia chłodnicze do baru

— Barowe stoły chłodnicze.....	320
— Akcesoria	322

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

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

BAROWE STOŁY CHŁODNICZE

Seria BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4



220-240V



Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 30 mm, wolną od CFC.
- Drzwi z doskonale zintegrowanym uchwytem, który zapobiega gromadzeniu się brudu.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
RBBC-2	19106108	1 435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	216 (5)	50 Hz	9 838
RBBC-3	19106109	1 989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	B	304 (5)	50 Hz	11 833

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Zgodnie z normą EN23953

Opcje

			RBBC-2	RBBC-3
Panoramiczne otwieranie	PO		●	●
Zamek	LC		●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2	3
	19106465	Półka nierdzewna powlekana na szaro 477x342	szt.	4	4
	19106466	Półka nierdzewna powlekana na szaro 549x342	szt.	-	2
	19106517	Prowadnice do półek stalowych	kpl.	4	6

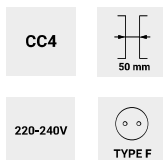
BAROWE STÓŁY CHŁODNICZE

Seria BBC z drzwiami szklanymi



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD



Ogólna charakterystyka

- Wnętrze wykonane ze stali powlekanej szarym tworzywem. Na zewnątrz wykonane ze stali powlekanej czarnym tworzywem.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej poliuretanową izolacją o gęstości 40 kg/m³ i o grubości 30 mm, wolną od CFC.
- Podwójnie przeszklone, izolowane drzwi o niskiej emisyjności redukującej utratę ciepła, wyposażone w ergonomiczny uchwyt.
- Wyjmowane półki ze stali nierdzewnej powlekane na szaro z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu do 40 kg.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
RBBC-2 GD	19106034	1 435 x 512 x 850	264	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	388 (5)	50 Hz	11 132
RBBC-3 GD	19106035	1 989 x 512 x 850	413	0 +8 °C	Stop	R-600a	0,293 (1)	0,175	C	523 (5)	50 Hz	12 451

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C (5) Zgodnie z normą EN23953



Opcje

			RBBC-2 GD	RBBC-3 GD
Panoramyczne otwieranie	PO		●	●
Zamek	LC		●	●
Szklane drzwi	GD		●	●

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		2	3
	19106465	Półka nierdzewna powlekana na szaro 477x342	szt.	4	4
	19106466	Półka nierdzewna powlekana na szaro 549x342	szt.	-	2
	19106517	Prowadnice do półek stalowych	kpl.	4	6

Akcesoria

KOD	OPIS	DO URZĄDZEŃ	PLN
Półki			
 19106465	Półka nierdzewna powlekana na szaro 477x342 mm	Modele RBBC	108
19106466	Półka nierdzewna powlekana na szaro 549x342 mm	Modele RBBC	108
Zestawy przewodnic			
 19106517	Prowadnice nierdzewne	Modele RBBC	51





Kompaktowe i niezawodne
komponenty idealne
dla profesjonalistów.

Witryny na wino i szafy do dojrzewania mięsa

- Witryny na wino..... **326**
- Szafy do dojrzewania mięsa..... **327**

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

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

CONCEPT

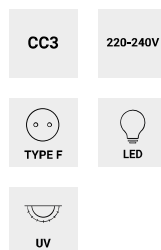
Witryny na wino



CWC-600

CWC-300

CWC-180



Ogólna charakterystyka

- Nasza oferta witryn na wino zapewni nowoczesne i eleganckie rozwiązania do przechowywania i ekspozycji wina i butelek.
- Parownik wewnętrzny z wymuszonym ciągiem. Zewnętrzny skraplacz o niskiej potrzebie konserwacji z wymuszonym ciągiem.
- Drzwi z podwójnymi szybami z przyciemnianym szkłem i filtrem UV dla ochrony przed światłem słonecznym.
- Wyjmowane i regulowane półki pokryte czarną powłoką epoksydową. Drewniane półki są dostępne jako opcja.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ- LICZBA BUTELEK	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGE- TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CWC-180	19089796	506 x 579 x 941	35	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,199 (1)	0,101	D	423 (5)	50 Hz	5 262
CWC-300	19089798	620 x 655 x 1 850	114	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,292 (1)	0,257	E	909 (5)	50 Hz	7 567
CWC-600	19089800	1 250 x 655 x 1 850	228	+4 +18 °C	Stop	R-600a	0,584 (1)	0,513	E	1 495 (5)	50 Hz	15 013

