FAGOR PROFESSIONAL

Katalog

Urządzenia gastronomiczne

2025


FAGOR
PROFESSIONAL

Spis treści

FagorKonnect 9

Urządzenia grzewcze 13

— Symphony 15
— Kore Monoblock 23
— Kore 900 31
— Kore 700 65

Piece konwekcyjno-parowe 99

— Piece kompaktowe – iKORE Kompact 106
— Piece – iKORE 110
— Pakowarki próżniowe 138
— Zestawy 141
— Czyszczenie i konserwacja 144
— Pozostałe akcesoria 146

Zmywarki 149

— Mała i średnia wydajność 155
— Zmywarki do naczyń kuchennych 187
— Zmywarki tunelowe 191
— Zmywarki tunelowe taśmowe 207
— Kosze 219

Urządzenia chłodnicze 223

— 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

Warunki sprzedaży 333

FAGOR PROFESSIONAL

Gastronomia

URZĄDZENIA GRZEWCZE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

ZMYWARKI

URZĄDZENIA CHŁODNICZE

Pralnictwo

PRALNICTWO PROFESJONALNE

PRALNICTWO PRZEMYSŁOWE

SUSZENIE

PRASOWANIE I SKŁADANIE

WYKOŃCZENIE

SYSTEMY SAMOOBSŁUGOWE

www.fagorprofessional.pl

Co dla Ciebie oferujemy?

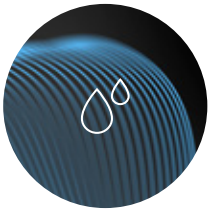
Szeroką gamę produktów pod jedną marką. Wszechświat usług dla profesjonalistów.



Urządzenia grzewcze



Piece konwekcyjno-parowe

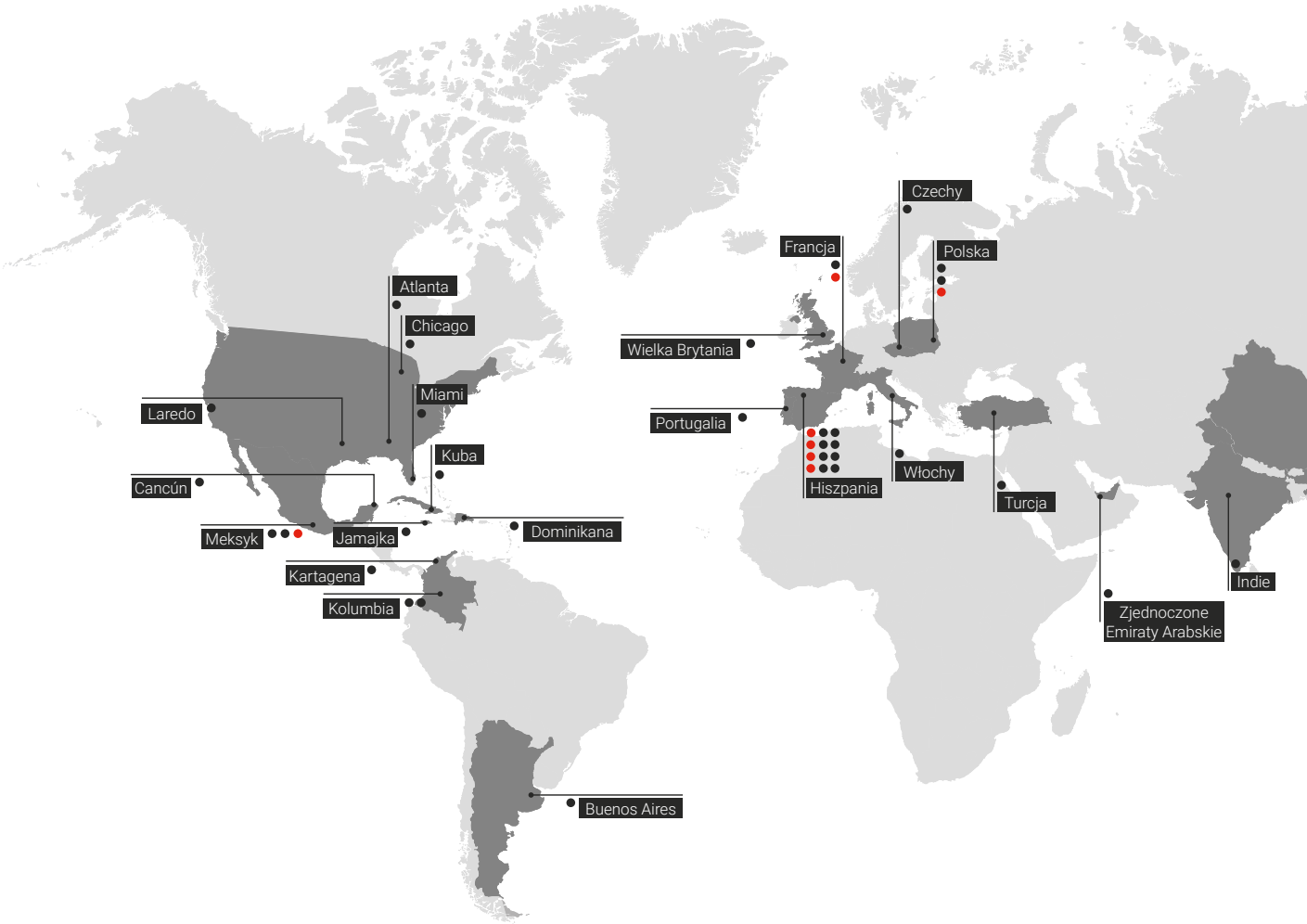


Zmywarki

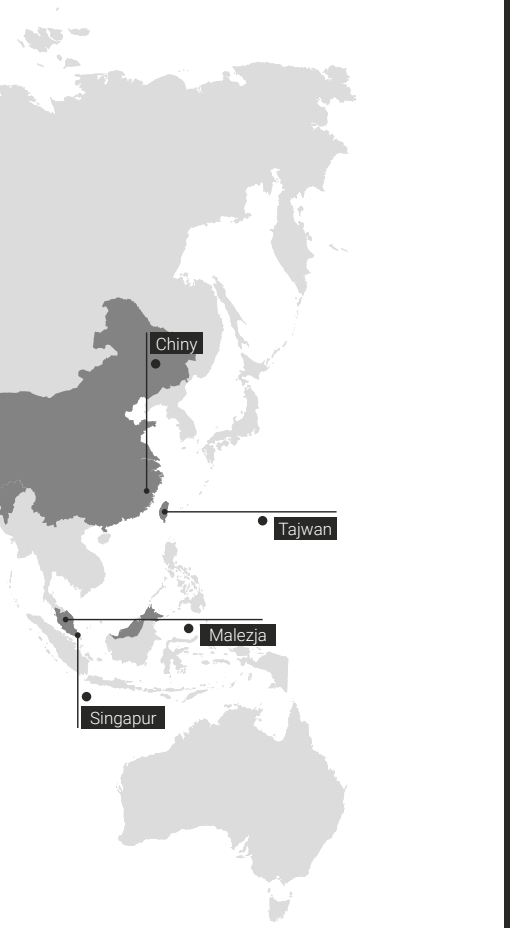


Urządzenia chłodnicze

Globalna marka, blisko Ciebie, gdziekolwiek jesteś.



- Oddziały sprzedaży
- Zakłady produkcyjne



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

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

Gdziekolwiek jesteś.



FagorKonnect

Wyobraź sobie, że wszystko jest połączone...



FagorKonnect
Foodservice

Maksymalne wykorzystanie możliwości Twojej kuchni z dowolnego miejsca i w dowolnym czasie.

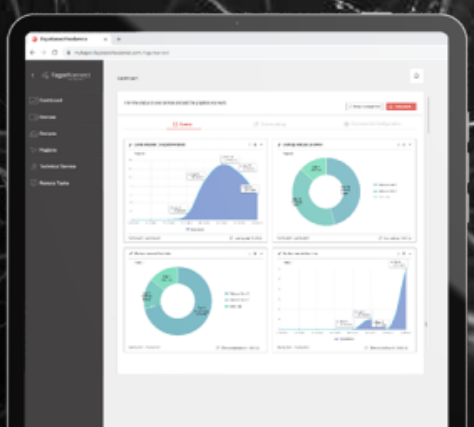
Zobacz wideo promocyjne

AWS
Well-Architected

Platforma FagorKonnect IoT spełnia wymagania AWS Well-Architected Framework, gwarantując najwyższy standard bezpieczeństwa, niezawodności, wydajności i zrównoważonego rozwoju.



IoT power



PANEL KONTROLNY

Zarządzaj swoim biznesem

Śledź i kontroluj wszystkie swoje urządzenia w czasie rzeczywistym z dowolnego miejsca dzięki panelowi kontrolnemu zapewniającemu całkowitą swobodę.

Szybko i efektywnie podejmuj decyzje dzięki dostępowi do wszystkich informacji za jednym dotknięciem.





URZĄDZENIA

Kontroluj swoje urządzenie

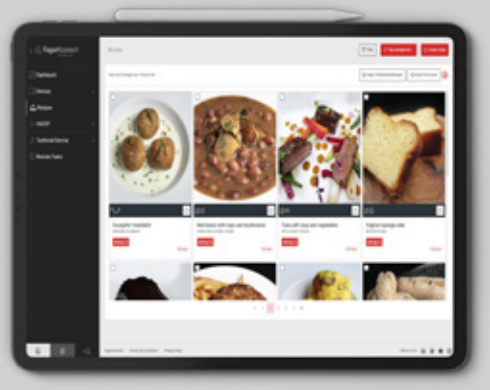
Korzystaj ze wszystkich możliwości swoich urządzeń dzięki narzędziom zapewniającym szczegółową kontrolę.

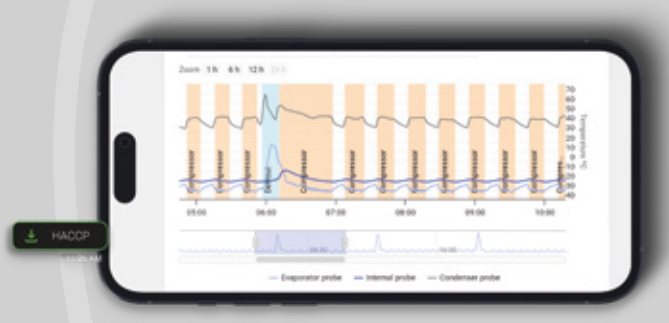
Zdalnie zarządzaj zadaniami, kontrolując bezpieczeństwo żywności, bądź proces bezpieczeństwo na każdym kroku.

PRZEPISY

Stwórz własny przepis

Łatwo twórz i zapisuj swoje przepisy oraz wysyłaj je do wszytskich swoich urządzeń, gdziekolwiek się znajdują.





HACCP

Zapewnij higienę

Zagwarantuj spełnienie wszystkich wymagań higieny i bezpieczeństwa żywności dzięki systemowi HACCP.

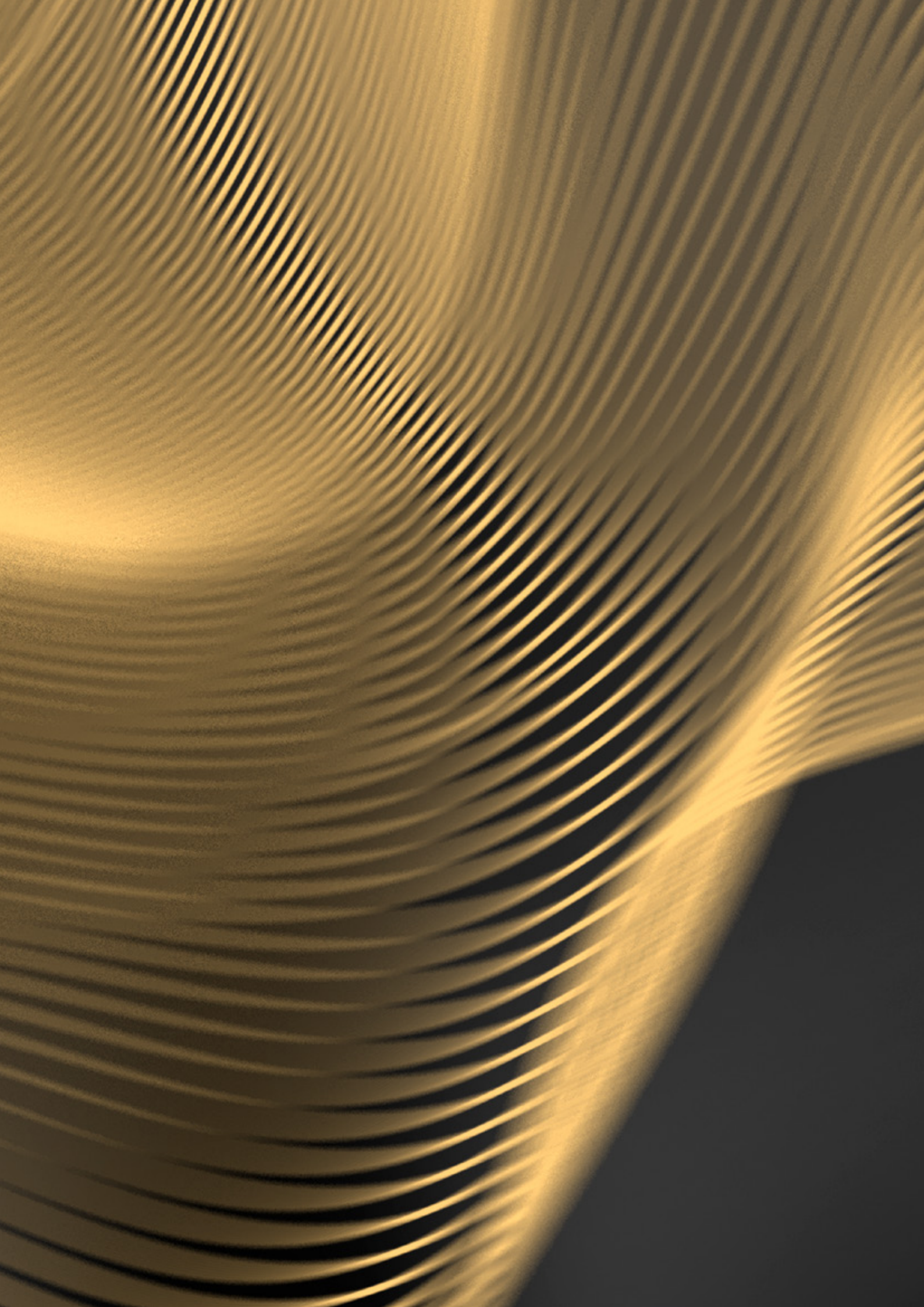
WSPARCIE TECHNICZNE

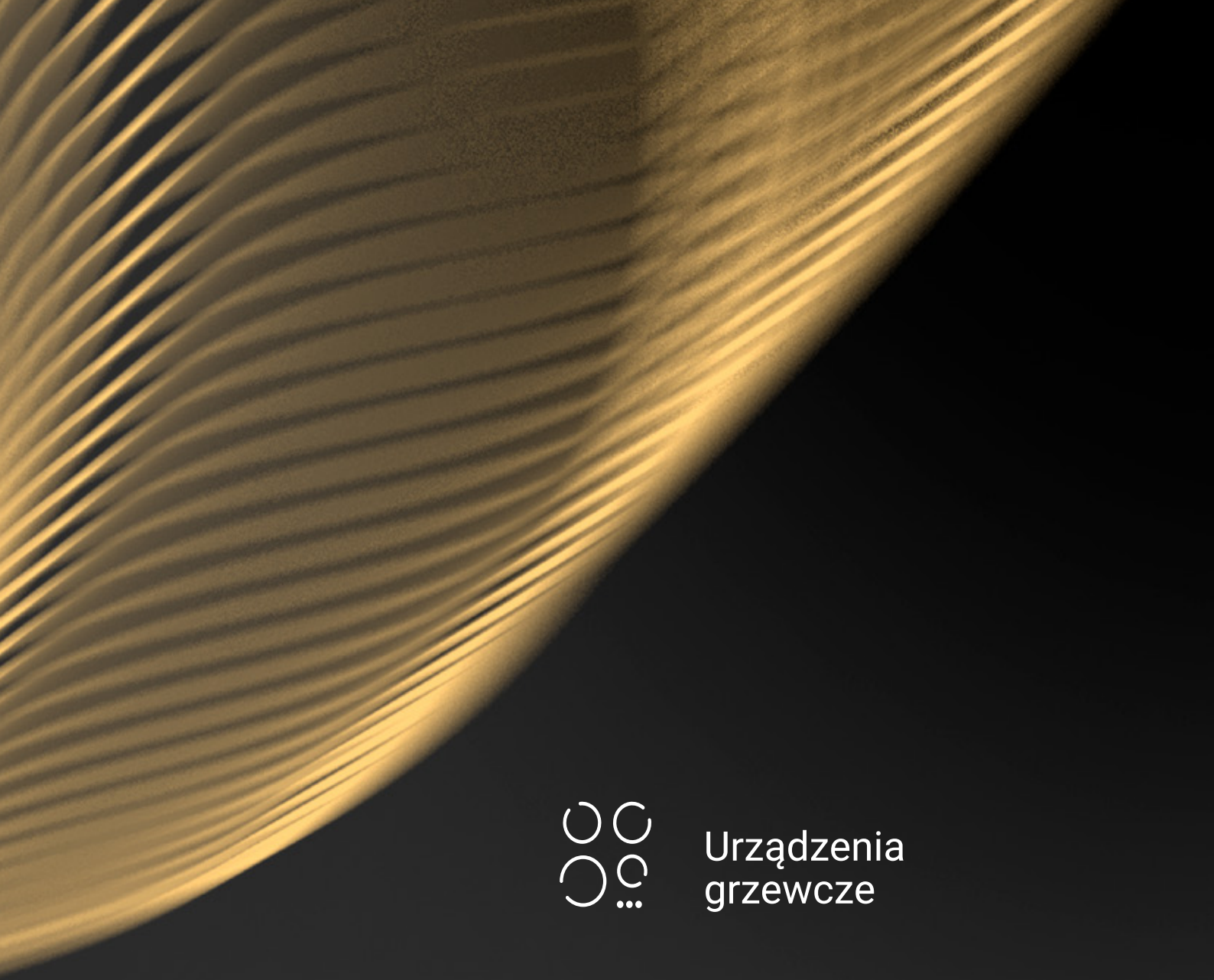
Rozwiń system wsparcia serwisowego

Usprawnij system wsparcia technicznego i otrzymuj natychmiastowe komunikaty o ostrzeżeniach, powiadomieniach i problemach.



Krótko mówiąc, zyskaj **wygodę.**





Urządzenia
grzewcze


FAGOR

Urządzenia grzewcze

Symphony **017**
KORE Monoblock **023**
KORE Modułowe
— Linia 900 ..... **031**
— Linia 700 ..... **065**



Kuchnia dostosowana
do Twoich potrzeb

Symphony

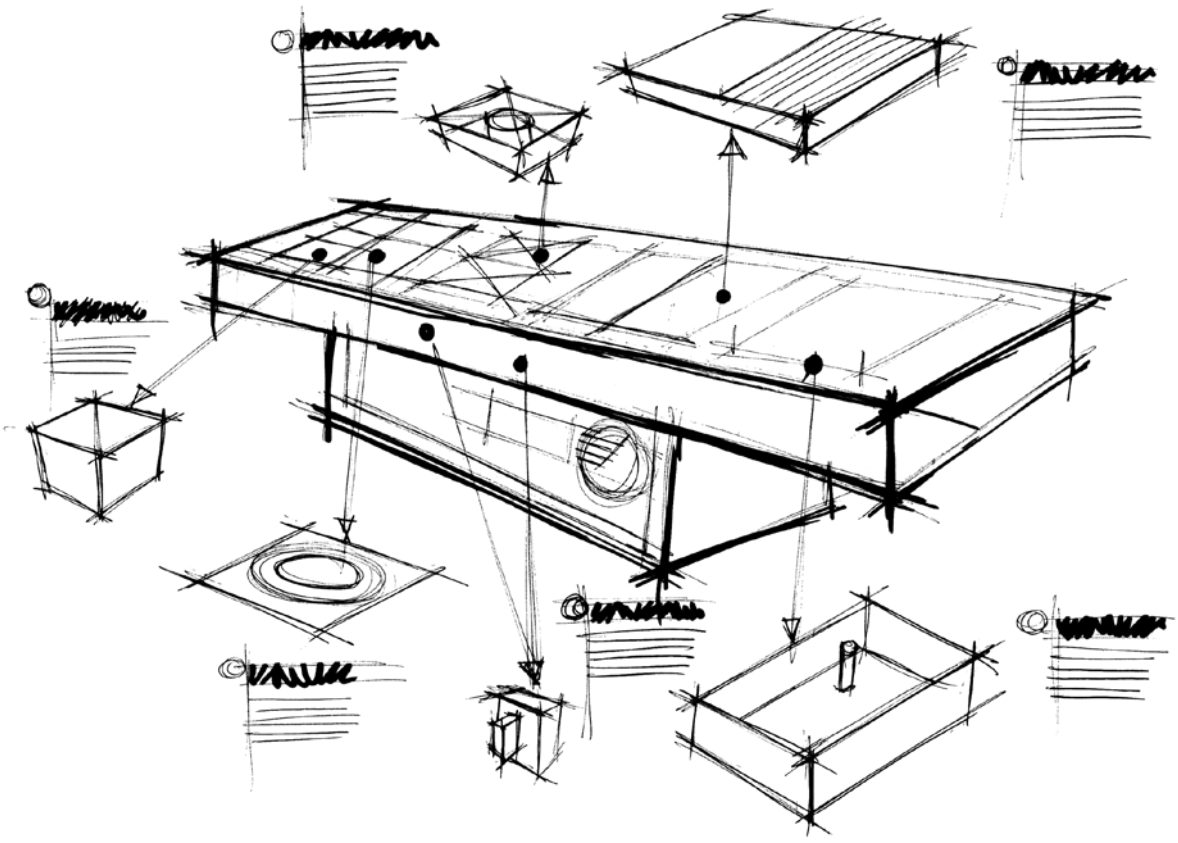
Symphony oferuje możliwość zaprojektowania i spersonalizowania kuchni z pełną swobodą, w oparciu o potrzeby operacyjne, łącząc różne dostępne elementy, urządzenia i akcesoria. Symphony zoptymalizuje każdą przestrzeń.

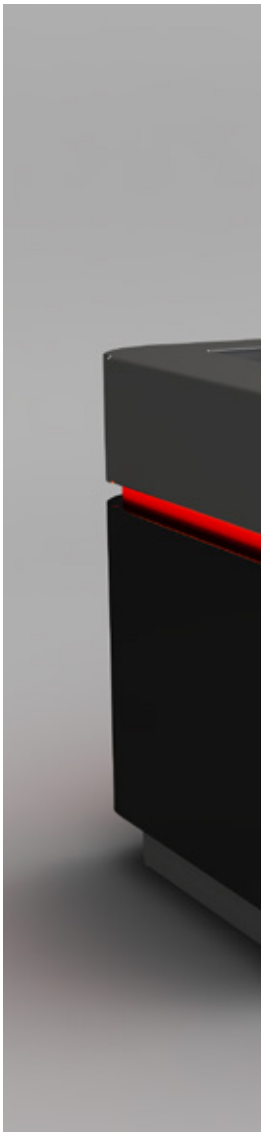
Symphony

Kompozycja doskonałej symfonii

Gama kuchni Symphony umożliwia profesjonalistom projektowanie kuchni komercyjnych dostosowanych do indywidualnych potrzeb z pełną swobodą, aranżując i dostosowując różne elementy do stylu pracy.

Szeroka gama doskonałego wzornictwa, wysokiej jakości komponentów, kształtów, rozmiarów, uzupełnień i wykończeń, które pozwalają na dostosowanie do indywidualnych potrzeb. Idealne rozwiązanie, aby cieszyć się gotowaniem i zachwycać najbardziej wymagające podniebienia.





Marzenie każdego szefa kuchni.

Seria Symphony została stworzona, aby oferować designerskie i funkcjonalne rozwiązania spełniające wymagania profesjonalistów. Elegancka, wszechstronna, o dużej mocy i wysokiej jakości, Symphony została zaprojektowany przez i dla najbardziej wymagających profesjonalistów.

Do tego dochodzi mnogość zalet, które umożliwiają optymalizację dostępnej przestrzeni i zarządzanie pracą w kuchni w efektywny sposób, zgodnie z upodobaniami i stylem pracy szefa kuchni.

Optymalizacja przestrzeni

Pełen komfort

Wytrzymałość i dostępność w różnych materiałach wykończeniowych

Maksymalne bezpieczeństwo

Zoptymalizowana wydajność

Łatwość czyszczenia



Główne różnice między Symphony i KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE Monoblock
Połączenia	Połączenia scentralizowane	Połączenie indywidualne. Opcjonalny moduł, w którym można scentralizować wszystkie połączenia.
Konstrukcja	3 mm (+ wzmocnienie 3 mm)	KORE 900: 2 mm KORE 700: 1,5 mm
Dostosowanie	Niekończące się opcje	Unikalny estetyczny panel przedni, wykończenia boczne i kolorowe elementy sterujące.
Konfiguracja (funkcje)	Proces projektowania na miarę.	Wyjątki: - Wysokość blatu = 900 mm - Brak możliwości zintegrowania patelni i kotła. - Maksymalna długość = 5 modułów. - Specjalne mosiężne otwarte palniki - Specjalne płyty do smażenia z kanałem wodnym i systemem odpływowym zintegrowanym z blatem.
Proces projektowania i wyceny	Proces projektowania na miarę.	Łatwo dostępny projekt.
Transport	Możliwość wysyłki w stanie, jakiego potrzebujesz. Dopasowanie dotyczy również wysyłki.	Standardowe opakowanie. Brak konieczności spawania lub polerowania na miejscu. Każdy blok przyścienny jest pakietem (bloki centralne są podzielone na dwa pakiety). Elementy pionowe są dostarczane oddzielnie.
Dostępność	Na żądanie. Niestandardowa książka produktu i budowa.	Szybka dostępność na żądanie. Produkcja oparta na modułach przyspieszających produkcję.

Kuchnia szyta na miarę: Symphony

Symphony

Doskonała kompozycja



Jednoczęściowy blat kuchenny:

KORE Monoblock

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni





Wyjątkowe rozwiązanie
do Twojej kuchni

KORE Monoblock

KORE Monoblock to wyjątkowy trzon termiczny zaprojektowany, aby zaoferować wszystkie zalety naszych urządzeń modułowych i zwiększyć ich możliwości.

Charakterystyka **024**
Skonfiguruj swój blok **026**
Przykłady **027**
Różnice **028**

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni

Gama KORE Monoblock została zaprojektowana tak, aby oferować wszystkie zalety naszych sprzętów modułowych, połączonych jednym blatem, co daje wiele korzyści.

Możliwość zaprojektowania konfiguracji bloku, który najbardziej odpowiada Twoim potrzebom, dzięki wykorzystaniu urządzeń modułowych **z serii KORE 900 i KORE 700.**

Jednoczęściowa konstrukcja blatu roboczego bez łączeń i szczelin zapewnia nieskazitelną czystość. A wszystko to w eleganckiej, przemyślanej i starannej estetyce. Rozwiązanie, które gwarantuje maksymalny poziom higieny oraz solidną konstrukcję.



Idealny efekt dla Twojej kuchni

KORE Monoblock to integracja i funkcjonalność. To idealne uzupełnienie Twojej przestrzeni roboczej. Idealne spełnienie potrzeb Twojej kuchni, aby była piękniejsza i doskonalsza.

KORE Monoblock to wyjątkowy blat roboczy zaprojektowany, aby zaoferować wszystkie zalety naszych urządzeń modułowych i zwiększyć ich możliwości.



- Szeroka gama produktów
- Dostępność
- Cena
- Certyfikacje produktu
- Czystość i higiena
- Wytrzymała konstrukcja
- Łatwa instalacja
- Oszczędność i wszechstronność
- Piękno

Wybierz konfigurację, która najbardziej pasuje do Twojego menu.

1 Typy bloków

Bez względu na to, czy dysponujesz dużą ilością miejsca i chcesz mieć wyspę, czy też przeciwnie, chcesz maksymalnie wykorzystać małe pomieszczenie dzięki blatowi roboczemu montowanemu pod ścianą, nasze rozwiązania są zaprojektowane tak, aby spełnić wszystkie Twoje oczekiwania.

Wybierz typ bloku

Kore Monoblock 900

KOD : **18006781**

Centralny



Przyścienny



Kore Monoblock 700

KOD : **18007031**

Centralny



Przyścienny



Kore Monoblock 900+700

KOD : **18007032**

Centralny



2 Urządzenia nablatowe

Wybierz urządzenia

Wybierz urządzenia, które chcesz zabudować w blacie w Twojej kuchni. Możesz wybierać w naszej szerokiej gamie KORE 900 i KORE 700.



3 Urządzenia podblatowe

Wybierz elementy podblatowe

Uzupełnij swój projekt, umieszczając pod blatem potrzebną zabudowę. Umożliwiają przechowywanie, utrzymanie w porządku i pod ręką nieużywanych przedmiotów, aby zoptymalizować wykorzystanie przestrzeni kuchennej.



4 Elementy pionowe

Wybierz elementy systemów pionowych

Wybierz wsporniki, które najlepiej pasują do Twoich potrzeb (standardowe, z kranem, z podłączeniem elektrycznym lub umożliwiające montaż urządzeń takich jak piece iKORE 0623 czy salamandry) oraz odpowiednie półki gretingowe.



5 Wykończenie

Wybierz panele boczne do wykończenia bloku

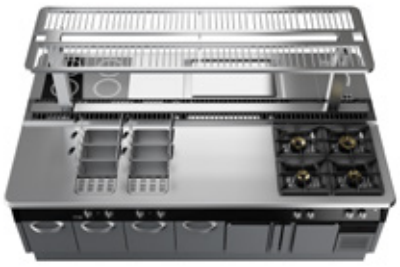
Dodaj detale wykończeniowe dla podniesienia estetyki, higieny i ergonomii bloku.



Efekt końcowy

Przykład skonfigurowanego bloku

Strona A
KORE 900



MODEL	OPIS	LICZBA
Urządzenia nablatowe		
EN-905	Blat neutralny 1/2 modułu	1
CP-E910	Warnik do makaronu	1
EN-910	Blat neutralny 1 moduł	1
C-G940 LPG	Kuchnia gazowa z 4 palnikami	1
Urządzenia podblatowe		
MB-905	Podstawa na 1/2 modułu	2
CCP9-2G	Podstawa chłodnicza z drzwiami	1

Strona B
KORE 700



MODEL	OPIS	LICZBA
Urządzenia nablatowe		
F-E7115	Frytownica	1
EN-705	Blat neutralny 1/2 modułu	1
FT-E710 C L	Gładka i chromowana płyta grillowa	1
EN-705	Blat neutralny 1/2 modułu	1
C-I745	Kuchnia indukcyjna z 4 polami	1
Urządzenia podblatowe		
MB-715	Podstawa na 1,5 modułu	1
CCP7-2G W	Podstawa chłodnicza z szufladami	1

Elementy pionowe

MODEL	OPIS	LICZBA
S2	Wspornik z kranem	2
R	Półka gretingowa (reling)	1
LAT	Panele boczne	2

Podsumowanie

OPIS	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
KORE Monoblock 900/700, 3,5M	2980 x 1760 x 900	skonsultuj z biurem Fagor

Główne różnice między KORE Monoblock i KORE Modułowym

	KORE MONOBLOCK	KORE MODUŁOWE
Przyłącza	Jedno przyłącze dla każdego urządzenia. Dostępny moduł scentralizowanych połączeń.	Jedno przyłącze dla każdego urządzenia.
Konstrukcja	900: 2 mm + wzmocniona konstrukcja	900: 2 mm
	700: 1,5 mm + wzmocniona konstrukcja	700: 1,5 mm
Dostosowanie	Konfigurowalne detale.	Brak opcji dostosowywania.
	Estetyczny pojedynczy panel przedni, dostępne wykończenia boczne.	Brak opcji dostosowywania.
Konfiguracja (funkcjonalności)	Wyjątki: - Wysokość blatu = 900 mm - Brak możliwości zintegrowania patelni przechylnych. - Maksymalna długość = 5 modułów. - Specjalne kuchenki gazowe z mosiężnymi koronami palników i systemem odprowadzania wody - Specjalne płyty grillowe z większą powierzchnią, kanałem wodnym i systemem odprowadzania wody.	Szeroka gama produktów, ograniczona do określonych rozwiązań jednostkowych.
Proces projektowania i wyceny	Łatwo dostępny projekt.	Stała cena za jednostkę produktu
	Konfigurator online.	
Transport	Każdy blok przyścienny jest pakietem (bloki centralne są podzielone na dwa przyścienne). Elementy pionowe wysyłane osobno. Standardowe opakowanie. Brak konieczności spawania lub polerowania na miejscu.	Każde urządzenie jest wysyłane wraz z opakowaniem.
Cena	+ 25-30% w porównaniu do serii KORE Modular.	
Dostępność	Szybka dostępność na żądanie. Produkcja oparta na modułach usprawniających produkcję.	Szybka dostawa. Produkty w magazynie.

KORE Monoblock

Wyjątkowe rozwiązanie dla Twojej kuchni



KORE Modułowe

Szeroki wybór i najwyższa jakość



KORE
GENERATION



Wydajność
i produktywność przy
maksymalnej mocy.

Linia 900

Kuchnie gazowe **032**
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą **034**
Kuchnie gazowe do paelli **035**
Kuchnie elektryczne **036**
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą **037**
Kuchnie indukcyjne **038**
Warniki do makaronu **039**
Płyty grillowe **040**
Frytownice **042**
Grille **044**
Kotły warzelne **046**
Patelnie przechylne **048**
Bemary **049**
Podgrzewacze do frytek **050**
Blaty neutralne **051**
Podstawy **052**
Podstawy chłodnicze **053**
Konfiguracja i wykończenie **054**
Akcesoria **060**

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
LPG: 37 g/cm^2
Gaz ziemny: 20 g/cm^2

Kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

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

Piekarnik

- Łatwy w użyciu stacjonarny piekarnik o rozmiarze GN 2/1 lub wymiarach 1,000 x 700 x 290 mm (kuchnie w wersji OP) ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Przyjazne dla użytkownika elementy sterujące na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz, co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U" zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Zasilanie:

  Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej (dwa odgałęzienia w wersji OP), z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym

  Elektryczne: Ogrzewanie dzięki elementom ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i/lub dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Możliwe do zdemontowania drzwiczki piekarnika ułatwiają jego naprawę.

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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

	MODEL	GAZ	KOD	RUSZT (mm)	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie gazowe												
	**C-G920**	**LPG**	**19075525**	**397x350**	**1**	**1**	**-**	**-**	**-**	**13,25**	**400x930x290**	**7 199**
		NG	19075526									
	C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	7 466
		NG	19075523									
	C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	8 493
		NG	19085165									
	**C-G940**	**LPG**	**19075531**	**397x350**	**2**	**1**	**1**	**-**	**-**	**28,70**	**800x930x290**	**11 733**
		NG	19075532									
	C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	11 997
		NG	19075529									
	C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	13 610
		NG	19085167									
	**C-G960**	**LPG**	**19075543**	**397x350**	**3**	**2**	**1**	**-**	**-**	**41,95**	**1200x930x290**	**16 396**
		NG	19075544									
	C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	16 931
		NG	19075541									
Kuchnie gazowe z piekarnikiem												
	**C-G941**	**LPG**	**19075537**	**397x350**	**2**	**1**	**1**	**GN-2/1**	**8,60**	**37,30**	**800x930x850**	**18 663**
		NG	19075538									
	C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	19 063
		NG	19075535									
	C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	21 675
		NG	19085169									
	**C-G961**	**LPG**	**19075549**	**397x350**	**3**	**2**	**1**	**GN-2/1**	**8,60**	**50,55**	**1200x930x850**	**25 196**
		NG	19075550									
	C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	25 728
		NG	19075547									
Kuchnie gazowe z dużym piekarnikiem												
	**C-G961 OP**	**LPG**	**19075555**	**397x350**	**3**	**2**	**1**	**1 000x700x290**	**14,00**	**55,95**	**1200x930x850**	**28 127**
		NG	19075556									
	C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1 000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	29 060
		NG	19075553									
Kuchnie gazowe z elektrycznym piekarnikiem												
	C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	20 530
		NG	19075572									

MODELE: H: kuchnie z palnikami o zwiększonej mocy. **/ XH:** palniki o najwyższej mocy. **/ OP:** z dużym piekarnikiem.

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami. Powierzchnia o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa z żeliwną osłoną wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprowadzenie ciepła.
- Temperatury dla zróżnicowanych zastosowań: 500°C na środku i 200°C w pobliżu krawędzi.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny wielkości GN 2/1, z elementami sterującymi umieszczonymi na górnym panelu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- Prowadnice na trzech wysokościach zapewniają różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U" zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z lampką kontrolną i termoelementem oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.

	MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIKI	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					11,0 KW	WYMIARY	MOC (KW)			
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	11 599
		NG	19075518							
Kuchnia gazowa z płytą grzewczą z piekarnikiem										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	19 862
		NG	19075520							

Kuchnie gazowe do paelli



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy, wykonany z 2 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Palnik dwukoronowy, który gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła pod powierzchnią naczynia.
- Pilot płomienia kontrolnego i termopara o niskim zużyciu energii.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalają na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiają prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

Piekarnik DO PAELLI

- Stacjonarny piekarnik o wymiarach 665 x 665 x 325 mm, ze sterowaniem na panelu frontowym.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 350°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Dno piekarnika wykonane ze stali nierdzewnej.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				Ø KORONY ZEWNĘTRZNEJ (mm)	Ø KORONY WEWNĘTRZNEJ (mm)	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie gazowe do paelli bez piekarnika											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	11 863
		NG	19075574								
Kuchnie gazowe do paelli z piekarnikiem											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	18 131
		NG	19075576								

Kuchnie elektryczne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm. Stal nierdzewna AISI-304. Zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze wykonane z żeliwa o wymiarach 300 x 300 mm o mocy 4 kW, przymocowane do lejkowanej górnej powierzchni.
- Moc regulowana przez 7-pozycyjny przełącznik
- Termostat bezpieczeństwa dla każdej płyty grzewczej.
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U" zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

NAPIĘCIE

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

	MODEL	KOD	PŁYTA		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			(mm)	4,0 KW	ROZMIAR	MOC (kW)			
Kuchnie elektryczne									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	9 466
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	15 596
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1 200x930x290	21 196
Kuchnie elektryczne z piekarnikiem									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	23 729
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1 200x930x850	29 595
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1 000x700x290	12,00	36,00	1 200x930x850	31 994

MODELE OP: z dużym piekarnikiem 1,000 x 700 x 290 mm.

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 2 mm. Stal nierdzewna AISI-304. Zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- „Solid top" model z czterema elementami pod płytą o grubości 15 mm rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej.
- Kontrola mocy dla każdego elementu grzewczego, co umożliwia pracę z temperaturami na płycie
- Wewnętrzny wentylator do obniżenia temperatury komponentów.
- Tłoczona powierzchnia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiająca czyszczenie.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

Piekarnik

- Łatwy w użyciu piekarnik o rozmiarze GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla większej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej ułatwia czyszczenie i utrzymanie czystości.
- Ruszt piekarnika ustawiony wszerz – co ułatwia pracę.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice w kształcie „U" zabezpieczające tace przed przechyleniem.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie za pomocą grzałek ze stali nierdzewnej. Elementy grzejne z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Dno piekarnika wykonane z żeliwa o grubości 6 mm gwarantującego lepszą wydajność i równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego, co poprawia efektywność cieplną piekarnika.
- Demontowalne drzwiczki piekarnika ułatwiające naprawę.

NAPIĘCIE

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

	MODEL	KOD	PŁYTA GRZEWCZA		PIEKARNIK			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			WYMIARY	OBSZARY GRZEWCZE	MOC (KW)	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	22 397
Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą i piekarnikiem										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	31 994

Kuchnie indukcyjne



Ogólna charakterystyka

- Ceramiczna płyta szklana o grubości 6 mm, hermetycznie zamknięta w gładkiej powierzchni ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Obszary grzewcze wyznaczone przez Ø 280 mm każdy o mocy 5 kW w każdym obszarze, szybko podgrzewane i idealne do obsługi z karty.
- Doskonała kontrola gotowania dzięki regulatorowi energii z 10 poziomami mocy, dzięki czemu można pracować przy małej mocy w celu delikatnych receptur lub przy maksymalnej mocy, aby zapewnić szybką obsługę.
- Dostarcza energię tylko do obszaru, na którym spoczywa pojemnik, a pozostała część szkła ceramicznego jest zimna.
- Działa tylko w przypadku wykrycia obecności naczynia do gotowania. Ogrzewanie jest przerywane po zdjęciu naczynia.
- W rezultacie uzyskuje się duże oszczędności energii (zużycie energii zmniejsza się o około 50% w porównaniu do palników gazowych).
- Środowisko pracy jest wygodniejsze, ponieważ energia jest skoncentrowana w podstawie podgrzewanego naczynia, napromieniowanie i rozpraszanie ciepła są zmniejszone, a temperatura gotowania szybko osiągana.
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem. Diagnoza błędów.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

NAPIĘCIE

- 400 V 3+N

	MODEL	KOD	PŁYTA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			5,0 KW	Ø MM			
Płyta indukcyjna							
	C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	31 062
	C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	50 476
Wok							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	32 927

Warniki do makaronu



Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki zintegrowane z powierzchnią roboczą wykonane są ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm.
- Zbiorniki o rozmiarze 1/1 mają pojemność 40 litrów. Umiejscowione w różnej konfiguracji z koszami o różnych rozmiarach
- Standardowa konfiguracja: 3 kosze 1/3 na zbiornik.
- Opcjonalny asortyment koszy typu 1/4 i 1/6.
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: średnia prędkość napełniania, wysoka prędkość napełniania.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Ociekacz usytuowany w części frontowej, służącej do odkładania koszy.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z palnikami ze stali nierdzewnej umocowanymi na zewnątrz zbiornika z komorą spalania, która umożliwia ogrzewanie zbiornika z dołu i z boku (nawet przy najmniejszym poziomie wypełnienia).
- Elektroniczny zapłon iskrowy. Alternatywnie rura do zapłonu mechanicznynego.
- Ogrzewanie kontrolowane za pomocą zaworu termostatu.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

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

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

	MODEL	GAZ	KOD	KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN 1/1	3	16,00	400x930x850	17 196
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN 1/1	6	32,00	800x930x850	29 595
		NG	19075590						
Warniki do makaronu elektryczne									
	CP-E905	-	19075581	1	GN 1/1	3	12,00	400x930x850	18 530
	CP-E910	-	19075584	2	GN 1/1	6	24,00	800x930x850	30 928

Płyty grillowe



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyta grzewcza wykonana z 20 mm grubości miękkiej stali, wysoka moc i jednocześnie szybkie uzyskanie wymaganej temperatury
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (2/3 gładkie i 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów dla trzech rodzajów płyt grillowych.
- Modele elektrycznie wykorzystują elementy grzewcze otoczone osłoną z nierdzewnej stali, a temperatura jest regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem posiadają palniki z dwoma rozgałęzieniami (jeden palnik dla modeli dzielonych, dwa niezależne palniki dla pełnego modułu).
- Modele zasilane gazem są dostępne z opcją termostatycznej kontroli temperatury (pomiędzy 100 a 300°C) lub z obsługą za pomocą zaworu bezpieczeństwa z termoelementem.
- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Pełnomodułowe płyty grillowe posiadają niezależne strefy grzewcze.
- Termostat bezpieczeństwa w modelach z termostatyczną kontrolą.
- Szybka reakcja i szybki czas powrotu do temperatury do nastawionej temperatury płyty grillowej.
- Płyta jest zintegrowana z urządzeniem.
- Obudowa z okrągłymi krawędziami i narożnikami ułatwia ich czyszczenie.
- Płyta grillowa nachylona w kierunku frontu, aby ułatwić spływanie tłuszczom i płynom.
- Wyposażone w otwór do zbierania tłuszczu i pojemnik na odpady o pojemności do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcja łatwego montażu i demontażu rantów rozbryzgowych.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

OPCJONALNE AKCESORIA

(Patrz: sekcja Akcesoria na końcu rozdziału)

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

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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



(*) Skrobak w komplecie z modelami z chromowaną powierzchnią

Płyty grillowe

	MODEL	GAZ	KOD	PŁYTA				MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				TYP (*)	STREFY	(mm)	DM^2			
Płyty grillowe gazowe										
Z TERMOSTATEM										
	FT-G905 L	LPG	19101449	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	10 010
		NG	19101451							
	FT-G905 R	LPG	19101453	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	11 465
		NG	19101455							
	FT-G910 L	LPG	19101473	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 198
		NG	19101475							
	FT-G910 R	LPG	19101481	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	17 329
		NG	19101483							
	FT-G910 L+R	LPG	19101477	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	15 864
		NG	19101479							
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-G905 C L	LPG	19101134	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	13 198
		NG	19101136							
	FT-G905 C R	LPG	19101144	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	14 932
		NG	19101146							
	FT-G910 C L	LPG	19101461	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	19 930
		NG	19101463							
	FT-G910 C R	LPG	19101469	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	24 529
		NG	19101471							
	FT-G910 C L+R	LPG	19101465	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	21 596
		NG	19101467							
Płyty grillowe elektryczne										
Z TERMOSTATEM										
	FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	8 264
	FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	9 732
	FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	12 931
	FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 463
	FT-E910 L+R	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	15 064
Z TERMOSTATEM POKRYTE WARSTWĄ CHROMU										
	FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	11 331
	FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	12 798
	FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	17 196
	FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	21 729
	FT-E910 C L+R	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	19 329

(*) RODZAJ PŁYTY:
L: Płyta gładka
R: Płyta ryflowana
L+R: 2/3 gładka i 1/3 ryflowana
C: Płyta pokryta 50-mikronową warstwą chromu

Frytownice



Ogólna charakterystyka

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

- Urządzenia o dużej mocy, które podgrzewają bardzo szybko i wysokim współczynnikiem moc: litraż (do 1,00 kW/litr w modelach gazowych).
- Zapłon iskrowy dla modeli gazowych.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODEL STEROWANY CYFROWO

- Precyzyjna elektroniczna kontrola temperatury oleju pomiędzy 60-200ºC, +/- 1ºC.
- Wyświetlanie temperatury zadanej ze wskaźnikiem pokazującym osiągnięcie temperatury.
- Karta kontroli czasu na koszyk z alarmem dźwiękowym.
- Program „rozmrażanie”.

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

- 400V 3N

KOSZE NA WYPOSAŻENIU

· 21-litrowe frytownice: 2 małe kosze na zbiornik (130 x 330 x 130 mm).

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

DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

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

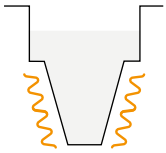
	MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe										
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 duży	15,00	400x930x850	13 198
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 duże	30,00	800x930x850	23 862
	F-G9121	50	19075613	19075616	1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	15 064
	F-G9221	50	19075625	19075628	2	2x21	4 m ałe	42,00	800x930x850	27 195
Frytownice elektryczne										
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 duży	12,00	400x930x850	13 065
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 duże	24,00	800x930x850	22 928
	F-E9121		19075600		1	1x21	2 małe	18,00	400x930x850	14 531
	F-E9121 D		19075900		1	1x21	2 małe	21,00	400x930x850	19 197
	F-E9221		19075606		2	2x21	4 małe	36,00	800x930x850	26 129

D: Sterowanie cyfrowe.

ZEWNĘTRZNE GRZAŁKI

Frytownice





Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala dłużej zachować jakość i właściwości oleju.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury.
- Pokrywa zbiornika.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Automatycznie spawany i polerowany, łatwy w czyszczeniu zbiornik w kształcie litery V.
- Zewnętrzne elementy grzewcze o wysokiej wydajności.
- Pojemnik z filtrem na zużyty tłuszcz umieszczony pod zbiornikiem
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu pomiędzy 60 a 200°C.
- Urządzenia o dużej mocy, szybkim rozruchu i dużej wydajności: stosunek mocy do litra do 1,00 kW/litr w modelach gazowych.
- Zapłon iskrowy dla modeli gazowych.

MODEL	KOD		HZ	KOMORA			MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	LPG	NG		ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	21 151
Frytownice elektryczne									
F-E9123	19097622	400V 3N	50/60	1	1x23	2 małe	23,00	400x930x850	22 844

Grille





Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne grille demontowalne bez potrzeby użycia narzędzi w postaci 170-milimetrowych odcinków.
- Ruszty żeliwne są dwustronne, z różnymi wykończeniami po każdej stronie:
· Pochylony i ryflowany z grzbietami na mięso.
· Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „V" w celu ułatwienia czyszczenia.
- Posiada otwór do pojemnika do zbierania tłuszczu o pojemności do 12 litrów (jeden zbiornik w urządzeniach z połową modułu, dwa zbiorniki w urządzeniach z pełnym modułem).
- Tace do gromadzenia tłuszczu oferują możliwość nalewania do nich wody, co dzięki naświetlaniu cieplnemu palników gazowych lub elektrycznych elementów grzewczych wytwarzana jest para, dzięki czemu żywność można grillować przy jej użyciu.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwrozbryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE NASTAWNE ELEKTRYCZNE

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

MODELE WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

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

MODELE NASTAWNE GAZOWE

- Grupy palników rurowych (grupa dwóch elementów dla modeli o połowie rozmiaru, dwie grupy dla modeli z pojedynczym modułem).
- Niezależne sterowanie każdą grupą palników poprzez zawór bezpieczeństwa z termoparą.
- Palniki włączane za pomocą zapłonu piezoelektrycznego.
- Palniki podgrzewające kamienie ceramiczne umieszczone na podstawie, dzięki czemu możliwe jest podgrzewanie potraw na grillu.

MODELE WOLNOSTOJĄCE GAZOWE

- Grupy trzech palników rurowych chronionych osłoną (jedna grupa trzech palników dla modeli z połową modułu, dwie grupy dla modeli z całym modułem).
- Niezależne sterowanie każdą grupą palników poprzez zawór bezpieczeństwa z termoparą.
- Zapłon iskrowy zapalaczem elektrycznym. Dostęp do zapłonu ręcznego.