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

(5) Zgodnie z normą EN23953

Standardowe wyposażenie

	MODEL	LICZBA BUTELEK NA PÓLKĘ	LICZBA PÓLEK			LICZBA BUTELEK			PLN	
			CWC-108	CWC-300	CWC-600	CWC-108	CWC-300	CWC-600		
	19106526	Półka epoksydowa CWC-180	20	1	-	-	20	-	-	136
	19106524	Półka epoksydowa CWC-300	30	-	3	6	-	90	180	128
	19106525	Półka epoksydowa CWC-300 45°	6	-	1	2	-	6	12	128

Dodatkowe wyposażenie

			CWC- 180	CWC- 300	CWC- 600	CENA NETTO (PLN)	
	19045931	Drewniana półka CWC-180	szt.	1	0	0	818
	19097791	Drewniana półka CWC-300	szt.	0	1	2	859
	19097792	Drewniana półka CWC-300 45°	szt.	0	3	6	1 094
	19106526	Półka epoksydowa CWC-180	szt.	1	0	0	136
	19106524	Półka epoksydowa CWC-300	szt.	0	1	2	128
	19106525	Półka epoksydowa CWC-300 45°	szt.	0	3	6	128

CONCEPT

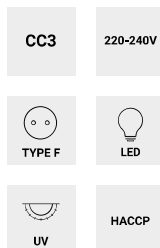
Szafy do dojrzewania mięsa



FMA-1650 S

FMA-1650 B

FMA-900



Ogólna charakterystyka

- Komora wewnętrzna w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- 10 alarmów HACCP, które są przechowywane w przypadku dużych wahań temperatury i awarii zasilania urządzeń.
- Podwójnie przeszklone drzwi izolowane o niskiej emisyjności cieplnej w celu zmniejszenia wymiany ciepła.
- Lampa UV do sterylizacji powietrza zapobiega rozprzestrzenianiu się bakterii wewnątrz komory.
- Dostarczane z czterema półkami, każda o ładowności do 40 kg.



Szafa do dojrzewania mięsa Fagor wyróżnia się na tle konkurencji innowacyjnym wzornictwem i wydajnością. Jej system kontroli wilgotności i temperatury oraz sterylizacja powietrza UVC zapewniają maksymalne bezpieczeństwo, tworząc idealną cyrkulację powietrza w szafie.

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej										
FMA-900	19073881	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	16 726
FMA-1650	19073883	700 x 750 x 1 665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	23 671
FMA-1650 S	19081264	700 x 750 x 2 050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	24 985
Obudowa zewnętrzna w kolorze czarnym										
FMA-900 B	19073882	600 x 620 x 925	149	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,325 (1)	0,325	50 Hz	17 058
FMA-1650 B	19073884	700 x 750 x 1 665	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	22 556
FMA-1650 BS	19081265	700 x 750 x 2 050	493	+1 +20 °C	Stop	R-600a	0,358 (1)	0,355	50 Hz	25 480

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

Standardowe wyposażenie

	KOD	OPIS		900	1650	PLN
	19097799	Półka epoksydowa 482x368	szt.	1	-	202
	19097804	Półka epoksydowa 487x582	szt.	-	3	332
	19097802	Półka epoksydowa 467x277x62,5	szt.	1	-	220
	19097803	Półka epoksydowa 558x413x62,5	szt.	-	1	332
	19097798	Blok soli himalajskiej	szt.	2	4	354
	19097801	Podstawa pod blok soli	szt.	-	1	482
	19097800	Podstawa pod blok soli	szt.	1	-	344

Dodatkowe wyposażenie

	KOD	OPIS	PLN
	19081970	Czarna podstawa FMA-900	1 104
	19074043	Czarna podstawa FMA-1650	1 519



FAGOR 



Kostkarki do lodu

— Kostkarki do lodu **330**

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

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

Rekomendowana minimalna jakość wody 15 do 40°F.

Kostkarki do lodu

Asortyment produktów do wytwarzania kostek lodu

Prosty, niezawodny system do wytwarzania kostek lodu nawet przy użyciu twardej wody oraz w bardzo trudnych warunkach.



FCB-18-A-S

Technologia i niezawodność

Urządzenia mogą sprawnie działać nawet przy wysokiej temperaturze (do 43 stopni Celsjusza). Tablica zasilająca wyposażona w dwa termostaty służy do regulowania czasu produkcji i ilości wytworzonych kostek lodu.

Prostota i wytrzymałość

Rama wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 ma łatwo zdejmowalny panel, co umożliwia dostęp do wszystkich komponentów danego urządzenia.

Utrzymanie czystości

Wyposażone w automatyczny program czyszczenia – AWS, zapewniający łatwiejszą konserwację zależnie od modelu urządzenia, co umożliwia cyrkulację nieschłodzonej wody, aby usunąć z niej osady wapienne. Spełnia normy higieniczne i sanitarne.