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



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem



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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	(DM^2)			
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G905 I	LPG	19078584	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x290	11 018
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x290	10 689
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x290	17 536
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x290	16 962
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Stal nierdzewna	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	29 008
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Żeliwo	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	28 160
	NG	19081639								
Wolnostojące										
B-G9051 I	LPG	19075474	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	11	400x930x850	11 331
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Żeliwo	1	2	340x690	24	11	400x930x850	10 931
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	22	800x930x850	17 730
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Żeliwo	2	4	680x690	48	22	800x930x850	17 065
	NG	19075484								
Grille gazowe										
Nastawne										
B-E905	-	19078931	Stal nierdzewna	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	13 605
B-E910	-	19078922	Stal nierdzewna	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	17 065
Wolnostojące										
B-E9051 I	-	19075417	Stal nierdzewna	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	11 331
B-E9051	-	19075413	Żeliwo	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	10 931
B-E9101 I	-	19075473	Stal nierdzewna	2	2	680x690	48	15	800x930x850	17 596
B-E9101	-	19075470	Żeliwo	2	4	680x690	48	15	800x930x850	17 065

Kotły warzelne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej o grubości 2 mm AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z podwójną ścianą zrównoważona za pomocą zawiasu z przednim uchwytem, z ukośnym otwieraniem pod kątem 75°, co umożliwia trzymanie pokrywy otwartej w każdym ustawieniu.
- Zbiornik jest wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez spawanie automatyczne wykonane w stali nierdzewnej AISI-304, dno zbiornika jest wykonane ze stali nierdzewnej AISI-316L.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez 2-calowy zawór spustowy z uchwytem z nieprzewodzącego ciepła materiału, bezpiecznym i niewymagającym wysiłku.
- Trwały i niezawodny filtr do opróżniania zbiornika wykonany z nierdzewnej stali AISI-304 jest łatwo wyjmowalny.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM – PŁASZCZ WODNY

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

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

DZIAŁANIE CIŚNIENIA

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

	MODEL	HZ	KOD		ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	NG	Ø X H (mm)	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe									
Grzanie bezpośrednie									
	M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	25 112
	M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	25 551
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	28 033
Grzanie pośrednie									
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	31 060
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	32 794
Autoklawy z grzaniem bezpośrednim									
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	32 705
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	33 434
	MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	34 895
Kotły warzelne elektryczne									
Grzanie pośrednie									
	M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	33 433
	M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	34 894

Patelnie przechylne



Ogólna charakterystyka

- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Mechaniczny lub elektryczny system podnoszenia misy, który umożliwi podniesienie do położenia pionowego w celu jego całkowitego opróżnienia.
- Wersje z misą żeliwną i ze stali nierdzewnej.
- Misy z zaokrąglonymi narożnikami i bez krawędzi oraz oraz wysokim przechyłem przy opróżnianiu sprawiają, że wszystkie czynności gotowania i czyszczenia są łatwiejsze.
- Kołnierz wokół obwodu dla zablokowania skondensowanej pary przed przelaniem.
- Dno zbiornika jest bardzo grube (8 mm dla żeliwnych mis i 10 mm dla mis ze stali nierdzewnej), co zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła.
- Misa napełniania wodą poprzez elektryczny zawór otwierany przełącznikiem uruchamianym z przodu urządzenia. Wylewka napełniająca znajduje się w tylnej części urządzenia.

- Dwuścienna pokrywa z odpływem ulokowana z tyłu w celu przekierowania skroplonej pary z powrotem do zbiornika.
- Przeciwwaga pokrywy na sprężynach. System hamujący przeciwdziałający gwałtownemu zatrzaśnięciu. Może być regulowany w ten sam sposób dla wszystkich modeli.
- Mikrowyłącznik przerywa grzanie w momencie podniesienia naczynia.
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Dźwignia otwarcia z przodu.
- Modele elektryczne wykorzystują osłonę ze stali nierdzewnej dla elementów grzewczych umieszczonych pod misą.
- Modele gazowe wykorzystują stalowe palniki z sześcioma odgałęzieniami (w misach o pojemności 120 litrów) sterowane i kontrolowane przez zawór bezpieczeństwa z termoelementem.
- Temperatura dna misy jest kontrolowana przez termostat w zakresie od 50 do 310ºC.
- Grzanie poprzez rozgałęzione palniki lub elektryczne elementy grzewcze ulokowane w podstawie patelni, w połączeniu z dużą grubością jej dna zapewniają maksymalną jednorodność dystrybucji temperatury, i w każdym wypadku zapewniają równomierne gotowanie.

NAPIĘCIE DLA MODELI ELEKTRYCZNYCH:

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

	MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	RODZAJ MISY (*)	POJEM-NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			LPG	GN				(mm)	(DM²)			
Patelnie przechylne gazowe												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	31 994
	SB-G910	50	19075879	19075885	Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	28 127
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	18,00	800x930x850	35 459
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	18,00	800x930x850	31 327
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	25,00	1200x930x850	42 391
Patelnie przechylne elektryczne												
	SB-E910 I		19075857		Mechaniczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	30 794
	SB-E910		19075854		Mechaniczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	27 861
	SB-E910 IM		19075860		Elektryczne	Stal nierdzewna	90	730x616	45	15,00	800x930x850	35 193
	SB-E910 M		19075863		Elektryczne	Żeliwo	90	730x616	45	15,00	800x930x850	31 860
	SB-E915 IM		19075866		Elektryczne	Stal nierdzewna	120	1130x616	70	22,50	1200x930x850	43 325

Bemary



Ogólna charakterystyka

- Górny blat tłoczony z jednego kawałka blachy ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 2 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane i polerowane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników Gastronorm o różnych rozmiarach dla 150 mm wysokości i wymiarach:
  · Półmoduł: GN 1/1+1/3, o pojemności 22 litry.
  · Pełny moduł: GN-2/1+(2x1/3), o pojemności 44 litry.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Standardowy format: 3 elementy poprzeczne dla podtrzymania pojemników Gastronormu.
- Proste opróżniania zbiornika poprzez odłączenie rury przelewowej.
- Zawór napełniający jest oferowany jako dodatek opcjonalny.
- Regulowanie temperatury przy użyciu termostatu w skali od 30 do 90ºC.
- Panel sterowania na ochronnej podstawie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5).
- Wysokotemperaturowy, emaliowany, żeliwny ochraniacz przewodu kominowego.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

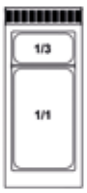
DODATKOWE AKCESORIA

(patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału)

- Zawór do napełniania wody.



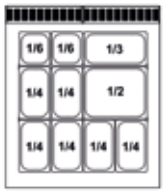






BM-905 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN





BM-910 MOŻLIWE KONFIGURACJE POJEMNIKÓW GN

	MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	8 798
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	11 465
		NG	19075494					
Bemary elektryczne								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	8 264
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	10 798

Podgrzewacze do frytek



Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	ZBIORNIKI	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E905	19075818	GN 1/1	1,00	400x930x290	7 865

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	2 921
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	3 213
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	4 381
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (pojemność GN 1/1)	400x930x290	4 527
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	6 132

* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.

Podstawy



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Śruby są niewidoczne.
- Możliwość szybkiego łączenia z urządzeniami nastawnymi z linii Kore 900.
- Mogą być stosowane jako otwarty element do przechowywania lub stworzą zamkniętą szafkę po dodaniu drzwi.
- Model MB-905 występuje opcjonalnie w wersjach z 2 szufladami GN lub 5 prowadnicami do pojemników GN.

	MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (NIE WYSTĘPUJĄ W STANDARDZIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MB-9025	19077606	-	-	-	200x850x560	1 924
	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x560	2 044
	MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x560	4 049
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x560	2 587
	MB-910	19022189	2	-	-	800x850x560	2 628
	MB-915	19020374	3	-	-	1 200x850x560	3 359

Drzwi do podstaw

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

	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
	19040900	DRZWI DO PODSTAW KORE 1 SZT=SZEROKOŚĆ 400 MM	735

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg/m^3.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem i automatycznym zamykaniem z funkcją stay open powyżej 90º.
- Nogi ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości (od 130mm do 190mm) umożliwiają regulację całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg systemu chłodzenia.
- Temperatura pracy: -2ºC, +8ºC, w pokojowej temperaturze 38ºC.
- Klasa klimatyczna 4.
- Numeryczny wyświetlacz dla elektronicznej i cyfrowej kontroli temperatury i odmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 1/1.
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości i pojemnością GN-2/1, wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.

DODATKOWE AKCESORIA

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

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ	KOD	DRZWI I SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KW-H)	MOC ELEKTRYCZNA (W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Podstawy chłodnicze z drzwiami											
	CCP9-2G	R290	50	19089615	2	B	169	714	250	1 200x900x590	12 569
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3											
	CCP9-2G W	R290	50	19089616	2 x 2/3	B	169	714	250	1 200x900x590	14 387
Podstawy chłodnicze z szufladami o pełnej długości											
	CCP9-2G W2	R290	50	19089617	2 x GN 2/1	C	169	777	262	1 200x900x590	13 826
Podstawy chłodnicze z drzwiami											
	CCP9-3G	R290	50	19089618	3	D	240	1113	249	1 600x900x590	14 387
Podstawy chłodnicze z szufladami 2/3											
	CCP9-3G W	R290	50	19089619	3 x GN 1/1	D	240	1113	249	1 600x900x590	17 038

Konfiguracja i wykończenie

System KORE 900

Łączenie modułów KORE 900



TYP SYSTEMU	KONFIGURACJA		ZESTAWY MONTAŻOWE	ELEMENTY PIONOWE			WYKOŃCZENIE		COKÓŁ	
KUCHNIA	PRZYŚCIENNA	CENTRALNA	DODATKOWE KONSTRUKCJE	STANDARDOWE WSPORNIKI	WSPORNIKI DO URZĄDZEŃ	PÓŁKA GRETINGOWA	OBRAMOWANIE	PANEL BOCZNY	STANDARDOWY	SPECJALNY
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
STANDARDOWY										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
MOSTOWY										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
PODWIESZANY										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	⊙	-	o

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

*: skonsultuj się z biurem Fagor

Zestawy montażowe

Systemy mostowe

zestawy do montażu systemów MOSTOWYCH



KONFIGURACJA		DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
KORE		1M	19044954	1 048
		1,5M	19044955	1 213
		2M	19044956	1 396
KORE	KORE	2,5M	19044957	2 124
		3M	19044958	2 421
		3,5M	19044959	2 801
		4M	19044960	12 328

* Zamów 1 sztukę na każdą stronę wyspy, tzn. 2 sztuki do bloku centralnego i 1 sztukę do bloku przyściennego.

Systemy podwieszane

zestawy do montażu systemów PODWIESZANYCH



KONFIGURACJA	DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny	2M	19044934	19 751
	2,5M	19044935	22 922
	3M	19044936	26 079
KORE	3,5M	19044937	28 321
	4M	19044938	30 156
	4,5M	19044939	30 957
	5M	19044940	35 286
	5,5M	19044941	36 069
	6M	19044942	40 269
Centralny	2M	19044945	39 734
	2,5M	19044946	48 996
	3M	19044947	56 601
	3,5M	19044948	58 958
	4M	19044949	60 097
	4,5M	19044950	60 417
KORE KORE	5M	19044951	65 360
	5,5M	19044952	70 302
	6M	19044953	78 383

* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

Wsporniki dla elementów pionowych do urządzeń STANDARDOWYCH, systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH

WSPORNIKI		KONFIGURACJA	KOD	CENA NETTO (PLN)
Typ		Elementy dodatkowe	Nr ref.	
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm		Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 420
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	5 890
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 488
Specialny Podpora do urządzeń		Do pieca iKORE 0623	19095391	8 297
		Do salamandra	19095392	8 119

Uwagi:

* Wybierz kombinację dwóch wsporników. Całość = 2 moduły/kody, nawet jeśli elementy się powtarzają.

*** Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przyściennymi.**

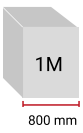
*** Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.**

Półki gretingowe

Relingi do urządzeń pionowych do urządzeń STANDARDOWYCH, systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
								
DŁUGOŚĆ BLOKU	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
MODUŁY	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)
2M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,5M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
2,75M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
3M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,25M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,5M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
3,75M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
4M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,25M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,5	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
4,75M	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
5M	19096858	12 617	19096526	19 389	19104193	19 879	19104194	20 579



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

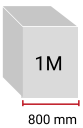
Cokoły modułowe 900

Cokoły do urządzeń STANDARDOWYCH i MOSTOWYCH

COKÓŁ	DŁUGOŚĆ BLOKU	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	MODUŁY	850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0,5M	x		19081991	19081990	92
			x	19100199	19100454	92
	0,75M	x		19087898	19087869	134
			x	19100200	19100455	134
	1M	x		19081809	19081800	184
			x	19100201	19100456	184
	1,25M	x		19087897	19087868	225
			x	19100202	19100457	225
	1,5M	x		19081808	19081789	275
			x	19100203	19100458	275
	1,75M	x		19087896	19087867	317
			x	19100204	19100459	317
	2M	x		19081807	19081788	367
			x	19100205	19100470	367
	2,25M	x		19087895	19087866	408
			x	19100433	19100471	408
	2,5M	x		19081806	19081787	458
			x	19100434	19100472	458
	2,75M	x		19087894	19087865	504
			x	19100435	19100473	504
	3M	x		19081805	19081786	550
			x	19100436	19100474	550
	3,25M	x		19087893	19087706	595
			x	19100437	19100475	595
	3,5M	x		19081804	19081785	641
			x	19100438	19100476	641
	3,75M	x		19087892	19087864	687
			x	19100478	19100477	687
	4M	x		19081803	19081784	733
			x	19100479	19100490	733
	4,25M	x		19087891	19087863	778
			x	19100491	19100492	778
	4,5M	x		19081802	19081783	824
			x	19100494	19100495	824
	4,75M	x		19087890	19087862	870
			x	19100497	19100498	870
	5M	x		19081801	19081782	916
			x	19100499	19100500	916

* Jeśli blok zawiera urządzenie gazowe, wybierz kod z kolumny „GAZOWY”.

* 1M = 1 moduł = 800mm



Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V.

COKÓŁ	MODEL	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	850	900	NR REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	278
			x	19107374	278

Wykończenia

Wykończenia dla systemów 900

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE BOKÓW	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNY	TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B	NR REF.	
 **Wykończenie listwą boczną z panelem** ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę) 	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny		x	x		x		19098884	2 851
			x	x			x	19098685	2 851
			x		x	x		19098935	2 851
			x		x		x	19098913	2 851
		x		x		x		19098883	2 851
		x		x			x	19098684	2 851
		x			x	x		19098934	2 851
		x			x		x	19098912	2 851
	A KORE 900 / KORE 900 A Centralny		x	x		x		19098703	4 567
			x		x	x		19098931	4 567
		x		x		x		19098037	4 567
		x			x	x		19098930	4 567
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny		x	x		x		19098874	4 224
			x	x			x	19098817	4 224
			x		x	x		19098908	4 224
			x		x		x	19098907	4 224
		x		x		x		19098203	4 224
		x		x			x	19098686	4 224
		x			x	x		19098910	4 224
		x			x		x	19098909	4 224
 **Panel boczny** gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 900 B Przyścienny		x	x		x		19100019	1 003
			x	x			x	19100013	1 003
			x		x	x		19100030	1 003
			x		x		x	19100018	1 003
		x		x		x		19099899	1 003
		x		x			x	19099898	1 003
		x			x	x		19099913	1 003
		x			x		x	19099911	1 003
	A KORE 900 / KORE 900 A Centralny		x	x		x		19106558	1 172
			x		x	x		19106559	1 172
		x		x		x		19106601	1 172
		x			x	x		19106557	1 172
	A KORE 900 / KORE 700 B Centralny		x	x		x		19106946	1 135
			x	x			x	19106949	1 135
			x		x	x		19106990	1 135
			x		x		x	19106991	1 135
		x		x		x		19106992	1 135
		x		x			x	19106993	1 135
		x			x	x		19106994	1 135
		x			x		x	19106995	1 135

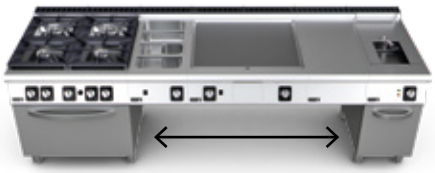
Wykończenia dla systemów podwieszanych

Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH

* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH



KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	CENA NETTO (PLN)
SYSTEM MOSTOWY	850	900	NR REF.	
L R	x		19107487	1 140
		x	19107488	1 140

* Pojedynczy element na bok. Wybierz tyle sztuk, ile potrzeba.

Specjalne wykończenia boczne do patelni przechylnych

Zakończenia do systemów z patelniami przechylnymi na krańcach

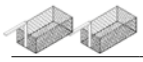
WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
RODZAJ WYKOŃCZENIA	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY	TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.	
L R Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 900 Przyścienny		x	x		x		19081819	1 140
			x	x			x	19081820	1 140
			x		x	x		19100194	1 140
			x		x		x	19100148	1 140
		x		x		x		19100123	1 140
		x		x			x	19100121	1 140
		x			x	x		19100124	1 140
		x			x		x	19100122	1 140
	KORE 900 Centralny		x	x		x		19081819	1 140
			x	x			x	19081820	1 140
			x		x	x		19100194	1 140
			x		x		x	19100148	1 140
	KORE 900 Centralny	x		x		x		19100130	1 140
		x		x			x	19100108	1 140
		x			x	x		19100131	1 140
		x			x		x	19100109	1 140

Akcesoria do linii 900

Akcesoria kuchenne

	OPIS	DO MODELI	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw kolumny wodnej lewy		19044979	2 933
	KORE zestaw kolumny wodnej prawy		19044980	2 933
	KORE płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	801
	Adapter do patelni wok		19045085	801
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G920	19084551	1 002
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o dużej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G920 H	19084552	1 260
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	2 098
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o dużej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	2 422
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	3 087
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o dużej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	3 600

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Frytownica 15L – 2 małe kosze – zestaw	19078478	934
	Frytownica 21L – duży kosz	19045077	601

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5M osłona do płyty grillowej	19045081	520
	KORE 1M osłona do płyty grillowej	19045082	601
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	267

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	520
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	520

Akcesoria do kotłów warzelnych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 100-litrowych kotłów warzelnych	19060752	4 133
	Zestaw 2 perforowanych koszy do 150-litrowych kotłów warzelnych	19061190	4 666
	Kosz do przygotowania kuskusu	19052940	2 330

Akcesoria do warników do makaronu 40 L

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 400
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 6x1/6 okrągłe	19036342	3 866
	Zestaw koszy do warników do makaronu– 2x1/2	19036340	3 066
	Zestaw koszy do warników do makaronu – 4x1/4	19036344	2 534

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Wysoki zestaw kominowy	19081001	355
	Wysoki zestaw kominowy 1/4 M Kore 900	19080999	485
	Wysoki zestaw kominowy 1/2 M Kore 900	19080990	675
	Wysoki zestaw kominowy 1 M Kore 900	19081000	773

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

Akcesoria do bemarów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kran do napełniania zestaw lewy	19044981	1 267
	KORE kran do napełniania zestaw prawy	19044982	1 267

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2 933
	KORE zestaw 2 kółek stałych	19044985	1 467

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

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

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.
- Uwaga do montażu 440 V – 3-fazowy bez przewodu neutralnego.

OPIS	KOD	BM-E 700, 900	FTE 705, 905	FTE 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 JEDEN ZBIORNIK	F-E 7 DWA ZBORNKI	SB-E 710 MECHANICZNY	CP-E 7,9 JEDEN ZBIORNIK	CP-E 7,9 DWA ZBORNKI	M-E 710	F-E 9 JEDEN ZBIORNIK	F-E 9 DWA ZBORNKI	SB-E 91X MECHANICZNY	M-E 900	SB-E 91 ELEKTRYCZNY	CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														Skonsultuj się z biurem Fagor
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transformatorem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

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



KORE
GENERATION



Maksymalna wydajność
na ograniczonej
przestrzeni.

Linia 700

Kuchnie gazowe **066**
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami **068**
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top **069**
Kuchnie do paelli **070**
Kuchnie elektryczne **071**
Kuchnie elektryczne
z płytą grzewczą – Solid Top **072**
Kuchnie indukcyjne **073**
Płyty grillowe **074**
Grille **076**
Warniki do makaronu **078**
Kotły warzelne **079**
Frytownice **080**
Podgrzewacze do frytek **081**
Patelnie przechylne **082**
Bemary **083**
Taboret gazowy **084**
Blaty neutralne **085**
Podstawy **086**
Podstawy chłodnicze **087**
Konfiguracja i wykończenie **088**
Akcesoria **094**

Wszystkie urządzenia gazowe powinny być zasilane gazem:
- LPG: 37 g/cm^2
- Gaz naturalny: 20 g/cm^2

Kuchnie gazowe



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.
- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
  · 5,25 kW (Ø 100 mm),
  · 8,0 kW(Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

- Możliwość wyboru między statycznym piekarnikiem gazowym o wymiarach GN 2/1, piekarnikiem w stylu angielskim o wymiarach 860 x 570 x 410 mm z podwójnymi drzwiami otwieranymi na boki; lub piekarnikiem elektrycznym o wymiarach GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Zasilanie
  · Gazowe: Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
  · Elektryczne: Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechylaniem się tac.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

MODEL	GAZ	KOD	RUSZTY (mm)	PALNIKI		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
				5,25 KW	8 KW	ROZMIAR	MOC (KW)			
Kuchnie gazowe										
C-G720	**LPG**	**19068008**	**397x290**	**2**	**-**	**-**	**-**	**10,50**	**400x730x290**	**5 466**
	NG	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	5 866
	NG	19074760								
C-G740	**LPG**	**19060614**	**397x290**	**3**	**1**	**-**	**-**	**23,75**	**800x730x290**	**9 199**
	NG	19073557								
C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	9 731
	NG	19074761								
C-G760	**LPG**	**19068059**	**397x290**	**4**	**2**	**-**	**-**	**37,00**	**1200x730x290**	**13 065**
	NG	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	13 597
	NG	19074763								
Kuchnie gazowe z gazowym piekarnikiem statycznym GN 2/1										
C-G741	**LPG**	**19058530**	**397x290**	**3**	**1**	**GN-2/1**	**8,60**	**32,35**	**800x730x850**	**16 397**
	NG	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	17 065
	NG	19074765								
C-G761	**LPG**	**19071404**	**397x290**	**4**	**2**	**GN-2/1**	**8,60**	**45,60**	**1200x730x850**	**21 863**
	NG	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	22 528
	NG	19074766								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem w stylu angielskim										
C-GB761	**LPG**	**19074812**	**397x290**	**4**	**2**	**860X570X410**	**8,60**	**45,60**	**1200x730x850**	**23 463**
	NG	19074813								
C-GB761 C	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	25 196
	NG	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	25 995
	NG	19074817								
C-GB761 CH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	27 994
	NG	19074820								
Kuchnie gazowe z piekarnikiem elektrycznym										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	17 196
	NG	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	18 396
	NG	19074824								

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

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Podwójne ruszty palników o wymiarach 397 x 580 mm (397 x 290 na każdy palnik) pozwalają używać dużych patelni i garnków. Zmniejszony odstęp pomiędzy rozwidleniami, do 75 mm, umożliwia stosowanie garnków o bardzo małej średnicy (8 cm). Pozwala uniknąć zsuwania się małych naczyń z palnika.
- Ruszty palników są wykonane z emaliowanego żeliwa RAAF (odpornego na produkty kwaśne i zasadowe oraz ogień a także wysoką temperaturę).
- Niklowane palniki żeliwne z podwójną koroną i dyfuzorami gwarantują równomierną dystrybucję ciepła z palnika nawet pod największymi naczyniami. Pozwala na uniknięcie kumulowania się ciepła w jednym miejscu i optymalizuje ilość energii przekazywanej do produktu.

- Palniki o różnej mocy znamionowej dostosowane do różnych wielkości garnków i różnej obróbki termicznej produktów:
  ·5,25 kW (Ø 100 mm),
  ·8,0 kW (Ø 120 mm),
- Łatwe mocowanie palników.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami, 400 x 580 mm. Pierścień o średnicy 210 mm.
- Palnik pod płytą żeliwną o mocy 5,25 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.

PIEKARNIK

- Rozmiar piekarnika statycznego GN 2/1.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechylaniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

DODATKOWE AKCESORIA
patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

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

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI 5,25 kW	PALNIKI 8 kW	SOLID TOP 5,25 kW	PIEKARNIK 8,6 kW	MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą i palnikami										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Lewy	-	18,50	-	800x730x290	12 264
	NG	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Prawy	-	18,50	-	800x730x290	12 264
	NG	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centralny	-	31,75	-	1200x730x290	15 064
	NG	19074772								
Kuchnie gazowe z płytą grzewczą, palnikami i piekarnikiem										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Lewy	1	27,1	-	800x730x850	18 664
	NG	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Prawy	1	27,1	-	800x730x850	18 664
	NG	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centralny	1	40,35	1	1200x730x850	20 795
	NG	19074777								

Kuchnie gazowe z płytą grzewczą – Solid Top



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwna płyta o grubości 10 mm z zaokrąglonymi narożnikami.
- Wymiary płyty: 800 x 580 mm.
- Pierścień o średnicy 300 mm.
- Płyta szamotowa wewnątrz zapewniająca doskonałe rozprowadzenie ciepła.
- Zróżnicowane temperatury użytkowania: 500°C na środku i 200°C na brzegach.
- Dwukoronowy palnik i dyfuzor wykonany z żeliwa, gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła.
- Moc palnika: 8,4 kW.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara umieszczone w korpusie palnika dla lepszej ochrony.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika poprawiają manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechylaniem się tac.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

MODEL	GAZ	KOD	SOLID TOP (mm)	PALNIK 8,4 kW	PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
					WYMIARY	MOC W(kW)			
Solid Top									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	10 265
	NG	19073645							
Solid Top z piekarnikiem									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	16 263
	NG	19074767							

Kuchnie do paelli



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Dwukoronowy palnik z czterema rzędami płomieni na koronę gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciepła do samego spodu paelli.
- Pilot płomienia kontrolnego o niskim poborze energii i termopara.
- Przewody gazowe w elastycznych osłonach ze stali nierdzewnej pozwalające na łatwiejszą manipulację wewnątrz i ułatwiające prace naprawcze.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków spalin, licowane z rusztami palnika co poprawia manewrowanie większymi garnkami i zwiększa powierzchnię użytkową.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.

PIEKARNIK DO PAELLI

- Statyczny piekarnik do paelli o wymiarach 665 x 665 x 325 mm ze sterowaniem umiejscowionym na górnym panelu.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Temperatura regulowana za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Rurowy palnik ze stali nierdzewnej z pilotem płomienia kontrolnego i termoparą oraz zapłonem piezoelektrycznym.
- Podwójne drzwi otwierane na boki.

MODEL	GAZ	KOD	PALNIKI			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
			ZEWNĘTRZNY	WEWNĘTRZNY	MOC (kW)	WYMIARY	MOC (kW)			
Kuchnie do paelli										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	20 929
	NG	19074806								
Kuchnie do paelli z piekarnikiem										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	26 529
	NG	19074811								

Kuchnie elektryczne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Żeliwne płyty grzewcze,

  ·OKRĄGŁE, 223 Ø (2,6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.

  · KWADRATOWE, 230 x 230 (2,6 kW), hermetycznie mocowane do tłoczonego blatu.
- Regulacja mocy za pomocą 7-pozycyjnego pokrętła.
- Ochrona przed przegrzaniem dla każdej płyty
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.

- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.

PIEKARNIK

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechylaniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE		PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	SZAFKA NEUTRALNA	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(mm)	2,6 kW	WYMIARY	MOC (kW)				
Kuchnie elektryczne z okrągłymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	5 200
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	7 067
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	10 131
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	13 464
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	17 465
Kuchnie elektryczne z kwadratowymi płytami grzewczymi									
KUCHNIA ELEKTRYCZNA									
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	6 666
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	11 199
Z PIEKARNIKIEM									
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	19 462

Kuchnie elektryczne z płytą grzewczą – Solid Top



Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami, wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304, z zaokrąglonymi krawędziami, zaprojektowany tak, aby zapobiec przedostawaniu się rozlanej cieczy z naczynia do wnętrza urządzenia.
- Tłoczony górny blat pod palnikami z zaokrąglonymi narożnikami dla łatwego czyszczenia.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- „Solid top" model z czterema elementami grzewczymi pod płytą chromowo-molibdenową (13CrMo4) o grubości 16 mm, rozmieszczonymi w taki sposób, że niezależnie ogrzewają cztery ćwiartki płyty grzewczej.
  Solid-top wymiary: 720 x 455 mm.
- Regulacja mocy z 7 pozycjami dla każdego elementu grzejnego, co umożliwia pracę z różnymi temperaturami na płycie.
- 2,6 kW moc grzewcza dla każdego punktu grzewczego.
- Ochrona w przypadku przegrzania każdego źródła ciepła.
- Termostat, który aktywuje wentylator chłodzący podzespoły elektryczne
- Termostat bezpieczeństwa, który zapewnia, że urządzenie nie będzie działać w przypadku przegrzania elementów
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Łatwe podłączenie i zgodność z normami zdrowotnymi.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

PIEKARNIK

- Łatwy w użyciu piekarnik statyczny GN 2/1 ze sterowaniem umieszczonym na górnym panelu dla lepszej ergonomii.
- Komora piekarnika wykonana w całości ze stali nierdzewnej, która ułatwia czyszczenie i zapewnia większą higienę.
- Ruszt piekarnika usytuowany poprzecznie co ułatwia manewrowanie.
- Prowadnice umieszczone na trzech poziomach, by zapewnić różne opcje pracy.
- Prowadnice zabezpieczające przed przechylaniem się tac.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu (125 – 310°C).
- Ogrzewanie poprzez grzałki ze stali nierdzewnej z przełącznikiem do sterowania górną i dolną strefą.
- Żeliwne dno piekarnika, które gwarantuje lepszą wydajność i równomierny rozkład ciepła.
- Uszczelka wykonana z włókna szklanego co poprawia efektywność cieplną piekarnika i zapewnia dużą trwałość.
- Tłoczona rama i podwójne drzwi zapewniają lepsze zamknięcie piekarnika.
- Zdejmowane drzwi piekarnika w celu ułatwienia serwisu.

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	SOLID TOP			PIEKARNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		WYMIARY PŁYTY GRZEWCZEJ	STREFY GRZEWCZE	MOC (kW)	ROZMIAR	MOC (kW)			
Solid Top elektryczny									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	15 198
Solid Top z piekarnikiem									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	25 061

Kuchnie indukcyjne



Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE

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

MODEL	KOD	PŁYTY GRZEWCZE		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY	CENA NETTO (PLN)
		(Ø mm)	5,0 KW			
Kuchnie indukcyjne						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	34 040
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	54 228
WOK indukcyjny						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	32 528

Płyty grillowe



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Płyty grzewcze z miękkiej stali o grubości 12 lub 15 mm, które szybko się nagrzewają i mają dużą moc.
- Modele z gładkimi, ryflowanymi i mieszanymi płytami grzewczymi (2/3 gładkie + 1/3 ryflowane).
- Wersje z chromowaną powierzchnią o grubości 50 mikronów dla trzech typów płyt grzewczych.
- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej; temperatura regulowana za pomocą termostatu w zakresie od 100 do 300°C.
- Modele zasilane gazem z palnikami o wysokiej wydajności (osobne palniki dla modeli z całym modułem).
- Modele zasilane gazem z regulacją temperatury w zakresie 100 – 300°C za pomocą termostatu.
- Zapłon iskrowym zapalnikiem elektrycznym. Dlatego modele gazowe nie wymagają energii elektrycznej do instalacji. Możliwość zapłonu ręcznego poprzez przewód dostępowy.
- Płyty grillowe z pełnym modułem mają dwa oddzielne obszary grzewcze.
- Szybkie czasy reakcji i odzysku temperatury smażenia.
- Płyta grillowa jest przyspawana do wytłoczonej powierzchni.
- Tłoczona obudowa oraz zaokrąglone krawędzie i narożniki znacznie ułatwiają czyszczenie.
- Płyta grillowa jest pochylona do przodu, aby ułatwić spływanie tłuszczu i płynów.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania, która może pomieścić do 2 litrów w zależności od modelu.
- Opcjonalne boczne i tylne osłony przeciwbryzgowe, łatwe do zdjęcia.
- Żeliwne, emaliowane, odporne na wysokie temperatury osłony kominków.
- Serwisowy dostęp do komponentów od frontu.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

DODATKOWE AKCESORIA

patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału

- Skrobak (*)
- Osłona antyrozbryzgowa (w trzech częściach, aby ułatwić czyszczenie).

(*) Modele z chromowaną powierzchnią są standardowo wyposażone w skrobak.

NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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



(*) Skrobak dołączony do modeli z chromowaną powierzchnią.

MODEL	GAZ	KOD	PŁYTY GRZEWCZE				MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	(mm)	dm^2			
Płyty grillowe gazowe									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7 133
	NG	19101415							
FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	10 332
	NG	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	7 893
	NG	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 733
	NG	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	11 133
	NG	19101418							
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	9 332
	NG	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	13 732
	NG	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	10 666
	NG	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	15 864
	NG	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	14 798
	NG	19101403							
Płyty grillowe elektryczne									
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU									
FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 268
FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	9 466
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	6 866
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 666
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	10 226
KONTROLA ZA POMOCĄ TERMOSTATU I CHROMOWANA PŁYTA GRZEWCZA									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	8 665
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	12 998
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	9 267
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	14 263
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	13 997

***TYPY PŁYT GRZEWCZYCH**

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

Grille





Ogólna charakterystyka

- Górny blat pod palnikami tłoczony z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Ruszty żeliwne, które można wyjmować bez użycia narzędzi, w sekcjach o szerokości 170 mm.
- Żelazne ruszty są dwustronne z dwoma różnymi wykończeniami po każdej stronie:

  ·Pochylony i ryflowany z wypustkami na mięso.

  ·Poziomy i płaski do ryb i warzyw.
- Grill osiąga bardzo wysoką temperaturę (400°C), co oznacza, że powierzchnia grillowanego produktu gwałtownie się zasklepia, zapewniając większą soczystość dania.
- W modelu ze stali nierdzewnej ruszt jest wykonany z blach AISI-304 w kształcie „Z” w celu ułatwienia czyszczenia.
- Wyposażony w otwór do zbierania tłuszczu kuchennego i tacę do przechowywania.
- Grill wyposażony w demontowalną osłonę przeciwrozbryzgową o wysokości 130 mm, wykonaną ze stali nierdzewnej.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

MODELE GAZOWE NASTAWNE

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

MODELE GAZOWE WOLNOSTOJĄCE

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

DODATKOWE AKCESORIA:
patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału



Specjalny skrobak z dwoma profilami dla modeli z żeliwnym grillem.



Specjalny skrobak dla modeli z grillem ze stali nierdzewnej.

MODEL	GAZ	KOD	RUSZT					MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			TYP	STREFY	ILOŚĆ	(mm)	dm^2			
Grille gazowe										
Nastawne										
B-G705 I	LPG	19074781	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	8 264
	NG	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	7 865
	NG	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	13 065
	NG	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	12 265
	NG	19074783								
Wolnostojące										
B-G7051 I	LPG	19078755	Stal nierdzewna	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	10 391
	NG	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Żeliwo	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	10 091
	NG	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Stal nierdzewna	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	16 171
	NG	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Żeliwo	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	16 097
	NG	19081700								
Grille elektryczne										
Nastawne										
B-E705 I	-	19074788	Stal nierdzewna	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	9 623
B-E710 I	-	19070294	Stal nierdzewna	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	15 100

Warniki do makaronu



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki ze stali nierdzewnej AISI-316L o grubości 1,5 mm zintegrowane z powierzchnią roboczą.
- 2 rozmiary zbiorników (mogą być używane z różną konfiguracją koszy o różnych rozmiarach):
  ·Zbiorniki GN-2/3 o pojemności 26 litrów
  ·Zbiorniki GN 1/1 o pojemności 40 litrów
- Napełnianie zbiornika poprzez elektrozawór dwupozycyjny: napełnianie średnie i szybkie.
- Odpływ ze zbiornika poprzez odporny na wysoką temperaturę, zawór kulowy zabezpieczający przed przelaniem.
- Automatyczny system bezpieczeństwa, który przerywa obwód, jeśli skończy się woda.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

- Modele elektryczne z elementami grzewczymi ze stali nierdzewnej AISI-304 umocowanymi w zbiorniku w celu bezpośredniego gotowania wody.
- Kontrola ciepła poprzez regulator energii.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz str. 98 Akcesoria.

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

DODATKOWE AKCESORIA

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

MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	ROZMIAR	KOSZE (1/3)			
Warniki do makaronu gazowe								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	12 665
	NG	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	22 528
	NG	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN 1/1	3	16,50	400x730x850	15 597
	NG	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN 1/1	6	33,00	800x730x850	24 928
	NG	19098556						
Warniki do makaronu elektryczne								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	13 464
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	21 729
CP-E7140	-	19074747	1	GN 1/1	3	12,00	400x730x850	15 597
CP-E7240	-	19074780	2	GN 1/1	6	24,00	800x730x850	25 061

Kotły warzelne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Pokrywa z przednim uchwytem, aby zapobiec poparzeniom. Ukośne otwarcie pod kątem 70°.
- Zawór spustowy do opróżniania zbiornika.
- 80-litrowy zbiornik ze stali nierdzewnej AISI-304 wbudowany w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie, dno zbiornika wykonane ze stali nierdzewnej AISI 316L o grubości 2 mm.
- Napełnianie zbiornika ciepłą lub zimną wodą przez elektrozawór, włączany jednym pokrętłem ulokowanym na panelu frontowym.
- Zbiornik opróżniany poprzez zawór spustowy UNI ISO 228 G1-1 / 2" z atermicznym uchwytem, bezpieczny i łatwy w obsłudze.

- Filtr do opróżniania zbiornika wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304, przez co jest solidny, niezawodny i łatwy do wyjęcia.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody.
- Kontrolka pokazująca, kiedy urządzenie jest podłączone i kiedy się nagrzewa.
- Urządzenia ze stopniem ochrony przed wodą IPX5.

MODELE Z GRZANIEM BEZPOŚREDNIM

- Wysokowydajny palnik rurowy ze stali nierdzewnej o zoptymalizowanym spalaniu i pracy sekwencyjnej. Sterowany regulatorem energii, który umożliwia wolniejsze gotowanie.
- Równomierne ogrzewanie palnikiem umieszczonym u podstawy kotła, w celu stopniowego ogrzewania zawartości zbiornika.
- Możliwość regulacji grzania palnika poprzez różne poziomy mocy.
- Palnik zapalany poprzez zapłon iskrowy.

MODELE Z GRZANIEM POŚREDNIM Z PŁASZCZEM WODNYM

- Płaszcz wodny otaczający zbiornik z automatycznym systemem napełniania.
- Automatyczna kontrola poziomu z potrójnym systemem bezpieczeństwa: przełącznik ciśnienia do sterowania ciśnienia w komorze, termostat zapobiegający przegrzaniu komory i ciśnieniowy zawór bezpieczeństwa.
- Automatyczne opróżnianie komory.
- Ogrzewanie u podstawy kotła działa na wodę w otaczającej komorze, dzięki czemu nasycona para wytwarzana w temperaturze 107°C równomiernie ogrzewa podstawę i boki zbiornika.

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

- Ogrzewanie poprzez elementy grzewcze znajdujące się w dolnej części komory płaszcza wodnego.
- Ogrzewanie kontrolowane przez regulator energii i przełącznik ciśnienia.
- Napięcie: 400 V 3+N. Inne wartości napięcia – patrz: strona z akcesoriami na końcu rozdziału.

MODEL	HZ	GAZ	KOD	ZBIORNIKI		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
				D X H	POJEMNOŚĆ (L)			
Kotły warzelne gazowe								
GRZANIE BEZPOŚREDNIE								
M-G710	50	LPG	19061151	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	21 119
		GN	19074790					
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-G710 BM	50	LPG	19066324	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	26 647
		GN	19074807					
Kotły warzelne elektryczne								
GRZANIE POŚREDNIE Z PŁASZCZEM WODNYM								
M-E710 BM	-		19067268	Ø420x605	80	11,00	800x730x850	25 040

Frytownice



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z 1,5 mm grubości stali nierdzewnej AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- 8-litrowe nastawne modele elektryczne oraz 15-litrowe modele elektryczne i gazowe.
- Komora wbudowana w powierzchnię roboczą poprzez automatyczne spawanie.
- Strefa zimna w dolnej części zbiornika, co pozwala na zachowanie, jakości i właściwości oleju na dłuższy czas.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu, pomiędzy 60 i 200°C.
- Termostat bezpieczeństwa we wszystkich modelach.
- Osobna pokrywa dla każdego zbiornika.
- Opróżnianie oleju ze zbiornika poprzez trwały i niezawodny zawór kulkowy odporny na wysokie temperatury. W przypadku modeli o pojemności 8 l kontrola spuszczania oleju znajduje się na panelu sterowania.
- Urządzenia o dużej mocy, które szybko się nagrzewają i mają wysoki stosunek mocy do pojemności (do 1,00 kW / litr).

MODELE GAZOWE

- Modele gazowe z trzema podłużnymi palnikami zintegrowanymi z komorą.
- Wysokowydajne palniki gazowe
- Osłony kominków spalin są wyrównane w stosunku do innych urządzeń, dzięki osiągniętemu doskonałemu spalaniu.

MODELE ELEKTRYCZNE

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

STANDARDOWE KOSZE W ZESTAWIE

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

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

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

MODEL	HZ	KOD		KOMORA			MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG	ILOŚĆ	POJEMNOŚĆ (L)	KOSZE			
Frytownice gazowe									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 duży	15,00	400x730x850	10 864
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 duże	30,00	800x730x850	19 462
Frytownice elektryczne									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 mały	6,00	400x730x290	6 866
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 małe	12,00	800x730x290	11 997
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 duży	12,00	400x730x850	9 600
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 duże	24,00	800x730x850	17 065

Podgrzewacze do frytek



Ogólna charakterystyka

- Półmodułowe urządzenie elektryczne.
- Grzanie światłem podczerwonym umieszczonym z tyłu urządzenia, aktywowane przełącznikiem WŁ. / WYŁ.
- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiornik wbudowany w powierzchnię roboczą o pojemności GN 1/1 i głębokości 150 mm.

Wyposażony w wyjmowany, siatkowany filtr ze stali nierdzewnej, przechylany w celu usunięcia nadmiaru oleju po smażeniu.

- Stopień ochrony przed wodą klasy IPX5.

	MODEL	KOD	POJEMNOŚĆ	MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
	MF-E705	19072598	GN 1/1	1,00	400x730x290	5 999

Patelnie przechylne



Ogólna charakterystyka

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

NAPIĘCIE MODELI ELEKTRYCZNYCH

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

MODEL	HZ	KOD		SYSTEM PODNOSZENIA MISY	TYP MISY	POJEM-NOŚĆ (L)	POWIERZCHNIA		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
		LPG	NG				(mm)	(dm²)			
Patelnie przechylne gazowe											
SB-G710	50-60	19058021	19074854	Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	15	800x730x850	20 930
Patelnie przechylne elektryczne											
SB-E710	-	19057670		Mechaniczny	Stal nierdzewna	60	734x464	34	10	800x730x850	20 663

Bemary



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany z jednego kawałka blachy o grubości 1,5 mm. Stal nierdzewna AISI-304.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Zbiorniki przystosowane są do zróżnicowanej konfiguracji pojemników GN o różnych rozmiarach dla głębokości 150 mm.
- Półmoduł: GN 1/1, o pojemności 17 litrów.
- Pełny moduł: GN-2/1, o pojemności 30 litrów.
- Zbiorniki wbudowane w powierzchnię roboczą wykonaną z nierdzewnej stali AISI-304.
- Grawitacyjne opróżnianie zbiornika poprzez wyciągnięcie rury przelewowej.
- Kontrola temperatury za pomocą termostatu w skali pomiędzy 30 i 90°C.
- Sterowanie na panelu frontowym z systemem zabezpieczającym przed przedostawaniem się wody (ochrona IPX5).

MODELE GAZOWE

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

MODELE ELEKTRYCZNE

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

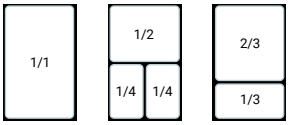
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE:

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

AKCESORIA

- Zawór do napełniania wody.

BM 705



BM 710



MODEL	GAZ	KOD	ZBIORNIK		MOC CAŁKOWITA (kW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ROZMIAR	POJEMNOŚĆ (L)			
Bemary gazowe							
BM-G705	LPG	19069826	GN 1/1	17	3,20	400x730x290	7 066
	NG	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	8 798
	NG	19074727					
Bemary elektryczne							
BM-E705	-	19071437	GN 1/1	17	2,00	400x730x290	6 532
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	8 533

Taboret gazowy



Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	GAZ	KOD	PALNIK 13,6 – KW	MOC GAZOWA		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
					(KCAL/H)	(KW)		
	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11 700	11,6	590x590x400	4 576
		NG	19102956					

Blaty neutralne



Ogólna charakterystyka

- Górny blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI-304 o grubości 1,5 mm.
- Laserowo cięte krawędzie, automatycznie spawane. Niewidoczne śruby łączące.
- Blat przystosowany do opcjonalnego podłączenia kolumny wodnej z tyłu.
- Tylna komora spalin z wysokotemperaturowego, emaliowanego żeliwa.

	MODEL	KOD	SZUFLADY		WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
			ILOŚĆ	(mm)		
	EN-7025*	19076626	-	-	200x730x290	2 629
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	2 774
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	3 505
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (dla pojemników GN 1/1)	400x730x290	3 797
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	4 964

* Montaż możliwy wyłącznie w blokach centralnych lub ściennych niepionowych.

Podstawy



Ogólna charakterystyka

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

MODEL	KOD	OPCJONALNE DRZWI (BRAK W ZESTAWIE)	SZUFLADY	PROWADNICE (5 POZIOMÓW)	WYMIARY (mm)	CENA NETTO (PLN)
MB-7025	19077605	-	-	-	200x660x560	1 945
MB-705	19077363	1	-	-	400x660x560	1 899
MB-705 C	19077364	-	2	-	400x660x560	3 651
MB-705 G	19077365	1	-	1	400x660x560	2 340
MB-710	19077366	2	-	-	800x660x560	2 225
MB-715	19077367	3	-	-	1200x660x560	2 756

Drzwi do podstaw

	KOD	OPIS	CENA NETTO (PLN)
	19040900	DRZWI: Zestaw pozwala na montaż drzwi tak, by otwierały się na lewo lub prawo. Liczba drzwi zależy od wielkości podstawy. 1 szt = szerokość 400mm.	735

Podstawy chłodnicze



Ogólna charakterystyka

- Szczelna sprężarka z wentylowanym skraplaczem.
- Miedziany parownik z aluminiowymi żeberkami.
- 50 mm wtryskiwanej izolacji poliuretanowej o gęstości 40 kg / m^3.
- Modele z drzwiami z panoramicznym otwieraniem drzwi z samodomykaczem, otwierane powyżej 90º.
- Regulowane nogi ze stali nierdzewnej (od 130 mm do 190mm) pozwalają na dopasowanie całkowitej wysokości stołu od 580 do 640mm.
- Wymuszony obieg powietrza.
- Temperatura robocza: -2° C, +8° C, w temperaturze otoczenia 38° C.
- Klasa klimatyczna 4.
- Elektroniczny sterownik z funkcją automatycznego rozmrażania.
- Model W z szufladami o pojemności GN 2/3.
- Model W2 z płaskimi szufladami o pełnej długości wyposażony w 5 poprzeczek do obsługi różnych kombinacji pojemników GN.
- Tylny panel ze stali nierdzewnej.

DODATKOWE OPCJE:

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

	MODEL	CZYNNIK CHŁODNICZY	HZ.	KOD	DRZWI / SZUFLADY	KLASA ENERGETYCZNA	POJEMNOŚĆ CAŁKOWITA (L)	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (kWh)	MOC ELEKTRYCZ-NA(W)	WYMIARY (MM)	CENA NETTO (PLN)
Modele z drzwiami											
	CCP7-2G	R290	50	19089620	2	B	110	657	249	1200x630x590	10 706
Modele z szufladami 2/3											
	CCP7-2G W	R290	50	19089621	2 x GN 2/3	B	110	714	249	1200x630x590	11 687
Modele z płaskimi szufladami pełnej długości											
	CCP7-2G W2	R290	50	19089622	2 x GN 4/3	c	110	777	262	1200x630x590	11 238
Modele z drzwiami											
	CCP7-3G	R290	50	19089623	3	D	169	1113	249	1 600x630x590	13 813
Modele z szufladami 2/3											
	CCP7-3G W	R290	50	19089624	3 x GN 2/3	D	169	1113	249	1 600x630x590	15 136

Konfiguracja i wykończenie

System KORE 700

Łączenie modułów KORE 700



TYP SYSTEMU	KONFIGURACJA		ZESTAWY MONTAŻOWE	ELEMETY PIONOWE			WYKOŃCZENIE		COKÓŁ	
KUCHNIA	PRZYŚCIENNA	CENTRALNA	DODATKOWE KONSTRUKCJE	STANDARDOWE WSPORNIKI	WSPORNIKI DO URZĄDZEŃ	PÓŁKA GRETINGOWA	OBRAMOWANIE	PANEL BOCZNY	STANDARDOWY	SPECJALNY
		KORE								
	KORE	KORE		KORE	KORE	KORE				
STANDARDOWY										
	700	700/700 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
MOSTOWY										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
PODWIESZANY										
	700	700/700 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: nie dotyczy

x: wymagane

o: opcja

•: wyposażenie fabryczne

* : skonsultujj się z biurem Fagor

Zestawy montażowe

Systemy mostowe

zestawy do montażu bloków MOSTOWYCH



KONFIGURACJA		DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
CENTRALNY	PRZYŚCIENNY	MODUŁY	NR REF.	
KORE		1M	19044954	1 048
		1,5M	19044955	1 213
		2M	19044956	1 396
KORE	KORE	2,5M	19044957	2 124
		3M	19044958	2 421
		3,5M	19044959	2 801
		4M	19044960	12 328

* Zamów 1 sztukę na każdą stronę wyspy, tzn. 2 sztuki do bloku centralnego i 1 sztukę do bloku przyściennego.

Systemy podwieszane

zestawy do montażu bloków PODWIESZANYCH



KONFIGURACJA	DŁUGOŚĆ BLOKU	KOD	CENA NETTO (PLN)
TYP SYSTEMU	MODUŁY	NR REF.	
Przyścienny	2M	19076826	22 949
	2,5M	19076827	24 856
	3M	19076828	21 475
KORE	3,5M	19076829	24 985
	4M	19076830	28 656
	4,5M	19076831	29 415
	5M	19076832	33 524
	5,5M	19076833	34 265
	6M	19076834	48 680
Centralny	2M	19076836	42 462
	2,5M	19076837	52 369
	3M	19076838	53 768
	3,5M	19076839	59 433
	4M	19076840	61 662
	4,5M	19076841	64 572
KORE	5M	19076842	67 268
KORE	5,5M	19076843	72 351
	6M	19076844	77 994

* Zestaw zawiera boczne zakończenia z gładkimi panelami.

Elementy pionowe

Wsporniki

Wsporniki dla elementów pionowych do urządzeń STANDARDOWYCH, systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH

WSPORNIKI		KONFIGURACJA	KOD	CENA NETTO (PLN)
Typ		Elementy dodatkowe	Nr ref.	
Standardowy – pojedynczy wspornik profil 100x100mm		Standardowy (bez elementów dodatkowych)	19095368	4 420
		Standardowy z baterią (we wsporniku)	19095390	5 890
		Standardowy z wtyczką 220V (we wsporniku)	19095369	5 488
Specjalny Podpora do urządzeń		Do pieca iKORE 0623	19095391	8 297
		Do salamandra	19095392	8 119

Uwagi:

* Wybierz kombinację dwóch wsporników. Całość = 2 moduły/kody, nawet jeśli elementy się powtarzają.