Efektywność

Lepsza gęstość izolacji zapewnia jakość oraz zoptymalizowanie zużycia.


Ergonomia

Konstrukcja urządzenia umożliwia łatwiejszy dostęp do wszystkich jego komponentów, co sprzyja łatwiejszej instalacji systemu oraz przeprowadzaniu procedur konserwacyjnych.

Ochrona środowiska

Wszystkie nasze urządzenia są w 100% zgodne z zasadami recyklingu.

MODEL	KOD	HZ	WYDAJNOŚĆ (KG/DZIEŃ)	OPCJE WIELKOŚCI KOSTKI	POJEMNOŚĆ (KG)	SYSTEM CHŁODZENIA	AWS	MOC (W)	WYMIARY (MM) BEZ NÓŻEK (MM)	CENA NETTO (PLN)
FCB-18A ABS-S	19079648	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 200
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 292
FCB-18 A-S	19079654	50	21	D-13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 641
FCB-18 W-S	19079655	50	21	D-13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 872
FCB-26-A-S	19079657	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	270	387x470x607	7 972
FCB-26-W-S	19079658	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	W	TAK	270	387x470x607	8 484
FCB-26-A-S-DP	19079659	50	26	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	6	A	TAK	270	387x470x607	8 685
FCB-29-A-S	19079673	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	270	387x470x687	7 976
FCB-29-W-S	19079677	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	W	TAK	270	387x470x687	8 330
FCB-29-A-S-DP	19079678	50	29	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	9	A	TAK	270	387x470x687	8 873
FCB-38-A-S	19079679	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	497x592x687	9 294
FCB-38-W-S	19079685	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	340	497x592x687	9 349
FCB-38-A-S-DP	19079652	50	38	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	340	497x592x687	10 135
FCB-42-A-S	19079687	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	455	497x592x687	9 587
FCB-42-W-S	19079688	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	W	TAK	455	497x592x687	9 996
FCB-42-A-S-DP	19079689	50	42	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	16	A	TAK	455	497x592x687	10 421
FCB-48-A-S	19079691	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	497x592x797	9 974
FCB-48-W-S	19079693	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	W	TAK	450	497x592x797	10 170
FCB-48-A-S-DP	19079694	50	48	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	25	A	TAK	450	497x592x797	11 015
FCB-72-A-S	19079699	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	590	735x603x850	13 378
FCB-72-W-S	19079700	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	TAK	590	735x603x850	13 596
FCB-72-A-S-DP	19079708	50	72	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	TAK	590	735x603x850	15 092
FCB-80-A-S	19079712	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	890	735x603x910	14 480
FCB-80-W-S	19079713	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	W	NIE	890	735x603x910	14 810
FCB-80-A-S-DP	19079714	50	80	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	40	A	NIE	890	735x603x910	15 822
FCB-95-A-S	19079715	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	A	NIE	870	735x603x1010	15 019
FCB-95-W-S	19079716	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	W	NIE	870	735x603x1010	15 537
FCB-95-A-S-DP	19079717	50	95	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g	55	A	NIE	870	735x603x1010	16 307
FCB-134-A-S	19079718	50	134	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g, B-60g	65	A	NIE	1250	840x740x1075	19 869
FCB-134-A-S-DP	19079719	50	134	A-18 g, C-33 g, D-13 g, E-42 g, B-60g	65	A	NIE	1250	840x740x1075	21 121
FCB-152-A-S	19079720	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	20 812
FCB-152-A-S-DP	19079721	50	152	A-18 g, D-13 g, B-60g	65	A	NIE	1260	840x740x1075	21 797

MODEL	KOD	OPIS	ŚREDNIA ILOŚĆ UZDATNIONEJ WODY	NOMINALNE NATEŻENIE PRZEPIĘTYWU	WYMIARY (MM)	ŚREDNICA PRZYŁĄCZA	CENA NETTO (PLN)
Fagor CUBE 	19109338	Filtr do uzdatniania wody do produkcji lodu przez profesjonalne kostkarki. Czterostopniowy proces uzdatniania wody -unikalne właściwości, przyjemny smak, przy zachowaniu potrzebnych minerałów	60.000 (przy twardości 10°dh (twardość ogólnej GH) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l)	0-8 l/min	wys. x szer. 310 x 180	3/4 cal	433

UWAGA:
standardowo urządzenia dostarczane są z kostką typu A-18 g (Oprócz modeli FCB 18 – kostka D-13g.)

MODEL	KOD	CENA NETTO (PLN)
AWS-Środek do czyszczenia kostkarki	19109343	726

W: chłodzenie wodą
A: chłodzenie powietrzem
DP – model z pompą odpływową
AWS – automatyczny program mycia