*** Niekompatybilne z podwieszanymi blokami przyściennymi.**

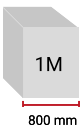
*** Montaż możliwy wyłącznie na blatach neutralnych mierzących 1 moduł po obu stronach.**

Półki gretingowe

Półki gretingowe do urządzeń pionowych do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH



	SYSTEM PRZYŚCIENNY KORE		SYSTEM CENTRALNY KORE/SYSTEM KORE					
								
DŁUGOŚĆ BLOKU	2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		2 X STANDARDOWY WSPORNIK POJEDYNCZY		1 X STANDARDOWY WSPORNIK 1 X WSPORNIK SPECJALNY		2 X WSPORNIK SPECJALNY	
MODUŁY	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)	KOD	CENA NETTO (PLN)
2M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,25M	19096849	5 427	19096559	7 097	-	-	-	-
2,5M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
2,75M	19096852	6 151	19096116	8 466	19104184	8 681	-	-
3M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,25M	19096853	6 860	19096349	9 450	19104185	9 688	19104186	10 031
3,5M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
3,75M	19096854	7 624	19096532	10 964	19104187	11 244	19104188	11 642
4M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,25M	19096855	8 420	19096535	12 003	19104189	12 310	19104190	12 745
4,5	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
4,75M	19096856	9 198	19096525	13 523	19104191	13 866	19104192	14 356
5M	19096858	12 617	19096526	19 389	19104193	19 879	19104194	20 579



* 1M = 1 moduł = 800mm

Cokoły

Cokoły modułowe 700

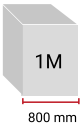
Cokoły do systemów MOSTOWYCH i PODWIESZANYCH

COKÓŁ	DŁUGOŚĆ BLOKU	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY		CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	MODUŁY	850	900	ELEKTRYCZNY	GAZOWY*	
	0,5M	x		19081991	19081990	92
			x	19100199	19100454	92
	0,75M	x		19087898	19087869	134
			x	19100200	19100455	134
	1M	x		19081809	19081800	184
			x	19100201	19100456	184
	1,25M	x		19087897	19087868	225
			x	19100202	19100457	225
	1,5M	x		19081808	19081789	275
			x	19100203	19100458	275
	1,75M	x		19087896	19087867	317
			x	19100204	19100459	317
	2M	x		19081807	19081788	367
			x	19100205	19100470	367
	2,25M	x		19087895	19087866	408
			x	19100433	19100471	408
	2,5M	x		19081806	19081787	458
			x	19100434	19100472	458
	2,75M	x		19087894	19087865	504
			x	19100435	19100473	504
	3M	x		19081805	19081786	550
			x	19100436	19100474	550
	3,25M	x		19087893	19087706	595
			x	19100437	19100475	595
	3,5M	x		19081804	19081785	641
			x	19100438	19100476	641
	3,75M	x		19087892	19087864	687
			x	19100478	19100477	687
	4M	x		19081803	19081784	733
			x	19100479	19100490	733
	4,25M	x		19087891	19087863	778
			x	19100491	19100492	778
	4,5M	x		19081802	19081783	824
			x	19100494	19100495	824
	4,75M	x		19087890	19087862	870
			x	19100497	19100498	870
	5M	x		19081801	19081782	916
			x	19100499	19100500	916



* Jeśli blok zawiera urządzenie gazowe, wybierz kod z kolumny „GAZOWY”.

* 1M = 1 moduł = 800mm



Specjalny cokół do V-kształtnej frytownicy

Dzielony cokół do frytownicy o kształcie V

COKÓŁ	MODEL	WYSOKOŚĆ BLATU		KODY	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE	V-KSZTAŁTNA FRYTOWNICA	850	900	NR REF.	
	F-(E/G)9123	x		19107373	278
			x	19107374	278



Wykończenia

Wykończenia dla systemów 700

Wykończenia boków do urządzeń STANDARDOWYCH i systemów MOSTOWYCH

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU ROBOCZEGO		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
WYKOŃCZENIE BOKÓW	SYSTEM PRZYŚCIENNY LUB CENTRALNYNY	TAK	NIE	850	900	STRONA A	STRONA B		
 **Wykończenie listwą boczną z panelem** ergonomiczne/ estetyczne (+90mm na każdą stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		x	x		x		19098681	2 600
			x	x			x	19098680	2 600
			x		x	x		19097858	2 600
			x		x		x	19097898	2 600
		x		x		x		19098882	2 600
		x		x			x	19098706	2 600
		x			x	x		19098932	2 600
		x			x		x	19098911	2 600
	A KORE 700 KORE 700 A Centralny		x	x		x		19098705	3 961
			x		x	x		19098898	3 961
		x		x		x		19097849	3 961
		x			x	x		19099427	3 961
	A KORE 900 KORE 700 B Centralny		x	x		x		19098874	4 224
			x	x			x	19098817	4 224
			x		x	x		19098908	4 224
			x		x		x	19098907	4 224
		x		x		x		19098203	4 224
		x		x			x	19098686	4 224
		x			x	x		19098910	4 224
		x			x		x	19098909	4 224
 **Panel boczny** gładki panel (+2mm na stronę)	Widok z góry: A KORE 700 B Przyścienny		x	x		x		19100012	909
			x	x			x	19099919	909
			x		x	x		19100015	909
			x		x		x	19100014	909
		x		x		x		19099893	909
		x		x			x	19099891	909
		x			x	x		19099894	909
		x			x		x	19099892	909
	A KORE 700 KORE 700 A Centralny		x	x		x		19106940	1 114
			x		x	x		19106941	1 114
		x		x		x		19106942	1 114
		x			x	x		19106943	1 114
	A KORE 900 KORE 700 B Centralny		x	x		x		19106946	1 135
			x	x			x	19106949	1 135
			x		x	x		19106990	1 135
			x		x		x	19106991	1 135
		x		x		x		19106992	1 135
		x		x			x	19106993	1 135
		x			x	x		19106994	1 135
		x			x		x	19106995	1 135

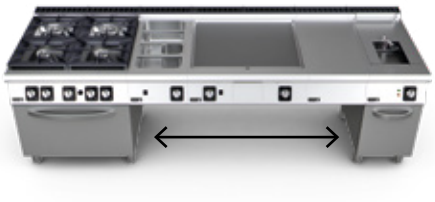
Wykończenia dla systemów podwieszanych

Wykończenia boków dla systemów PODWIESZANYCH

* Zestawy montażowe systemów PODWIESZANYCH zawierają wykończenia boków

Wykończenia dla systemów mostowych

Wykończenia wewnętrzne boczne dla systemów MOSTOWYCH



KONFIGURACJA	WYSOKOŚĆ BLATU		KOD	CENA NETTO (PLN)
SYSTEM MOSTOWY	850	900	NR REF.	
L R	x		19107489	979
		x	19107510	979

* Pojedynczy element na bok. Wybierz tyle sztuk, ile potrzebujesz.

Specjalne wykończenia boczne do patelni przechylnych

Zakończenia do bloków z patelniami przechylnymi na krańcach

WYKOŃCZENIE	KONFIGURACJA	ELEMENTY PIONOWE		WYSOKOŚĆ BLATU		STRONA		KOD	CENA NETTO (PLN)
RODZAJ WYKOŃCZENIA	SYSTEM CENTRALNY LUB PRZYŚCIENNY	TAK	NIE	850	900	LEWA (L)	PRAWA (R)	NR REF.	
L R	KORE 700 Przyścienny		x	x		x		19081815	979
			x	x			x	19081816	979
			x		x	x		19100086	979
			x		x		x	19100085	979
		x		x		x		19100039	979
		x		x			x	19100037	979
		x			x	x		19100120	979
		x			x		x	19100038	979
Panel boczny Gładkie wykończenie (+2mm na stronę)	KORE 700 KORE 700 Centralny		x	x		x		19081815	979
			x	x			x	19081816	979
			x		x	x		19100086	979
			x		x		x	19100085	979
		x		x		x		19100034	979
		x		x			x	19100032	979
		x			x	x		19100035	979
		x			x		x	19100033	979

Akcesoria do linii 700

Akcesoria do kuchenek

	OPIS		KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE kolumna wodna zestaw lewy		19076661	2 933
	KORE kolumna wodna zestaw prawy		19076662	2 933
	Kore płyta promiennikowa (350 x 300 mm)		19045076	801
	Wok adapter do patelni		19078477	801
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników (1 x 5,25 kW + 1 x 8 Kw)	C-G720	19084557	845
	Zestaw 2 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (1 x 8 kW + 1 x 10,2 Kw)	C-G720 H	19084558	1 168
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559	1 829
	Zestaw 4 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571	2 001
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570	2 346
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572	2 841
	Zestaw 6 mosiężnych koron palników o,wysokiej mocy (6 x 8 kW)	C-G760 H, C-G761 H, C-GB761 H, C-GB761 R H	19084573	3 513

Akcesoria do frytownic

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	15L zestaw dwóch małych koszy do frytownicy	19078478	934

Akcesoria do płyt grillowych

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE 0,5 modułu osłona do płyty grillowej	19078921	520
	KORE 1 moduł osłona do płyty grillowej	19078920	602
	Skrobak do płyty grillowej	19045083	267

Akcesoria do grilla

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE skrobak do grilla – Grill żeliwny	19045084	520
	KORE skrobak do grilla – Grill ze stali nierdzewnej	19058313	520

Akcesoria do bemarów

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw napełniający	19074221	1 266

Zestawy kółek

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	KORE zestaw 4 kółek	19044983	2 933
	KORE zestaw 2 stałych kółek	19044985	1 467

Akcesoria do warników do makaronu

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 6x1/6 kwadratowe	19036341	4 400
	Zestaw koszy do warnika 40 L– 6x1/6 okrągłe	19036342	3 866
	Zestaw koszy do warnika 40 L – 4x1/4	19036344	2 534
	Zestaw koszy do warnika 40 L– 2x1/2	19036340	3 066
	Zestaw koszy do warnika 26 L– 4x1/6 kwadratowe	19076807	3 066
	Zestaw koszy do warnika 26 L– 4x1/6 okrągłe	19076809	2 667

Wysoki zestaw kominowy

	OPIS	KOD	CENA NETTO (PLN)
	Zestaw kominowy 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081053	324
	Zestaw kominowy 1/2 M Urządzenia Kore 700	19081052	434
	Zestaw kominowy 1 M Urządzenia Kore 700	19081051	609
	Zestaw kominowy 1 1/4 M Urządzenia Kore 700	19081054	700

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

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

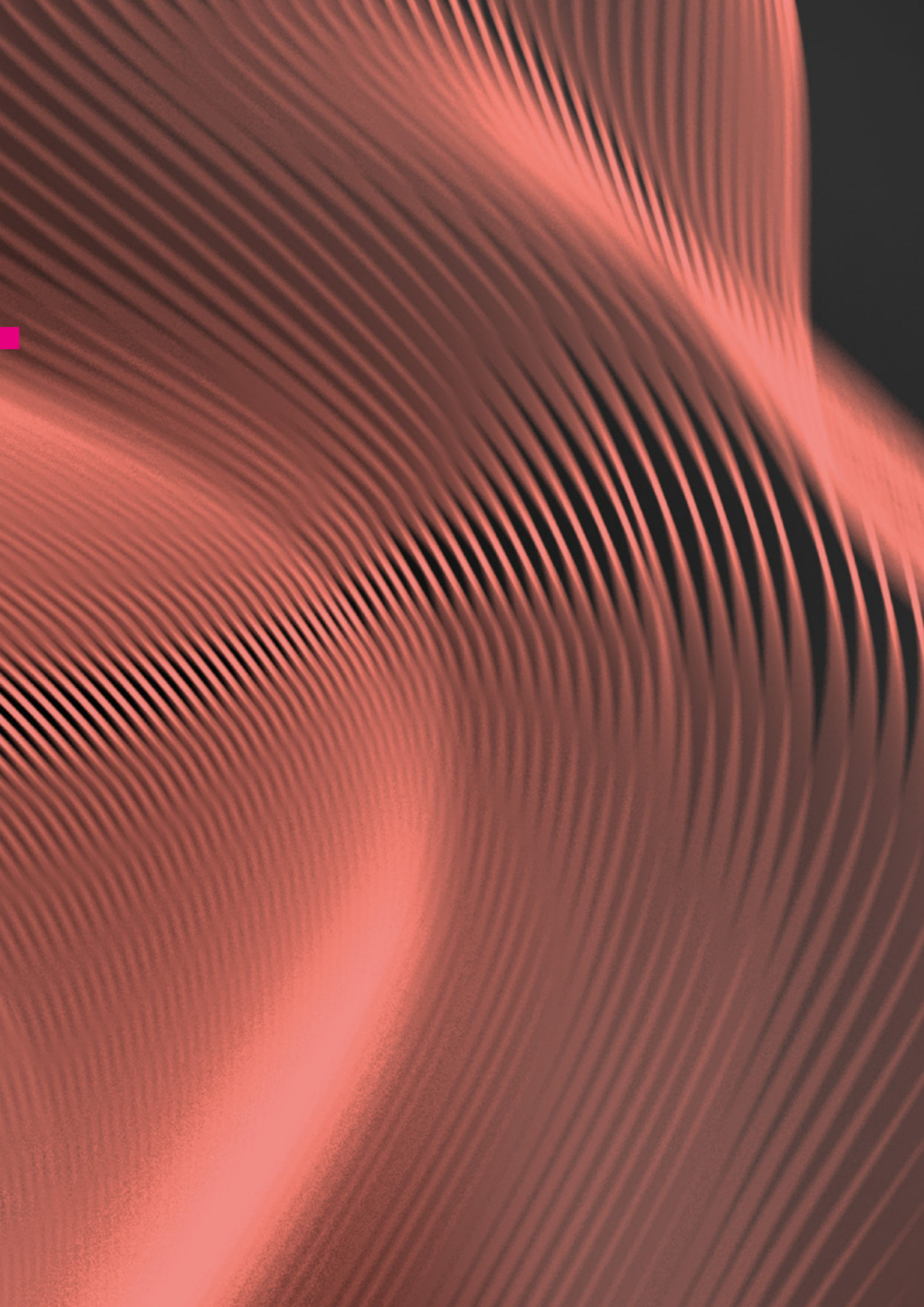
Maszyny przeznaczone na statki, 440 V – 3 fazy bez N, należy zamawiać z podaniem poniższych danych:

- Kod dla urządzenia standardowego 400 V 3+N.
- Uwaga do montażu 440 V – trójfazowy bez przewodu neutralnego.

OPIS	KOD	BM-E 700, 900	FT-E 705, 905	FT-E 710, 910	B-E9051	B-E9101	F-E 7 JEDEN ZBIORNIK	F-E 7 DWA ZBORNKI	SB-E 710 MECHANICZNY	CP-E 7, 9 JEDEN ZBIORNIK	CP-E 7, 9 DWA ZBORNKI	M-E 710	F-E 9 JEDEN ZBIORNIK	F-E 9 DWA ZBORNKI	SB-E 91X MECHANICZNY	M-E 900	SB-E 91 ELEKTRYCZNY	CENA NETTO (PLN)
Zestaw na statki 16A	19087491	1	1	2														Skonsultuj się z biurem Fagor
Zestaw na statki 16A z regulatorem energii	19089410				1	2												
Zestaw na statki 20A	19087492						1	2	1									
Zestaw na statki 20A z regulatorem energii	19087493									1	2	1						
Zestaw na statki 40A	19087494												1	2	1			
Zestaw na statki z transformatorem	19057294															1	1	
230 III – Konwersja do 230 V trójfazowy bez uziemienia	(*)																	
230 1N – Konwersja do 230 V jednofazowy	(*)																	

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






Piece
konwekcyjno-
parowe



Nowa era inteligentnego gotowania

Piece konwekcyjno-parowe

Piece kompaktowe – iKORE Kompact..... **106**
Piece – iKORE..... **110**
— Advance..... **110**
— Concept..... **124**
Pakowarki próżniowe..... **138**
Zestawy..... **141**
— Zestawy montażowe..... **141**
— Rozwiązania Cook&Chill..... **142**
Czyszczenie i konserwacja..... **144**
Pozostałe akcesoria..... **145**

Funkcje i charakterystyka

Nowa era inteligentnego gotowania

Wygoda użytkowania

Skoncentrowany na użytkowniku

Zaprojektowany z myślą o potrzebach profesjonalistów, dzięki czemu stanowi idealną równowagę między jakością, wydajnością i komfortem.

Inteligentne gotowanie

To inteligencja, nie magia

Oparte na inteligentnej technologii by ustandardyzować procesy kulinarne w najbardziej wydajny sposób dzięki iCooking, funkcjom dodatkowym i Multitray.

Wytrzymała konstrukcja

Zaprojektowane na lata

Konstrukcja zbudowana w 100% ze stali nierdzewnej, z ochroną w standardzie IPX5 by sprostać wszelkim wyzwaniom kulinarnym w najbardziej wymagających warunkach.

Bezpieczeństwo żywności

Higiena ponad wszystko

System HACCP, wymiana wody w bojlerze co 24 godziny, 6 programów automatycznego mycia i wiele więcej, by zapewnić bezpieczeństwo konsumenta.

Swobodny dostęp poprzez FagorKonnect

Kontrola gotowania

Gwarantowane rezultaty kulinarne

Precyzyjna kontrola warunków wewnątrz pieca dzięki czujnikowi wilgotności i równomiernemu rozprowadzeniu ciepła przez dwukierunkową wentylację z 6-ma prędkościami.

Nazewnictwo

piece iKORE

K- Kompact	A Advance	(P) PureSteam Bojler	(W) iWash Środki stałe/płynne	0623 6XGN2/3	E Elektryczny	R Prawe otwieranie drzwi	SW Mycie środkami stałymi iWash	(S) Wbudowany prysznic	(K) FagorKonnect Łączność
				061 6xGN1/1					
				101 10xGN1/1					
	C Concept	[-] DirectSteam Natrysk	[-] Podstawowy Tryb ręczny – 1 program mycia	062 6xGN2/1	G Gazowy	(L) Lewe otwieranie drzwi	(LW) Mycie środkami płynnymi iWash	T Wózek	
				102 10xGN2/1					
				201 20xGN1/1					
				202 20xGN2/1					

Konfigurowalna linia

Dostosowana do preferencji

ADVANCE



Wysoka jakość, wydajność i bezpieczeństwo.

Dla odkrywców, którzy dążą do innowacji dzięki najnowszym rozwiązaniom technologicznym w świecie kulinariów pełnych kreatywności.

Właściwości	APW	AP	AW	A
PureSteam (bojler) Generator 100% czystej pary z programem odkamieniania	●	●	–	–
DirectSteam (Natrysk)	-	-	●	●
iClima Zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 1%	●	●	●	●
Czujnik EZ Wielopunktowa sonda wewnętrzna	●	●	●	●
Multiprobe Możliwość użycia do 3 sond w tym samym procesie gotowania: czujnika EZ + dwóch sond zewnętrznych (SV/ST).	○	○	○	○
Funkcjonalności				
FagorCookingCenter (lista przepisów)	●	●	●	●
mCooking – Tryby gotowania: para niskotemperaturowa i superpara (30-130°C), kombinacja (30-300°C) i konwekcja (30-300°C).	●	●	●	●
iCooking Inteligentny proces gotowania z automatycznym dostosowaniem faz i parametrów.	●	●	●	●
iFunctions Inteligentne programy gotowania z automatycznym dostosowaniem faz i parametrów.	●	●	●	●
Multitray System zarządzania każdą półką niezależnie.	●	●	●	●
Sterowanie				
FagorTouch Szklany ekran pojemnościowy TFT o przekątnej 10,1" (7" dla pieca 0623 i wersji Kompakt)	●	●	●	●
EasyCooking Personalizowany interfejs z możliwością konfigurowania użytkowników i haseł.	●	●	●	●
Czyszczenie				
iWash SW Wydajny system mycia środkami stałymi i nabłyszczania.	●	–	●	–
iWash LW Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.	○	–	○	–
Zintegrowany chowany prysznic	○	○	○	○
HACCP dostępne zdalnie i poprzez USB	●	●	●	●
Łączność				
FagorKonnect	●	●	●	●
Ethernet / Wifi	●	●	●	●
USB port	●	●	●	●

CONCEPT



Prostota, moc i wytrzymałość.

Dla tradycjonalistów, wiernych sprawdzonym metodom gastronomicznym, szukających prostych i efektywnych rozwiązań.

Właściwości	CPW	CP	CW	C
PureSteam (bojler) Generator 100% czystej pary z programem odkamieniania	●	●	–	–
DirectSteam (Natrysk)	-	-	●	●
ClimaControl Zarządzanie i regulacja wilgotności z dokładnością do 10%	●	●	●	●
Czujnik EZ Wielopunktowa sonda wewnętrzna	●	●	●	●
Monoprobe Możliwość użycia tylko jednej sondy podczas gotowania: czujnika EZ lub zewnętrznej sondy (SV)	○	○	○	○
Funkcjonalności				
FagorRecipeCenter (lista przepisów)	●	●	●	●
mCooking – Tryby gotowania: para niskotemperaturowa i superpara (30-130°C), kombinacja (30-300°C) i konwekcja (30-300°C).	●	●	●	●
Cooking mode Gotowanie według ustalonego przepisu	●	●	●	●
Dodatkowe funkcje Predefiniowane programy gotowania	●	●	●	●
-	-	-	-	-
Sterowanie				
FagorDial Ekran 2,8" z przyciskami ręcznymi do sterowania elektronicznego	●	●	●	●
-	-	-	-	-
Czyszczenie				
iWash SW Wydajny system mycia środkami stałymi i nabłyszczania.	●	–	●	–
iWash LW Wydajny system mycia środkami płynnymi z możliwością zdalnej obsługi.	○	–	○	–
Zintegrowany chowany prysznic	○	○	○	○
HACCP dostępne zdalnie i poprzez USB	●	●	●	●
Łączność				
-	–	–	–	–
-	–	–	–	–
USB port	●	●	●	●

● w standardzie

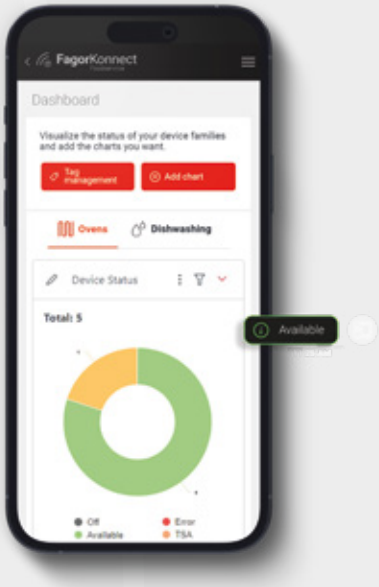
○ opcja

- niedostępne



FagorKonnect
Foodservice

Odkryj liczne korzyści, jakie daje Ci FagorKonnect i dowiedz się, jak możesz skutecznie zwiększyć funkcjonalność naszych pieców iKore.



Szczegółowe wykresy zaprojektowane do analizy pracy pieca:

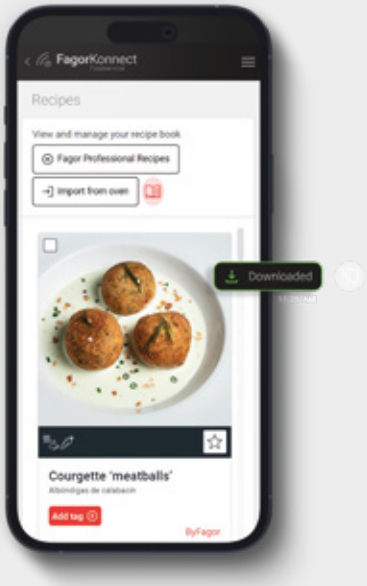
Specjalistyczne wykresy do monitorowania statusu, codziennego użycia i czyszczenia, wydajności i błędów pomogą Ci mieć kontrolę nad Twoją firmą.



Szczegółowe dane wyświetlane w czasie rzeczywistym:

Otrzymasz dane o trybie gotowania, temperaturze czy wilgotności w czasie rzeczywistym.

Będziesz mieć możliwość zdalnego uruchomienia różnych funkcji, jak zdalne czyszczenie czy inne specjalistyczne operacje.



Zarządzaj przepisami i twórz własne

Otrzymasz możliwość efektywnego zarządzania swoimi przepisami. Możesz też utworzyć własny przepis i przenieść go na wszystkie swoje urządzenia, bez względu na ich lokalizację.

ADVANCE

iKORE Kompact 061

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch 7"



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN1/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna	7,8 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	530mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	815mm (874mm)	-
	Wysokość	760mm	-
	Waga netto (całkowita)	~118,5Kg (145Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	-	K-APW-061-E SW R K	19103865	35 721	-	-
	Tryb ręczny	-	K-AP-061-E R K	19103864	33 708	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	-	K-AW-061-E SW R K	19103863	32 462	-	-
	Tryb ręczny	-	K-A-061-E R K	19103862	30 449	-	-

Opcje konfiguracji

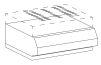
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

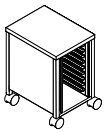
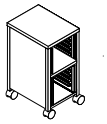
RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	140
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	87

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna.
Wersja morska niedostępna.

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria K-061

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	EXH-K	x	-	220	19103309	8 739
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	9 825
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	327
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 205
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	2 846
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	3 383
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 035
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	2 356
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	3 530
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	3 363
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	4 533
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	916

ZEWNĘTRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Zestaw prysznicowy	Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)	19004504	887

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-11K	Zestaw mocujący do pieców iKORE Kompact	19106481	287

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE Kompact 101

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**



Charakterystyka ogólna

	PARAMETRY	Wersja ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN1/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna	12,8 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	530mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	815mm (874mm)	-
	Wysokość	940mm	-
	Waga netto (całkowita)	~139Kg (174Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	-	K-APW-101-E SW R K	19103869	45 072	-	-
	Tryb ręczny	-	K-AP-101-E R K	19103868	43 059	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	-	K-AW-101-E SW R K	19103867	41 459	-	-
	Tryb ręczny	-	K-A-101-E R K	19103866	39 446	-	-

Opcje konfiguracji

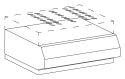
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

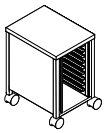
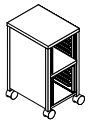
RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	140
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	87

Konfiguracja inna niż standardowa niedostępna.
Wersja morska niedostępna.

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria K-101

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	EXH-K	x	-	220	19103309	8 739
	EXH-K CA	x	x	294	19103398	9 825
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-K CA			19107067	327
	Kit EXT-K	Zestaw kondensacyjny dla okapów EXH-K			19103375	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-K 85	-	-	850	19103256	2 205
	SH-R K 85	-	x	850	19103319	2 846
	SH-B K 85	9 GN1/1 (62mm)	-	850	19103257	3 383
	SH-BR K 85	9 GN1/1 (62mm)	x	850	19103331	4 035
	SH-K 103	-	-	1.030	19103553	2 356
	SH-R K 103	-	x	1.030	19103555	3 530
	SH-B K 103	10 GN1/1 (62mm)	-	1.030	19103554	3 363
	SH-BR K 103	10 GN1/1 (62mm)	x	1.030	19103556	4 533
	MSH-K	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego na szafce lub stojaku			19103258	916

ZEWNĘTRZNY ZESTAW PRYSZNICOWY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit shower	Zewnętrzny zestaw prysznicowy (niechowany)	19004504	887

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-11K	Zestaw mocujący do pieców iKORE Kompact	19106481	287

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 0623

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **7"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/3	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna	5,8 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	660mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	564mm (630mm)	-
	Wysokość	570mm (600mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-0623-E R SW S K	19079298	37 077	-	-
		-	APW-0623-E R SW K	19106932	35 324	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-0623-E R SW S K	19106933	33 557	-	-
		-	AW-0623-E R SW K	19079299	31 804	-	-

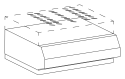
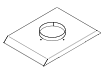
Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA		KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	140
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 682

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 0623

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	EXH-23	x	-	255	19073213	8 492
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	9 276
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA			19107067	327
	Kit EXT-23	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23			19096418	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-23	-	-	850	19073068	2 231
	SH-23-R	-	x	850	19073069	3 393
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19073080	2 818
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19073081	3 572
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki	x	850	19079266	10 501
	SHP-23	Wspornik ścienny dla pieców 0623			19073082	1 095
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	697

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-23	Zestaw mocujący do pieców 0623	19106481	287

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 061

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN1/1	6 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Waga netto (całkowita)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-061-(E/G) R SW S K	19078616	45 909	19088205 ⚠	63 858
		-	APW-061-(E/G) R SW K	19106934	44 156	19106935 ⚠	62 105
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-061-(E/G) R SW S K	19103818	42 968	19106936	48 701
		-	AW-061-(E/G) R SW K	19078613	41 215	19088204	46 948

Opcje konfiguracji

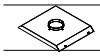
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958
Bake 60/40	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	140
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	87
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	6 347
230V 2~ 50Hz	0102-0008	1 296

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 061

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 259
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 167
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 485
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 485
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	327
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	438
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	897

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	MH-11-B-H850	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	850	x	x	x	19079874	3 834

STELAŻE	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	GP-061	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)			x	x	x	19011982	1 055

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)						KOD	
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)			x	x	x	19011559	3 379
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm) * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)			x	x	x	19013353	4 243

WÓZKI	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061			x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650			x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11			x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat			x	x	-	19087303	566
					-	-	x	19087305	566

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-061	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 061	19103095	191

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

Tylko dla pieców elektrycznych
Tylko dla pieców gazowych
Tylko dla pieców gazowych z bojlerem: APW-061-G

ADVANCE

iKORE 101

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN1/1	10 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 117mm (1 149mm)	1 117mm (1 149mm)
	Waga netto (całkowita)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-101-(E/G) R SW S K	19078668	59 966	19088215 ⚠	69 241
		-	APW-101-(E/G) R SW K	19107006	58 213	19107007 ⚠	67 488
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-101-(E/G) R SW S K	19103817	47 762	19107008	57 639
		-	AW-101-(E/G) R SW K	19078671	46 009	19088214	55 886

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/40	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0028	1 300

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 101

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 259
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 167
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 485
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 485
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	327
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	438
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061-101				-	x	x	19095581	897

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	MH-11-B-H650	-	-	-	650	x	x	-	19013401	3 434

PODSTAWY	MODEL	OPIS	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	GP-101	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	x	x	x	19011983	1 285

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 pojemników GN1/1 (62mm)	x	x	x	19011561	3 915
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm) * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)	x	x	x	19013354	3 332

WÓZKI	MODEL	OPIS	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061	x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650	x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11	x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS	⚡	🔥	⚠	KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat	x	x	-	19087303	566
			-	-	x	19087305	566

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-101	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 101	19103096	176

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

⚡ Tylko dla pieców elektrycznych
🔥 Tylko dla pieców gazowych
⚠ Tylko dla pieców gazowych z bojlerem: APW-101-G

ADVANCE

iKORE 062

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1 (12 GN1/1)	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	1 134 mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	1 066 mm (1 134 mm)	-
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~190Kg (220Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-062-E R SW S	19087724	64 992	-	-
		-	APW-062-E R SW	19107009	63 239	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-062-E R SW S	19107040	58 727	-	-
		-	AW-062-E R SW	19088209	56 974	-	-

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/80	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 267

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 062

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

PODSTAWY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GP-062	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19095570	1 727

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)	19095517	4 502
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19095518	10 151

WÓZKI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062	19011570	1 730
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19013355	5 559
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19018751	7 951

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat	19087306	870

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 102

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	1 134 mm	1 134 mm
	Głębokość (z uchwytem)	1 066 mm (1 134 mm)	1 066 mm (1 134 mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 117mm (1 149 mm)	1 117 mm (1 149 mm)
	Waga netto (całkowita)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-102-(E/G) R SW S K	19079785	74 631	19088221	101 922
		-	APW-102-(E/G) R SW K	19107041	72 878	19107042	100 169
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-102-(E/G) R SW S K	19107043	70 932	19107045	80 709
		-	AW-102-(E/G) R SW K	19079784	69 179	19088220	78 956

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/80	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	1 850
230V 2~ 50Hz	0102-0038	1 300

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 102

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-12*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 102 * Tylko dla pieców gazowych	19095590	1 030

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

PODSTAWY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GP-102	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19012134	1 815

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 880
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *Konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 430

WÓZKI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102	19011570	1 730
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19013355	5 559
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19018751	7 951

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat	19087306	870

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-102	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 102	19103097	168

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 201

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	63mm	63mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	935mm	935mm
	Głębokość (z uchwytem)	966 mm (1 032 mm)	966 mm (1 032 mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 840 mm (1 871 mm)	1 840 mm (1 871 mm)
	Waga netto (całkowita)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-201-(E/G) R SW S T K	19079328	112 001	19088272	121 130
		-	APW-201-(E/G) R SW T K	19107046	110 248	19107049	119 377
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-201-(E/G) R SW S T K	19107048	85 172	19107060	99 339
		-	AW-201-(E/G) R SW T K	19079330	83 419	19091667	97 586

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 476
230V 2~ 50Hz	0102-0048	458

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 201

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-21*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 201 * Tylko dla pieców gazowych	19095591	1 063

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 273
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 694
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 694
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 694
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 694
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 694
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 232

POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-201	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011741	1 794

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 268

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201	19012270	287

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-201	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 201	19103098	367

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

ADVANCE

iKORE 202

Bojler lub natrysk

FagorKonnect Foodservice

FagorTouch **10.1"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Rozstaw prowadnic	63mm	63mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	1 165mm	1 165mm
	Głębokość (z uchwytem)	1 074mm (1 140mm)	1 074mm (1 140mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 840mm (1 871mm)	1 840mm (1 871mm)
	Waga netto (całkowita)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
PureSteam calderín	Mycie środkami stałymi iWash	•	APW-202-(E/G) R SW S T K	19078839	140 012	19088278	159 472
		-	APW-202-(E/G) R SW T K	19107061	138 259	19107062	157 719
DirectSteam inyección	Mycie środkami stałymi iWash	•	AW-202-(E/G) R SW S T K	19107063	124 681	19107064	140 503
		-	AW-202-(E/G) R SW T K	19078837	122 928	19091670	138 750

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 026
230V 2~ 50Hz	0102-0058	1 257

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny
K – IOT CONNECTIVITY

Akcesoria 202

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-22*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 202 *Tylko dla pieców gazowych	19095592	1 149

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 272
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	10 553
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 553
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 553
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 694
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 694
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 474
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 322

POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-202	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011742	2 212

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 322

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202	19012270	287

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-202	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 202	19103099	542

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 0623

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/3	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	47mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna	5,8 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N~	-
Wymiary i waga	Szerokość	660mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	564mm (630mm)	-
	Wysokość	570mm (600mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~66,5Kg (71,5Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-0623-E R SW S	19073931	31 230	-	-
		-	CPW-0623-E R SW	19107065	29 477	-	-
	Tryb ręczny	•	CP-0623-E R S	19096907	29 295	-	-
		-	CP-0623-E R	19098462	27 542	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-0623-E R SW S	19107169	27 476	-	-
		-	CW-0623-E R SW	19075070	25 723	-	-
	Tryb ręczny	•	C-0623-E R S	19107168	25 127	-	-
		-	C-0623-E R	19075013	23 374	-	-

Opcje konfiguracji

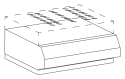
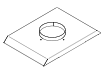
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash. Tylko w modelach W.	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA		KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz		0102-0061	140
230V 1N 50/60Hz		0102-0062	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz *	*Moduł zewnętrzny, niezintegrowany z piecem	0102-0063	6 682

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe

SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 0623

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	EXH-23	x	-	255	19073213	8 492
	EXH-23-CA	x	x	330	19103376	9 276
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-23 CA			19107067	327
	Kit EXT-23	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-23			19096418	351

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-23	-	-	850	19073068	2 231
	SH-23-R	-	x	850	19073069	3 393
	SH-23-B	2 x 6 GN2/3 (68mm)	-	850	19073080	2 818
	SH-23-RB	2 x 6 GN2/3 (68mm)	x	850	19073081	3 572
	SH-23-RBM	Mobilny wózek, zawiera 2 15-litrowe zbiorniki, jeden na wodę pitną, drugi na odpadki	x	850	19079266	10 501
	SHP-23	Wspornik ścienny dla pieców 0623			19073082	1 095
	MSH-23	Podstawa do umieszczenia pieca kompaktowego 0623 na szafce lub stojaku			19059319	697

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-23	Zestaw mocujący do pieców 0623	19106481	287

x zawiera

- nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-106.

iKORE 061

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN1/1	6 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	11,1 kW	0,83 kW / 12 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	846mm (877mm)
	Waga netto (całkowita)	~118,5Kg (145Kg)	~146Kg (162,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-061-(E/G) R SW S	19073648	36 922	19088202 ⚠	53 955
		-	CPW-061-(E/G) R SW	19107352	35 169	19107353 ⚠	52 202
	Tryb ręczny	•	CP-061-(E/G) R S	19096875	35 700	19096877 ⚠	52 404
		-	CP-061-(E/G) R	19098464	33 947	19107350 ⚠	50 651
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-061-(E/G) R SW S	19107357	33 981	19107356	41 699
		-	CW-061-(E/G) R SW	19076322	32 228	19088201	39 946
	Tryb ręczny	•	C-061-(E/G) R S	19107354	32 641	19107355	38 450
		-	C-061-(E/G) R	19074625	30 888	19088200	36 697

Opcje konfiguracji

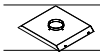
OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/40	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0001	140
230V 1N 50/60Hz	0102-0002	87
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0003	6 347
230V 2~ 50Hz	0102-0008	1 296

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 061

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 259
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 167
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 485
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 485
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	327
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	438
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	897

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	MH-11-B-H850	-	-	-	650	x	x	-	19079874	3 834

PODSTAWY	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	GP-061	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)			x	x	x	19011982	1 055

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)						KOD	
	EB-061*	Mobilny stelaż na 6 pojemników GN1/1 (62mm)			x	x	x	19011559	3 379
	EP-061*	Mobilny stelaż na 18 talerzy Ø31 (64mm) * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)			x	x	x	19013353	4 243

WÓZKI	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061			x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650			x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11			x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS						KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat			x	x	-	19087303	566
					-	-	x	19087305	566

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-061	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 061	19103095	191

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

Tylko dla pieców elektrycznych
Tylko dla pieców gazowych
Tylko dla pieców gazowych z bojlerem: APW-061-G

CONCEPT

iKORE 101

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN1/1	10 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	18,6 kW	0,83 kW / 18 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	895mm	895mm
	Głębokość (z uchwytem)	817mm (883mm)	817mm (883mm)
	⚠ Piec gazowy z bojlerem	-	922mm (988mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 117mm (1 149mm)	1 117mm (1 149mm)
	Waga netto (całkowita)	~139Kg (174Kg)	~162Kg (197Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-101-(E/G) R SW S	19072806	50 577	19088212 ⚠	61 224
		-	CPW-101-(E/G) R SW	19107359	48 824	19107360 ⚠	59 471
	Tryb ręczny	•	CP-101-(E/G) R S	19096891	47 329	19096893 ⚠	57 976
		-	CP-101-(E/G) R	19098465	45 576	19107358 ⚠	56 223
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-101-(E/G) R SW S	19107363	38 450	19107364	52 226
		-	CW-101-(E/G) R SW	19073625	36 697	19088211	50 473
	Tryb ręczny	•	C-101-(E/G) R S	19107361	35 203	19107362	48 978
		-	C-101-(E/G) R	19078439	33 450	19088210	47 225

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/40	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0021	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0023	3 190
230V 2~ 50Hz	0102-0028	1 300

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 101

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OKAP	FILTR Z WĘGLEM AKTYWNYM	LEWE OTWIERANIE (L)	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	EXH-11	x	-	-	303	x	-	-	19085190	13 259
	EXH-11 L	x	-	x	303	x	-	-	19103220	13 167
	EXH-11-CA	x	x	-	363	x	-	-	19103393	14 485
	EXH-11-CA L	x	x	x	363	x	-	-	19104232	14 485
	FCA	Zamiennik filtra z węglem aktywnym do EXH-11 CA				x	-	-	19107067	327
	Kit EXT-11	Zestaw kondensacyjny dla okapu EXH-11				x	-	-	19096417	438
	Kit CTG-11	Komin do odprowadzania spalin do pieców 061				-	x	x	19095581	897

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)				KOD	PLN
	MH-11-B-H650	2 x 6 GN1/1 (68mm)	-	-	650	x	x	x	19013401	3 434

PODSTAWY	MODEL	OPIS					KOD	PLN
	GP-101	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)			x	x	x	19011983	1 285

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)					KOD	PLN
	EB-101*	Mobilny stelaż na 10 pojemników GN1/1 (62mm)			x	x	x	19011561	3 915
	EP-101*	Mobilny stelaż na 30 talerzy Ø31 (64mm) * konieczne prowadnice GE-11 i CP-11(-R)			x	x	x	19013354	3 332

WÓZKI	MODEL	OPIS					KOD	PLN
	GE-11	Podstawa szynowa do stelaża EB-061 i EP-061			x	x	x	19011569	1 353
	CP-11	Podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11-B H650			x	x	x	19013352	4 656
	CP-11-R	Regulowana podstawa do stelaża dla pieców umieszczonych na podstawie MH-11			x	x	x	19018752	7 473

COKÓŁ	MODEL	OPIS					KOD	PLN
	Kit Z-11	Zestaw cokołów na blat			x	x	-	19087303	566
					-	-	x	19087305	566

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-101	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 101	19103096	176

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Tylko dla pieców elektrycznych
Tylko dla pieców gazowych
Tylko dla pieców gazowych z bojlerem: APW-101-G

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 062

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	6 GN2/1	Niedostępna
	Rozstaw prowadnic	68mm	-
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	22,2 kW	-
	Częstotliwość	50/60 Hz	-
	Napięcie	380-415V 3N	-
Wymiary i waga	Szerokość	1 134mm	-
	Głębokość (z uchwytem)	1 066mm (1 134mm)	-
	Wysokość (z zawiasem)	846mm (877mm)	-
	Waga netto (całkowita)	~190Kg (220Kg)	-

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-062-E R SW S	19087480	54 783	-	-
		-	CPW-062-E R SW	19107366	53 030	-	-
	Tryb ręczny	•	CP-062-E R S	19096879	51 536	-	-
		-	CP-062-E R	19107365	49 783	-	-
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-062-E R SW S	19107368	49 314	-	-
		-	CW-062-E R SW	19088207	47 561	-	-
	Tryb ręczny	•	C-062-E R S	19107367	46 066	-	-
		-	C-062-E R	19088206	44 313	-	-

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/80	GP	Stelaż na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0011	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0013	3 267

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe

SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 062

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577
STELAŻE	**MODEL**	**OPIS**				**KOD**	**PLN**
	GP-062	Zestaw stelaży na 5 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)				19095570	1 727
STELAŻE	**MODEL**	**PROWADNICE (ROZSTAW)**				**KOD**	**PLN**
	EB-062*	Mobilny stelaż na 6 tac GN2/1 (62mm)				19095517	4 502
	EP-062*	Mobilny stelaż na 28 talerzy Ø31 (75mm) *konieczne GE-21 i CP-21(-R)				19095518	10 151
WÓZKI	**MODEL**	**OPIS**				**KOD**	**PLN**
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-062 i EP-062				19011570	1 730
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19013355	5 559
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21				19018751	7 951
COKÓŁ	**MODEL**	**OPIS**				**KOD**	**PLN**
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat				19087306	870
PODWÓJNY ZAMEK	**MODEL**	**OPIS**				**KOD**	**PLN**
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach				19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 102

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników	10 GN2/1 (20 GN1/1)	10 GN2/1 (20 GN1/1)
	Rozstaw prowadnic	68mm	68mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	33,6 kW	0,83 kW / 35 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	1 134 mm	1 134 mm
	Głębokość (z uchwytem)	1 066 mm (1 134 mm)	1 066 mm (1 134 mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 117 mm (1 149 mm)	1 117 mm (1 149 mm)
	Waga netto (całkowita)	~217Kg (258Kg)	~230Kg (265,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-102-(E/G) R SW S	19079303	63 449	19088218	73 318
		-	CPW-102-(E/G) R SW	19107371	61 696	19107372	71 565
	Tryb ręczny	•	CP-102-(E/G) R S	19096895	60 202	19096897	70 070
		-	CP-102-(E/G) R	19107369	58 449	19107370	68 317
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-102-(E/G) R SW S	19107455	57 423	19107456	67 679
		-	CW-102-(E/G) R SW	19079564	55 670	19088217	65 926
	Tryb ręczny	•	C-102-(E/G) R S	19107348	54 174	19107349	64 430
		-	C-102-(E/G) R	19079594	52 421	19088216	62 677

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Otwieranie	L	Odwrotne otwieranie (lewe)	0103-0001	966
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958
Bake 60/80	GP	Stelaż na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	0107-0001	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0031	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0033	1 850
230V 2~ 50Hz	0102-0038	1 300

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 102

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-12*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 102 * Tylko dla pieców gazowych	19095590	1 030

PODSTAWY	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KÓŁKA	DRZWI	WYSOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
	SH-21-65 B	6 GN1/1 + 6 GN2/1 (68mm)	-	-	650	19083224	4 577

STELAŻE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GP-102	Zestaw stelaży na 8 tac piekarniczych 60/80 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19012134	1 815

STELAŻE	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	EB-102*	Mobilny stelaż na 10 tac GN2/1 (62mm)	19011562	3 880
	EP-102*	Mobilny stelaż na 52 talerze Ø31 (75mm) *Konieczne GE-21 i CP-21(-R)	19013356	7 430

WÓZKI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	GE-21	Podstawa szynowa do stelaża do EB-102 i EP-102	19011570	1 730
	CP-21	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19013355	5 559
	CP-21-R	Wózek na wyjmowane stelaże do pieców na SH-21	19018751	7 951

COKÓŁ	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit Z-21	Zestaw cokołów na blat	19087306	870

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-102	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 102	19103097	168

PODWÓJNY ZAMEK	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit DC	Zestaw z podwójną blokadą umożliwiający otwieranie drzwi w dwóch krokach	19069736	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

CONCEPT

iKORE 201

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)*	20 GN1/1	20 GN1/1
	Rozstaw prowadnic	63mm	63mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	37,2 kW	1,55 kW / 36 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	935mm	935mm
	Głębokość (z uchwytem)	966mm (1 032mm)	966mm (1 032mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 840mm (1 871mm)	1 840mm (1 871mm)
	Waga netto (całkowita)	~272,5Kg (331,5Kg)	~309Kg (341,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-201-(E/G) R SW S T	19078184	96 559	19088259	103 105
		-	CPW-201-(E/G) R SW T	19107458	94 806	19107459	101 352
	Tryb ręczny	•	CP-201-(E/G) R S T	19096899	91 059	19096901	98 245
		-	CP-201-(E/G) R T	19098466	89 306	19107457	96 492
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-201-(E/G) R SW S T	19107462	84 331	19107463	97 428
		-	CW-201-(E/G) R SW T	19079085	82 578	19091665	95 675
	Tryb ręczny	•	C-201-(E/G) R S T	19107460	79 196	19107461	92 294
		-	C-201-(E/G) R T	19079327	77 443	19088257	90 541

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0041	126
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0043	3 476
230V 2~ 50Hz	0102-0048	458

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 201

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-21*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 201 * Tylko dla pieców gazowych	19095591	1 063

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-201	20 GN1/1 (63mm)	19011551	11 273
	CEB-201-69	18 GN1/1 (69mm)	19103883	9 694
	CEB-201-80	16 GN1/1 (80mm)	19107454	9 694
	CEB-201-85	15 GN1/1 (85mm)	19107590	9 694
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 694
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 694
	CEP-201	50 talerzy Ø31 (75mm)	19013357	11 232

POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-201	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011741	1 794

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-201	Rampa wjazdowa do wózka 201	19044716	11 268

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 201	19012270	287

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-201	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 201	19103098	336

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

iKORE 202

Bojler lub natrysk

FagorDial **2.8"**



Charakterystyka ogólna

Wersja

	PARAMETRY	ELEKTRYCZNA (E)	GAZOWA (G)
Pojemność (standard)	Rozmiar półek i pojemników do wózka (T)*	20 GN2/1 (40 GN1/1)	20 GN2/1 (40 GN1/1)
	Rozstaw prowadnic	63mm	63mm
Zasilanie (standard)	Moc elektryczna/gazowa	67,2 kW	1,55 kW / 65 kW
	Częstotliwość	50/60 Hz	50 Hz
	Napięcie	380-415V 3N	230V 1N
Wymiary i waga	Szerokość	1 165 mm	1 165 mm
	Głębokość (z uchwytem)	1 074 mm (1 140 mm)	1 074 mm (1 140 mm)
	Wysokość (z zawiasem)	1 840 mm (1 871 mm)	1 840 mm (1 871 mm)
	Waga netto (całkowita)	~338Kg (403,5Kg)	~357Kg (422,5Kg)

Kody i ceny

WILGOTNOŚĆ	MYCIE	PRYSZNIC	MODEL	KOD	PLN	KOD	PLN
Bojler PureSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CPW-202-(E/G) R SW S T	19075005	121 781	19088276	137 339
		-	CPW-202-(E/G) R SW T	19107465	120 028	19107466	135 586
	Tryb ręczny	•	CP-202-(E/G) R S T	19096903	116 921	19096905	132 480
		-	CP-202-(E/G) R T	19098472	115 168	19107464	130 727
Natrysk DirectSteam	Mycie środkami stałymi iWash	•	CW-202-(E/G) R SW S T	19107469	109 682	19107480	120 474
		-	CW-202-(E/G) R SW T	19078517	107 929	19091669	118 721
	Tryb ręczny	•	C-202-(E/G) R S T	19107467	104 867	19107468	115 660
		-	C-202-(E/G) R T	19078544	103 114	19088274	113 907

Opcje konfiguracji

OPCJA	NAZWA	OPIS	KOD OPCJI	PLN
Mycie	LW	Mycie środkami płynnymi iWash Tylko w modelach W	0104-0002	958

RODZAJE NAPIĘCIA	KOD OPCJI	PLN
230V 3~ 50/60Hz	0102-0051	140
Morskie 440V 3~ 50/60Hz	0102-0053	3 026
230V 2~ 50Hz	0102-0058	1 257

RODZAJE GAZU	KOD OPCJI	PLN
Propan-butan LPG	0101-0001	0

R – drzwi prawe
E – elektrycze
G – gazowe
SW– mycie tabletkami Solid Washing
S – zwijany wewnętrzny spryskiwacz ręczny

Akcesoria 202

OKAPY KONDENSACYJNE	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit CTG-22*	Komin do odprowadzania spalin do pieców 202 *Tylko dla pieców gazowych	19095592	1 149

WÓZKI	MODEL	PROWADNICE (ROZSTAW)	KOD	PLN
	CEB-202	20 GN2/1 (63mm)	19011550	12 272
	CEB-202-69	18 GN2/1 (69mm)	19103884	10 553
	CEB-202-80	16 GN2/1 (80mm)	19107481	10 553
	CEB-202-85	15 GN2/1 (85mm)	19107588	10 553
	CBK-16	Wózek na 16 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107596	9 694
	CBK-15	Wózek na 15 tac piekarniczych 60/40 (Rozstaw prowadnic = 85mm)	19107668	9 694
	CEP-202- 90	90 talerzy Ø31 (75mm)	19081933	13 474
	CEP-202	100 talerzy Ø31 (75mm)	19011552	16 322

POKROWIEC	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	LTE-202	Pokrowiec do ochrony i utrzymywania temperatury jedzenia. Do wózków CEB i CEP.	19011742	2 212

RAMPA	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	RH-202	Rampa wjazdowa do wózka 202	19034438	16 322

ZESTAW MOCUJĄCY	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit A-20	Zestaw mocujący do podłogi dla pieców 202	19012270	287

UCHWYT	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit ASA	Zestaw bocznych wsporników dla uchwytu wózka	19087163	189

ZESTAW DO TRANSFORMACJI	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit HU-202	Zestaw do transformacji gazu G25,1 dla iKORE 202	19103099	542

x zawiera – nie zawiera

Więcej akcesoriów znajduje się na stronach 144-146.

Pakowarki próżniowe



Ogólna charakterystyka

Konstrukcja:

- AISI 304
- Pompy Busch
- 2 sztuki wysokiej jakości arkuszy wypełniających z poliwęglanu
- Ochrona przed wodą
- Bezkablowe listwy zgrzewające z tłokami pneumatycznymi

Sterowanie:

- Precyzyjny mikroprocesor kontrolujący procentową wartość próżni w komorze
- W zestawie cyfrowy panel sterowania z wyświetlaczem
- Alarmy dla ustawionego poziomu podciśnienia i konieczności wymiany oleju
- Wizualizacja kompletnych cykli maszyny
- Wskaźnik poziomu oleju

Funkcje i programy:

- Automatyczny start cyklu próżniowego
- Tłok z podwójnym położeniem (praca i tryb oczekiwania)
- Łatwo programowalna pamięć zawierająca 10 programów
- Możliwość wygenerowania dodatkowego 60-sekundowego podciśnienia
- Możliwość pakowania płynów
- Program H_2Oout umożliwiający osuszanie pompy
- Program do pakowania zewnętrznego zarówno worków, jak i pojemników
- Modele G umożliwiają pakowanie delikatnych lub miękkich produktów

Stołowe pakowarki próżniowe

POZYCJA LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ	MODEL	KOD	DŁUGOŚĆ ZGRZEWU (MM)	WYDAJNOŚĆ POMPY (m3/H9)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	SVS-1-310/8	19107730	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	13 362
	SVS-1-310/8 G	19107731	310	8	332 x 335 x 170	600	395 x 490 x 374	14 130
	SVS-1-410/10	19107732	410	10	441 x 449 x 170	750	535 x 591 x 438	17 201
	SVS-1-410/10 G	19107733	410	10	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	17 971
	SVS-1-410/20	19107734	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	18 894
	SVS-1-410/20 G	19107735	410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	19 660
	SVS-2-410/20	19107736	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	22 735
	SVS-2-410/20 G	19107737	410 + 410	20	441 x 449 x 170	1000	535 x 591 x 438	23 652

Wolnostojące pakowarki próżniowe

"POZYCJA LISTWY ZGRZEWAJĄCEJ"	MODEL	KOD	DŁUGOŚĆ ZGRZEWU (MM)	WYDAJNOŚĆ POMPY (m3/H9)	KOMORA (mm)	MOC (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	SVP-2-455/25	19107738	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	37 146
	SVP-2-455/25 G	19107740	455 + 455	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	39 102
	SVP-2-620/63	19107745	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	55 752
	SVP-2-620/63 G	19107746	620 + 620	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	57 863
	SVP-2-950/100	19107751	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	72 332
	SVP-2-950/100 G	19107752	950 + 950	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	78 351
	SVP-2-520/25	19107741	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	37 146
	SVP-2-520/25 G	19107742	520 + 520	25	485 x 550 x 175	1200	600 x 710 x 1.035	39 102
	SVP-2-505/63	19107743	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	55 752
	SVP-2-505/63 G	19107744	505 + 505	63	650 x 535 x 200	1500	765 x 710 x 1.050	57 863
	SVP-2-560/100	19107747	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	72 332
	SVP-2-560/100 G	19107750	560 + 560	100	980 x 585 x 230	2500	1.100 x 800 x 1.070	78 351

G: Modele z wlotem gazu obojętnego

Akcesoria do pakowarek próżniowych

Wózki do modeli stołowych

KOD	ODPOWIEDNIE DO URZĄDZEŃ	OPIS	PLN
19076888	SVS-1-310/8	Wózek z 4 kółkam 590x550x610h mm	2 833
19076889	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Wózek z 4 kółkam 690x730x610h mm	3 164

Pochylone płaskie półki do pakowania płynów

KOD	ODPOWIEDNIE DO URZĄDZEŃ	OPIS	PLN
19076890	SVS-1-310/8	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	263
19076891	SVS-1-410/10 SVS-1-410/20	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	331
19076892	SVP-2-520/25	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	610
19076893	SVP-2-620/63	Uchylna płaska półka ze stali nierdzewnej do pakowania płynów	685
19076897		Filtr ze stali nierdzewnej do płynów	1 823

Rurka ssąca do opróżniania do pojemników

KOD	OPIS	PLN
19076894	Rurka ssąca do opróżniania do zewnętrznych pojemników	590

Próżniowy zawór oszczędnościowy dla sondy temperatury wewnętrznej

KOD	OPIS	PLN
19076895	Sonda temperatury wewnętrznej do gotowania próżniowego, stal nierdzewna	842
19076896	Zestaw uszczelek zaworów (10 sztuk)	132

Zestawy montażowe

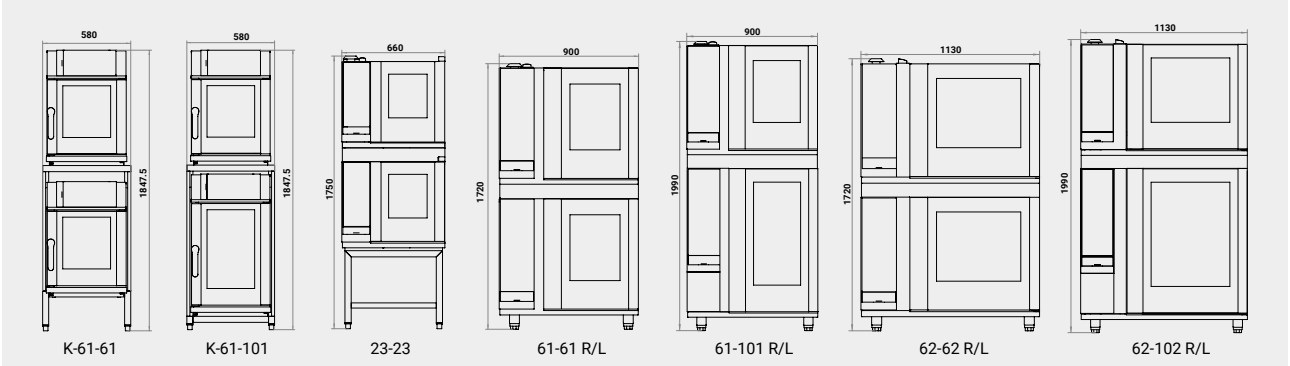


Ogólna charakterystyka

- Zestaw do montowania w kolumnie zawiera części, które umożliwiają ustawienie dwóch pieców; jeden na drugim.
- Ten rodzaj montażu odpowiedni jest dla elektrycznych pieców półkowych 1/1 z dowolnej gamy produktów.
- Kody dwóch pieców muszą zostać określone przy składaniu zamówienia, należy także podać kod zestawu części do przeprowadzenia montażu w kolumnie.
- **Montaż fabryczny na życzenie. Fagor Professional dostarcza wówczas piece w kolumnie, już zmontowane i wykończone jako całość.**

MODEL	OPIS	KOD	PLN
K-61-61	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE Kompact 061	19107453	3 725
K-61-101	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE Kompact 061 + 1 pieca iKORE Kompact 101	19108677	3 498
23-23	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 0623	19059364	2 989
61-61 R	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 061 z prawymi drzwiami	19087274	3 230
61-61 L	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 061 z lewymi drzwiami	19087275	3 269
61-101 R	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 z prawymi drzwiami	19087272	3 243
61-101 L	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 061 + 1 pieca iKORE 101 z lewymi drzwiami	19087273	3 230
62-62 R	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 062 z prawymi drzwiami	19087551	3 330
62-62 L	Zestaw montażowy dla 2 pieców iKORE 062 z lewymi drzwiami	19088030	3 330
62-102 R	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 z prawymi drzwiami	19088031	3 312
62-102 L	Zestaw montażowy dla 1 pieca iKORE 062 + 1 pieca iKORE 102 z lewymi drzwiami	19088032	3 317

Dostępne tylko dla pieców elektrycznych.



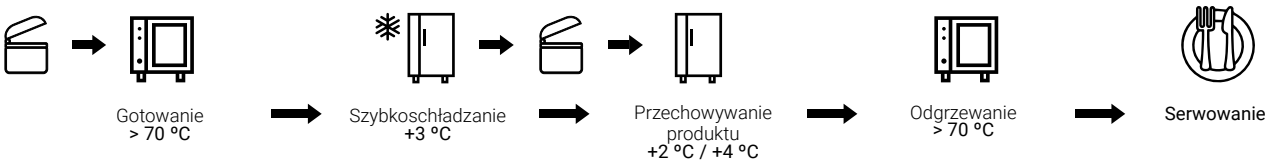
ZESTAWY

Rozwiązania Cook&Chill



Ogólna charakterystyka

- Zestaw Cook & Chill zawiera części, które umożliwiają ustawienie pieca na szybkoschłodzarce.
- Przy składaniu zamówienia należy podać następujące dane:
· Kod pieca.
· Kod szybkoschładzarki.
· Kod elementów łączących.
- **Montaż fabryczny na życzenie. Fagor Professional dostarcza wówczas gotowy zestaw w kolumnie, już zmontowany i wykończony jako całość.**



	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	KIT C&C-0623	Cook&Chill zestaw montażowy do pieca iKORE 0623 + szybkoschładzarki ABCO 0623	19087772	3 743
	KIT C&C-061	Cook&Chill zestaw montażowy do pieca iKORE 061 + szybkoschładzarki ABCO 061	19088139	1 926
	KIT C&C-061 G	Cook&Chill zestaw montażowy do pieca gazowego z bojlerem iKORE 061 + szybkoschładzarki ABCO 061	19095521	1 928



Dlaczego używanie szybkoschładzarek jest istotne?

Szybkoschładzarki służą do szybkiego obniżania temperatury artykułów spożywczych. Ich temperatura może spaść z 65°C do 3°C w czasie nieprzekraczającym 90 minut.

Zapobiega to namnażaniu się bakterii. W naszej ofercie znajdują się również szybkozamrażarki, dzięki którym można obniżyć temperaturę do -18°C w zaledwie 4 godziny. Ten proces niezwykle szybkiego zamrażania żywności zapobiega namnażaniu się bakterii w cyklu obróbki termicznej i schładzania oraz pojawianiu się dużych kryształków lodu w produkcie.

Polecane rozwiązania Cook&Chill

Połączenie pieców ze szybkoschładzarkami jest wysoce efektywne oraz ułatwia planowanie pracy w kuchni.

Prawidłowe zastosowanie szybkoschładzarek wraz z urządzeniami grzewczymi ogranicza powstawanie odpadów, zapewnia oszczędność czasu oraz sprzyja szybkiemu serwowaniu produktów.

Cook & Chill 0623
30-60 posiłków dziennie



Piec + Szybkoschładzarka

MODEL		KOD	PLN
APW-0623-E R S SW K		19079298	37 077
Kit A-23		19106481	287
Kit C&C-0623		19087772	3 743
ABCO-06 2/3 HC	50HZ	19087540	19 603

Rozwiązanie C&C 0623

Cook & Chill 061
50-100 posiłków dziennie

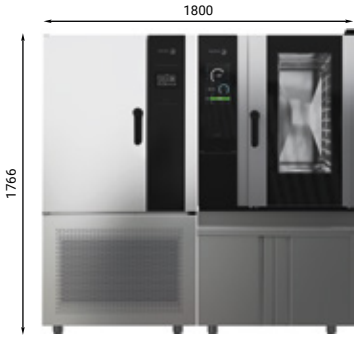


Piec + Szybkoschładzarka

MODEL		KOD	PLN
APW-061-E R S SW K		19078616	45 909
Kit C&C-061		19088139	1 926
ABCO-061	50Hz	19105609	33 402

Rozwiązanie C&C 061

Cook & Chill 101
80-150 posiłków dziennie



Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

MODEL		KOD	PLN
APW-101-E R S SW K		19078668	59 972
SH-11-65 BCP		19079211	6 797
ABCO-101 HC	50Hz	19105605	43 766

Rozwiązanie C&C 101

· Uzupełnij swój idealny zestaw o nasze pakowarki i akcesoria do pieców: pokrywy, wózki...

· Więcej modeli szybkoschładzarek znajduje się w dziale „Urządzenia chłodnicze"

Cook & Chill 102
150-250 posiłków dziennie



Piec + Podstawa + Szybkoschładzarka

MODEL		KOD	PLN
APW-102-E R S SW K		19079785	74 631
SH-21-65 BCP		19082394	8 158
ABCO-102	50Hz	19091443	69 262

Przykładowe rozwiązanie C&C 102

Cook & Chill 201
150-250 posiłków dziennie



Piec + Szybkoschładzarka do wózków

MODEL	KOD	PLN
APW-201-E R S SW T K	19079328	112 001
RBP-201 50/60Hz	19089779	81 885

Przykładowe rozwiązanie C&C 201

Cook & Chill 202
200-400 posiłków dziennie



Piec + Szybkoschładzarka do wózków

MODEL	KOD	PLN
APW-202-E R S SW T K	19078839	140 012
RBM-202 50/60Hz	19089790	105 815

Przykładowe rozwiązanie C&C 202

· Uzupełnij swój idealny zestaw o nasze pakowarki i akcesoria do pieców: pokrywy, wózki...
· Więcej modeli szybkoschładzarek znajduje się w dziale „Urządzenia chłodnicze"

Czyszczenie pieca

Mycie środkami stałymi iWash SW

	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	**OVENCLEAN: Wiaderko tabletek myjących – 75 sztuk**	Detergent do odtłuszczania i czyszczenia pieców z opcją mycia środkami stałymi iWash (SW): - Intensywne czyszczenie: rozpuszcza i usuwa najbardziej uporczywe zanieczyszczenia organiczne, jak tłuszcz. - Skoncentrowana formuła: zapewnia głębokie i skuteczne czyszczenie przy użyciu małych ilości. - Bez fosforatów i innych szkodliwych substancji: bezpieczne i przyjazne dla środowiska, idealne dla gastronomii. - Kompatybilne z Ovenbrite: dedykowanym nabłyszczaczem dla idealnego efektu końcowego.	19086761	425
	**OVENBRITE: Wiaderko tabletek nabłyszczających – 75 sztuk**	Rozpuszczany w wodzie nabłyszczacz do pieców z opcją mycia środkami stałymi iWash (SW): - Efekt antykamieniowy: aktywna ochrona przed osadami z kamienia. - Wydłuża żywotność urządzenia: zaawansowane składniki do ochrony wydajności pieca. - Wyjątkowe rezultaty: higienicznie czysta i błyszcząca komora pieca po każdym czyszczeniu, gotowa do użytku w optymalnych warunkach.	19086763	350

Mycie środkami płynnymi iWash LW

	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	**DECAFORN: Detergent w płynie – butla 10l (połączenie zewnętrzne)**	Płynny detergent do odtłuszczania i czyszczenia pieców z opcją mycia środkami płynnymi iWash (LW): - Zaawansowana formuła: skutecznie usuwa tłuszcz i osad z kamienia. - Doskonała wydajność: mocny efekt przy małej porcji środka. - Ochrona powierzchni: utrzymuje stal nierdzewną w idealnym stanie, bez ryzyka zarysowania czy zmatowienia.	19086053	320
	**HIDROFORN: Nabłyszczacz w płynie – butla 10l (połączenie zewnętrzne)**	Wodoodporny, osuszający nabłyszczacz do pieców z opcją mycia środkami płynnymi iWash (LW): - Wysoka wydajność: działa jako nabłyszczacz, osuszacz, neutralizator oraz tworzy barierę ochronną przed wodą. - Usuwanie kamienia: usuwa kamień i zapobiega ponownemu osadzaniu się kamienia. - Długotrwały połysk: zapewnia błyszczące wykończenie bez osadów. - Bezzapachowy i bezsmakowy: gwarantuje czysty i neutralny proces, bez wpływu na żywność.	19086054	247

Podstawowe mycie (manualne)

	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	**KOI PLUS: Środek do usuwania tłuszczu - zestaw butelek 4 x 6kg (spryskiwacze)**	Butelki środka do usuwania tłuszczu z pieca do pieców z opcją podstawowego czyszczenia (bez W), do użytku manualnego.	19086765	1 080

Uzdatnianie wody

System wkładów filtrujących:

Korzystanie z odpowiednio uzdatnionej wody w każdym punkcie gastronomicznym ogranicza awarie instalacji wodnej do minimum, a jakość przygotowywanych dań spełni oczekiwania klientów. Filtry do pieców zapewniają ochronę przed osadzaniem się kamienia, działaniem chloru i cząstek stałych w wodzie, a także korozją. Pozwala to zaoszczędzić na kosztach napraw i zapewnia czysty i higieniczny wygląd pieca zgodny z profesjonalnymi standardami.

Pomiar dwóch parametrów: twardości wody i stężenia chlorków, umożliwia określenie potrzebnego filtra:

PARAMETR	REKOMENDACJA	OCHRONA	FILTR
Twardość wody	**> 6 dH*: Filtr antykamieniowy** * Nawet gdy twardość wody jest mniejsza niż 6 dH°, używanie filtra jest zawsze rekomendowane by zapobiegać problemom z chlorem i cząsteczkami pochodzącymi z wody wodociągowej.	- Zatrzymuje cząsteczki - Usuwa chlor - Zapopiega osadzaniu się kamienia	Piece o pojemności do 6 x GN1/1: **C500** (K-061, K-101, 0623, 061) Piece o pojemności od 10 x GN1/1: **C1100** (062, 101, 102, 201, 202) Filtr antykamieniowy o danej pojemności przy twardości 10° dH (stopni niemieckich) wystarcza odpowiednio na: - C500 ~4700l - C1100 ~7900l
Chlorki	**> 150 mg/l:** **Filtr antykamieniowy + antykorozyjny**	- Zatrzymuje cząsteczki - Usuwa chlor - Zapopiega osadzaniu się kamienia - Zapobiega powstawianiu osadów gipsowych - Zapobiega korozji	**X1100** Filtry antykamieniowy i antykorozyjny, w zależności od składu, przy przewodnictwie 1000µs wystarczają na: - X1100 ~1000l

Filtr antykamieniowy



MODEL	OPIS	KOD	PLN
Kit C500	Zestaw pierwszej instalacji – system filtracji wody dla pieców. Uzdatnianie antykamieniowe, standardowa pojemność. Zawiera: główkę + nabój C500 + miernik przepływu + adapter 3/8-3/4 do filtrowania twardej wody	19111541	2 459
Kit C1100	Zestaw pierwszej instalacji – system filtracji wody dla pieców. Uzdatnianie antykamieniowe, duża pojemność. Zawiera: główkę + nabój C1100 + miernik przepływu + adapter 3/8-3/4 do filtrowania twardej wody	19111542	3 128



C500	Nabój do zestawu filtrującego C500	19111544	1 532
C1100	Nabój do zestawu filtrującego C1100	19111547	2 182

Nabój filtrujący powinien być wymieniany kiedy zużycie wody przez piec osiągnie maksymalną zdolność filtracyjną (wyrażoną w litrach), przy zachowaniu maksymalnie rocznego interwału wymiany.

Filtr antykamieniowy + antykorozyjny



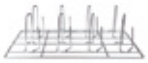
MODEL	OPIS	KOD	PLN
Kit X1100	Zestaw pierwszej instalacji – system filtracji wody dla pieców. Uzdatnianie antykamieniowe i antykorozyjne. Zawiera: główkę + nabój X1100 + miernik przepływu + adapter 3/8-3/4 do filtrowania twardej i zasolonej wody	19111543	2 496



X1100	Nabój do zestawu filtrującego X1100 Nabój filtrujący powinien być wymieniany kiedy zużycie wody przez piec osiągnie maksymalną zdolność filtracyjną (wyrażoną w litrach), przy maksymalnie rocznym interwale wymiany.	19111548	1 588

POZOSTAŁE AKCESORIA

Tace Gastronorm

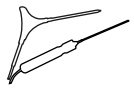
	MODEL	POJEMNOŚĆ	WYMIARY (WxL)	GŁĘBOKOŚĆ (mm)	KOD	PLN
Ruszty						
	PO 1/1-8	8 kurczaków	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19001496	923
	CO 1/1	Żeberka	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19000545	886
Zbiorniki do odprowadzania tłuszczu						
	BRG 1/1	5l	GN-1/1 (325x530 mm)	-	19107594	1 438
	BRG 2/1	10l	GN-2/1 (650x530 mm)	-	19107615	1 692
Blachy do smażenia frytek i produktów ziemniaczanych						
	FRI 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	40	19058655	998
	FRI 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	40	19012415	1 065
Blachy do grillowania lub pieczenia						
	MG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19058654	833
	MG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19001460	1 024
	GRILL 1/1	-	GN-1/1 (325x530 mm)	(Perforowane)	19002844	1 177
	FG 2/3	-	GN-2/3 (325x354 mm)	-	19059568	1 211
	FG 1/1	-	GN-1/1 (325X530 mm)	-	19076583	1 618

Akcesoria do pieców

Wędzarka

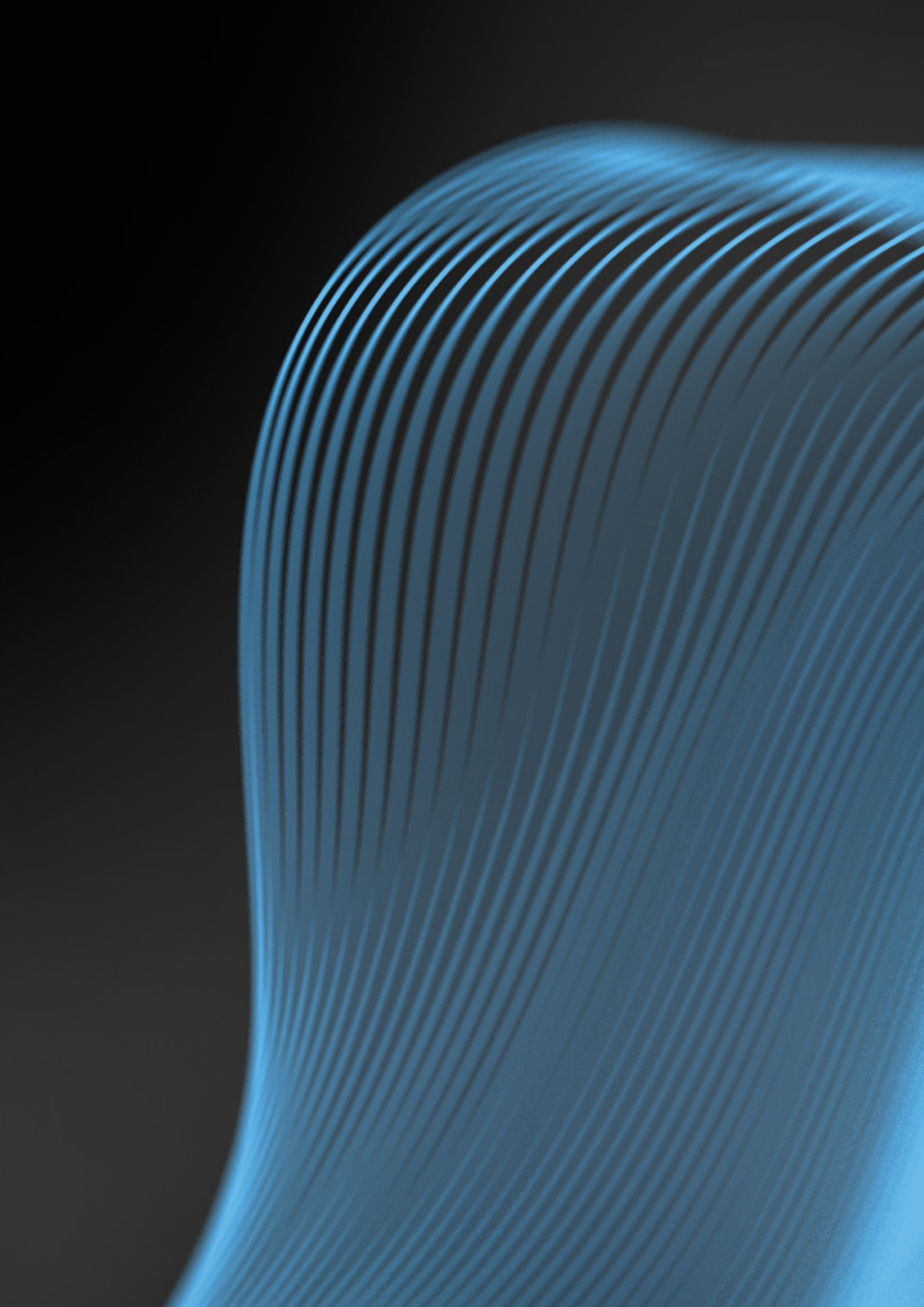
	MODEL	MOC (W)	NAPIĘCIE	HZ	WYMIARY (mm)	KOD	PLN
	WĘDZARKA	250	230V 1N	50/60	95 x 268 x 54	19059112	2 905

Zestaw do gotowania próżniowego

	MODEL	OPIS	KOD	PLN
	Kit SV*	Specjalna sonda temperatury do gotowania sous vide	19087745	1 093
	Kit ST*	Jednopunktowa sonda kontrolna.	19087746	1 093
	Kit SS	Podstawa do sond ST i SV	19107627	132

***ADVANCE**: możliwość pracy z sondą wewnętrzną i do 2 sond zewnętrznych jednocześnie (łącznie 3 sondy pracujące w tym samym czasie).
***CONCEPT**: możliwość pracy z sondą wewnętrzną lub zewnętrzną (1 działająca sonda).






Zmywarki

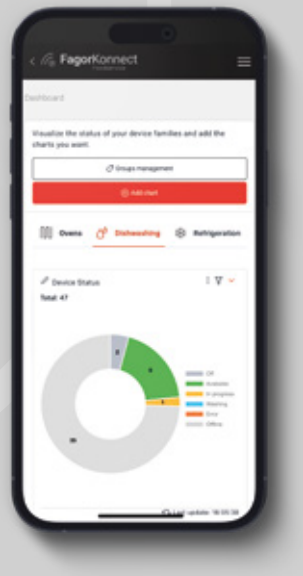
FagorKonnect
Foodservice

Dowiedz się, jak FagorKonnect wzmacnia funkcjonalność urządzeń, w szczególności zmywarek.



Specjalne wykresy zaprojektowane do analizy zmywarek:

Do analizy zmywarek, koncentrującej się na takich aspektach jak stan urządzenia, analiza błędów oraz liczba cykli według programu i dnia, możesz wykorzystać intuicyjne i szczegółowe wykresy prezentujące te informacje.



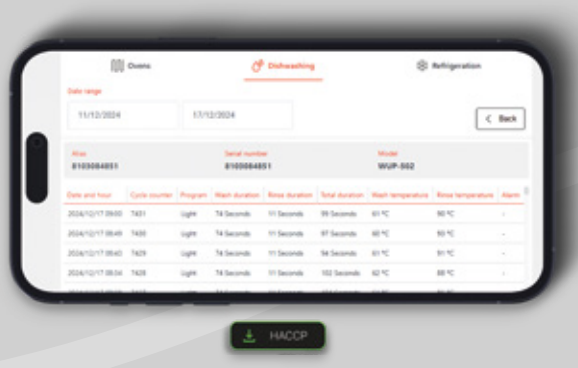


Szczegółowe informacje wyświetlane w czasie rzeczywistym:

Wyświetlone zostaną kluczowe dane do monitorowania zmywarek oraz wykonywania działań, takich jak ustawianie parametrów, włączanie lub wyłączanie urządzenia czy konfiguracja sieciowa.

Przeglądaj i pobieraj HACCP dla konkretnego urządzenia:

HACCP jest dostępny dla konkretnego urządzenia. Uzyskaj wykres dla wybranego zakresu dat.





Zmywarki

Mała i średnia wydajność **155**
Zmywarki do naczyń kuchennych..... **187**
Zmywarki tunelowe **191**
Zmywarki tunelowe taśmowe **207**
Kosze **219**

SPECYFIKACJE PRZYŁĄCZA WODY:

pH: 6,5 ÷ 7,5	
Całkowita twardość wody:	5÷ 10 °fH
	3,5 ÷ 7 °eH
	2,8 ÷ 5,6 °dH
Nieczystości: Ø < 0,08 mm	
Chlorki: ≤ 100 mg/l	
Chlor: 0 ÷ 0,5 mg/l	
Przewodność: 400 ÷ 2000 µS/cm	

Problemy eksploatacyjne, wynikające z wadliwej instalacji niespełniającej powyższych założeń nie są objęte gwarancją.



Małe i wszechstronne
rozwiązanie, zapewniające
doskonałe rezultaty.

Mała i średnia wydajność

Wprowadzenie 156
Zmywarki do szkła 160
— Concept + ... 160
— Concept 162
Zmywarki podblatowe 164
— Advance 164
— Concept + ... 166
— Concept 168
Zmywarki kapturowe 172
— Advance 172
— Concept + ... 174
— Concept 176
Zmywarki sanitarne 178
— Zmywarki podblatowe 178
— Zmywarki kapturowe 180
Akcesoria 182
— Akcesoria 182
— Uzdatnianie wody 184



	CONCEPT | C	CONCEPT+ | P			ADVANCE | A
	CIŚNIENIE W SIECI (2-4 BAR)	CIŚNIENIE W SIECI (2-4 BAR)	POMPA PŁUCZĄCA (1-4 BAR)			POMPA PŁUCZĄCA (1-4 BAR)
Zmywarki do szkła (G) **400x400**	WGC-400 (1)	WGP-400 (1)	WGP-401 (1)			
Zmywarki podblatowe(U) **500x500**	WUC-502 WUC-500 (1)	WUP-502	WUP-503	WUP-503 SN	⊞	WUA-503
Zmywarki kapturowe (H) **500x500**	WHC-502	WHP-502	WHP-503	WHP-503 SN	⊞	WHA-503

(1) Wersja jednofazowa.

Panele sterowania

ADVANCE | A

CONCEPT+ | P

FagorKonnect

CONCEPT | C



Biały
Maszyna niegotowa

Zielony
Maszyna gotowa

Niebieski
W toku

- 2,8" podświetlany wyświetlacz LCD w kolorze (TFT).
- Wskaźniki stanu oznaczone kolorami.
- Wyświetlanie parametrów operacyjnych, takich jak temperatura mycia i płukania lub czas cyklu.
- Wskaźniki pracy grzałki zbiornika i bojlera.
- Autodiagnoza i sygnalizacja błędów.
- Funkcja timera, umożliwiająca zaplanowanie włączenia lub wyłączenia maszyny o określonej godzinie.
- Tryb oszczędzania energii (stand-by): zmniejszenie zużycia energii, gdy maszyna nie jest w użyciu.
- Programy wybierane przez użytkownika zgodnie z użyciem urządzenia (szkło, naczynia, bar) i programy specjalne dla maszyny.
- Programy samoczyszczące maszyny w modelach z pompą spustową (B) i zmiękczaczem wody (S).

Samoczyszczenie | **Opróżnianie** | **Automatyczne napełnianie** | **Inteligentna regeneracja żywicy**

- Menu serwisowe (z hasłem):
  - · Podgląd wszystkich wejść elektroniki i działania na wyjściach w celu szybszego wykrywania problemów.
  - · Modyfikacja parametrów, takich jak temperatury grzania, czasy mycia i płukania itp.
  - · Zaplanowana konserwacja: czas pomiędzy ostrzeżeniami dotyczącymi konserwacji urządzenia, który można edytować w celu zmniejszenia ryzyka awarii i utrzymania wydajności maszyny.
- HACCP: pobieranie informacji HACCP.
- Łączność (K) w zestawie (Wi-fi i Ethernet).
- Opcje czujników (Z), w tym:
  - · Kontrola dozowania chemii (DA).
  - · Kontrola niskiego poziomu chemii za pomocą sond (L), dostępna jako opcja, z ostrzeżeniem na panelu sterowania.



- Elektromechaniczny interfejs z trzema lub czterema solidnymi, podświetlanymi przyciskami, w zależności od rodzaju maszyny. Jeden przycisk do włączania, a pozostałe do programów, których podświetlenie wskazuje wybrany program (migające) lub gotowość maszyny (stałe światło).
- Dodatkowe programy przy dłuższym przytrzymaniu przycisków:
  - · Płukanie na zimno (C)
  - · Samoczyszczenie (w modelach z pompą spustową – B)
  - · Odpływ (w modelach z pompą spustową – B)
  - · Wydłużony cykl (zmywarki kapturowe)
- Dwucyfrowe wyświetlacze LED w opcji (T) do wskazywania temperatury mycia i płukania, a także alfanumerycznych kodów statusu i błędów. Zawierają również wskaźniki pracy grzałek zbiornika i bojlera.

Model + T

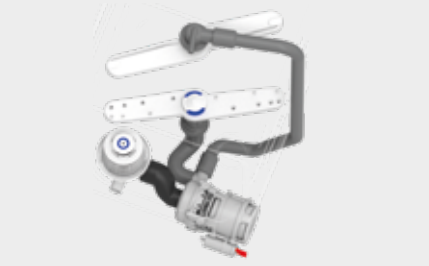


Concept +
Klawiatura membranowa z 5 przyciskami.

Advance
Pojemnościowy wyświetlacz dotykowy. Podświetlane przyciski i przycisk START zmieniający kolor w zależności od statusu maszyny.

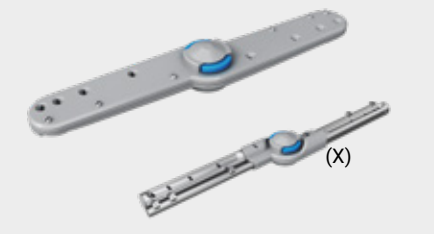
Cechy wspólne

Pompy myjące z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem



- Pompy myjące z podwójnym przepływem: jedno wejście i dwa wyjścia, po jednym dla każdego ramienia, bez potrzeby dzielenia przepływu, aby uniknąć utraty mocy i zredukować hałas.
- Cykl zaczyna się powoli i stopniowo zwiększa prędkość do maksymalnej, aby zapobiec wypadaniu lekkich przedmiotów, takim jak szkło i naczynia.

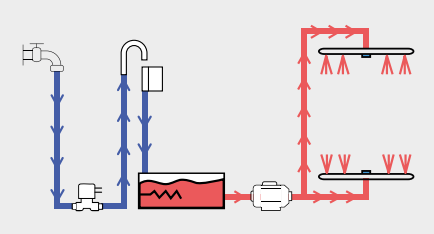
- Ramiona myjące/płuczące Duo-KLIP



- Zintegrowane ramię myjąco-płuczące na tym samym poziomie, wykonane z materiału kompozytowego, opcjonalnie ze stali nierdzewnej (X), zapobiegające wzajemnemu blokowaniu się ramion.
- Dysze myjące i płuczące zaprojektowane tak, aby docierać do najbardziej niedostępnych miejsc. Precyzyjnie rozpylają wodę, co pozwala na niższe zużycie wody, a także redukcję zużycia energii i środków chemicznych.
- Złącze typu clip-on/snap-on ułatwia montaż i demontaż w celu czyszczenia.

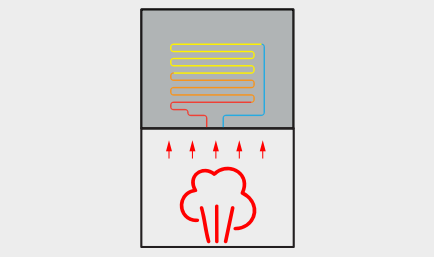
Cechy w zależności od modelu

Pompa płucząca i thermostop



- Płukanie nawet przy niskim ciśnieniu wody z sieci (1 bar).
- Temperatura wody w bojlerze jest stała przez cały proces płukania.
- System zaworu zwrotnego typu A zgodne z normą EN 1717.
- Dokładne dozowanie środka nabłyszczającego przy stałym przepływie wody.
- Thermostop: rozpoczyna płukanie, gdy temperatura płukania, niezbędna do uzyskania higienicznego efektu mycia i prawidłowego suszenia naczyń, zostanie osiągnięta.

System odzysku energii (RC)



- Pomaga zminimalizować wydzielanie pary, tworząc bardziej komfortowe warunki pracy, jednocześnie wykorzystując ciepło z urządzenia do dalszego podgrzewania wody zasilającej, redukując koszty energii.
- Proces ten jest przeprowadzany na końcu cyklu przez 40 sekund (możliwość konfiguracji), podnosząc temperaturę wody zasilającej z 10ºC do 25ºC. Zalecane jest podłączenie zimnej wody (15-25ºC).

Inteligentny zmiękczacz (S)

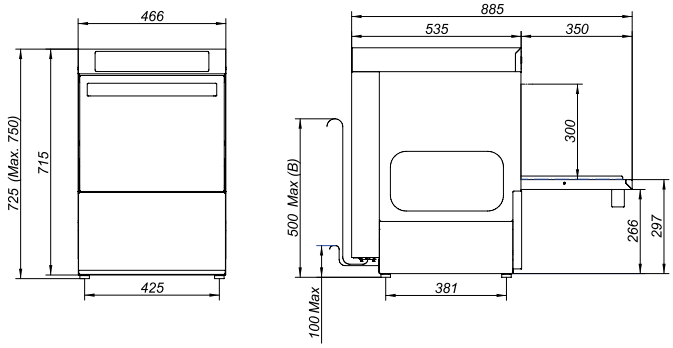


- Zintegrowany zmiękczacz, który zapewnia ciągłą dostawę miękkiej wody. Dzięki temu płyn myjący i nabłyszczający działają z pełną mocą, a osady kamienia w maszynie są znacznie zredukowane.
- Użytkownik może łatwo napełnić zbiornik, a czujnik ostrzega, gdy zbiornik soli wymaga napełnienia.
- Inteligentna regeneracja żywicy, która zapewnia nieprzerwane mycie, ponieważ proces regeneracji żywicy nie wymaga zatrzymywania pracy. Regeneracja przeprowadzana jest całkowicie automatycznie i niewidocznie dla użytkownika. Jakość wody jest zawsze stała.

Wymiary

Zmywarki do szkła (G)

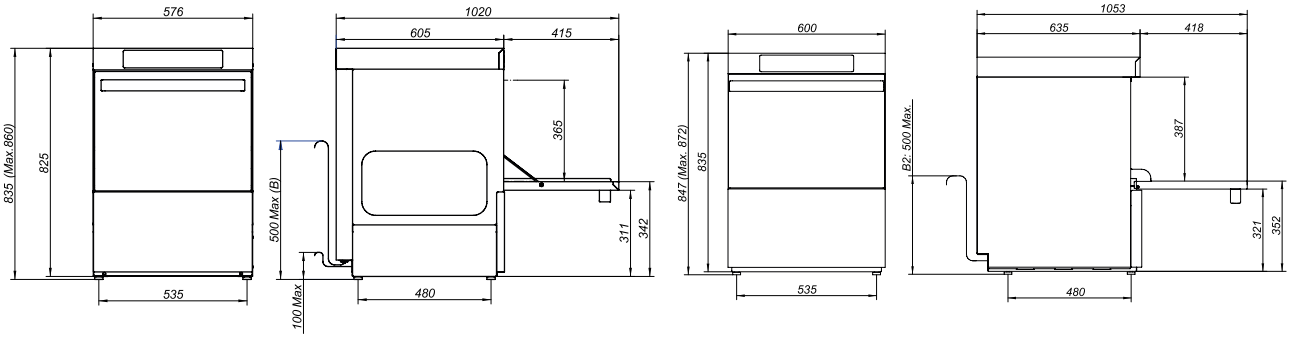
WGC-400/ WGP-400/ WGP-401



Zmywarki podblatowe (U)

WUC-500/ WUC-502/ WUP-502/ WUP-503

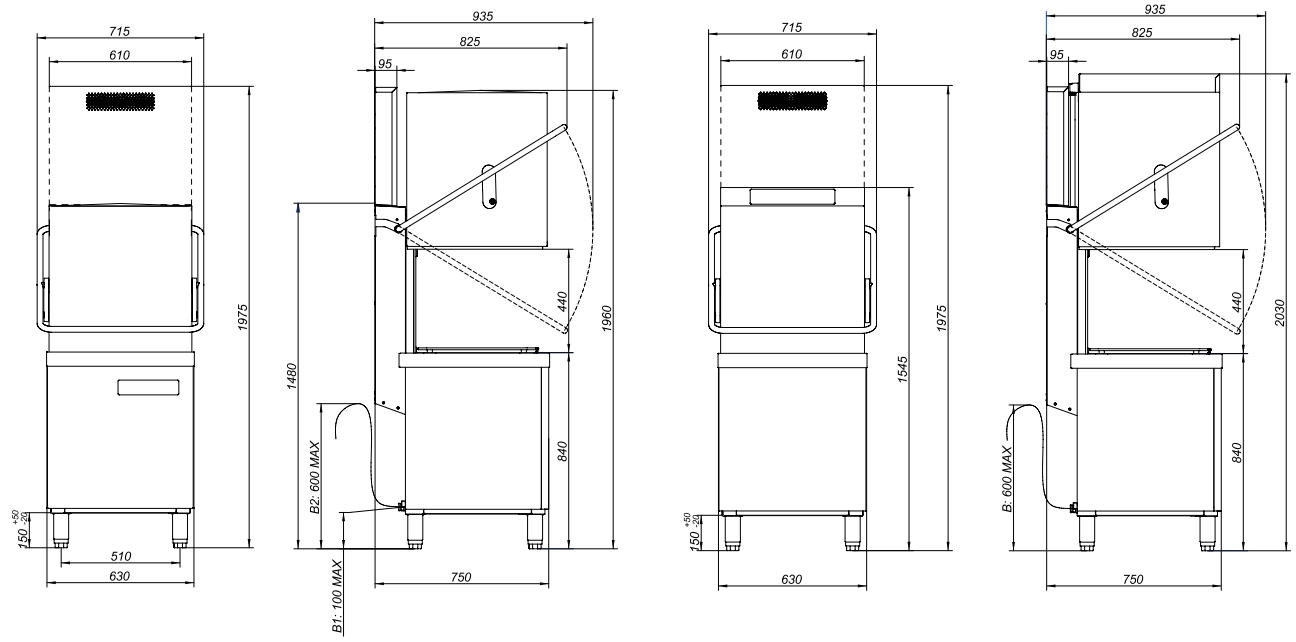
WUA-503



Zmywarki kapturowe (H)

WHC-502 (RC)/ WHP-502 (RC)/ WHP-503 (RC)

WHA-503 (RC)



Zmywarka do szkła 400x400

FagorKonnect Foodservice







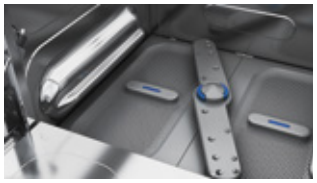






Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.
- Dwustopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Standardowy dozownik środka nabłyszczającego: hydrauliczny (w modelach z ciśnieniem sieciowym WGP-400) lub perystaltyczny (w modelach z pompą płuczącą WGP-401).
- Thermostop w modelach z pompą płuczącą (WGP-401).





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)		Kosze/godzinę	40
Wymiary (2)		mm	466x535x725
Masa netto		kg	34
Pojemność zbiornika		L	9
Pojemność bojlera		L	4
Moc grzałki zbiornika		kW	0,8
Moc grzałki bojlera		kW	2,4
Moc pompy myjącej	50 Hz	kW	0,29
Moc pompy płuczącej		kW	0,13
Moc pompy spustowej		kW	0,04
Moc całkowita	50 Hz	kW	3,49
Całkowity amperaż	50 Hz	A	15,17
Przyłącze		Sym./Alt.	Równoczesne
Napięcie		V	220-240 1N~
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks. w modelach WGP-400		bar	2-4
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks. w modelach WGP-401		bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.		°C	60
Stopień ochrony przed wodą		IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
- Programy do SZKŁA - w standardzie					
	Delikatny	2,1	90	60	65
	Standardowy	2,1	120	60	65
	Intensywny	2,1	180	60	65
	Płukanie na zimno (4)	2,1	90	65	65
Programy dodatkowe					
Programy do NACZYŃ					
Programy do BARU					

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	INTELIGENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	PŁUKANIE NA ZIMNO (C) (5)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WGP-400 D	19110485					x	8 321
WGP-400 B D	19110486				x	x	9 033
WGP-400 C D	19110489			x		x	8 642
WGP-400 C B D	19110490			x	x	x	9 354
WGP-400 S D	19110493		x			x	9 763
WGP-400 S B D	19110494		x		x	x	10 475
WGP-401 D	19110496	x				x	9 389
WGP-401 B D	19110497	x			x	x	10 101
WGP-401 S D	19110499	x	x			x	10 831
WGP-401 S B D	19110500	x	x		x	x	11 543

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Podwójna ścianka (6)	P	712
Okrągły kosz (+ wspornik) 19110751 (+19110752) (7)	O	36
Druciany kosz na szkło 19107614 (8)	R	196
Łączność	K	927
Czujniki (9)	Z	531

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19082432	szt.	2
	Wkład na talerze 19084452	szt.	1
	Wkład na sztućce 19102721	szt.	1

(1) Dopływ gorącej wody 50°C.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) W modelach z ciśnieniem sieciowym (WGP-400) zużycie może się różnić w zależności od ciśnienia wody w instalacji.
Zużycie wody na program (2 bary): 2/ 2,2/ 2,5/ 2 l/cykl.
(4) W maszynach z opcją zimnego płukania (C) drugie płukanie odbywa się zimną wodą, natomiast bez tej opcji płukanie jest wykonywane zimną wodą poprzez wyłączenie elementu grzejnego bojlera.
(5) Niekompatybilne z modelami ze zmiękczaczem wody (S).
(6) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
(7) Ta opcja wyklucza kosze na szkło (19082432) oraz wkład na talerze (19084452) z wyposażenia standardowego.
(8) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(9) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S).

CONCEPT

Zmywarka do szkła 400x400







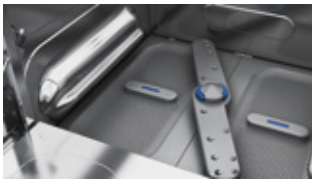






Ogólna charakterystyka

- Interfejs elektromechaniczny z wytrzymałymi, podświetlanymi przyciskami. Modele „T” z dwucyfrowymi wyświetlaczami LED.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.
- Dwustopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Płukanie ciśnieniem wody z sieci.
- Hydrauliczne dozowanie środka nabłyszczającego w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)		Kosze/godzinę	30
Wymiary (2)		mm	466x535x725
Masa netto		kg	34
Pojemność zbiornika		L	9
Pojemność bojlera		L	4
Moc grzałki zbiornika		kW	0,8
Moc grzałki bojlera		kW	2,4
Moc pompy myjącej	50 Hz	kW	0,29
Moc pompy spustowej		kW	0,04
Moc całkowita	50 Hz	kW	3,49
Całkowity amperaż	50 Hz	A	15,17
Przyłącze		Sym./Alt.	Równoczesne
Napięcie		V	220-240 1N~
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.		bar	2-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.		ºC	60
Stopień ochrony przed wodą		IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
P1	Standardowy	2	120	60	65
P2	Intensywny	2	180	60	65

Kody i ceny

MODEL	KOD	WYŚWIETLACZE LED (T)	PŁUKANIE NA ZIMNO (C)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WGC-400 D	19109535				x	7 146
WGC-400 B D	19110501			x	x	7 858
WGC-400 C D	19110506		x		x	7 467
WGC-400 C B D	19110507		x	x	x	8 179
WGC-400 T D	19110502	x			x	7 716
WGC-400 T B D	19110503	x		x	x	8 428
WGC-400 T C D	19110510	x	x		x	8 037
WGC-400 T C B D	19104296	x	x	x	x	8 749

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Podwójna ścianka (4)	P	712
Okrągły kosz (+ wspornik) 19110751 (+19110752) (5)	O	36
Druciany kosz na szkło 19107614 (6)	R	196

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19082432	szt.	2
	Wkład na talerze 19084452	szt.	1
	Wkład na sztućce 19102721	szt.	1

(1) Dopływ gorącej wody 50°C.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) Zużycie przy ciśnieniu wody zasilającej wynoszącym 2 bary. Przy wyższym ciśnieniu zużycie wzrośnie.
(4) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
(5) Ta opcja wyklucza kosze na szkło (19082432) oraz wkład na talerze (19084452) z wyposażenia standardowego.
(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

ADVANCE

Zmywarki podblatowe 500x500

FagorKonnect Foodservice



Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz wyświetlacz dotykowy pojemnościowy.
- Zbiornik, tylne drzwi i prowadnice kosza są tłoczone, a wszystkie krawędzie, w tym pionowe, są zaokrąglone, aby ułatwić odprowadzanie zanieczyszczeń. Nie ma punktów, w których gromadziłby się brud.
- Maszyna jest zbudowana ze zintegrowaną podwójną ścianką.
- Wyciszone i odporne na ciepło drzwi podwójnej ścianki.
- Amortyzowane, zrównoważone drzwi.
- Higieniczna grzałka zbiornika.
- Trzystopniowy system filtracji. Standardowy stalowy filtr powierzchniowy zbiornika oraz koszyk na odpady.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Standardowo wyposażona w pompę płuczącą, pompę odpływową i perystaltyczny dozownik środka nabłyszczającego.
- Thermostop.
- Multipower w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	600x635x847
Masa netto	kg	60
Pojemność zbiornika	L	20
Pojemność bojlera	L	7
Moc grzałki zbiornika	kW	1
Moc grzałki bojlera	kW	5,6
Moc pompy myjącej	kW	0,68
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,04
Moc całkowita	kW	Multipower
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min–maks.	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Temperatura doprowadzanej wody maks. w modelach WGP-503 S	°C	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy do NACZYŃ- w standardzie					
	Delikatny	2,3	90	60	85
	Standardowy	2,6	120	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					(3)
Programy do BARU					

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STAN-DARDO-WY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁ-KOWITA (kW)	PRZYŁĄ-CZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,42**	**3,55**	**Sym.**	**1**	**1,87**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,48	4,48	Sym.	1	2,8	0,68
220V-240V 1N~		23,54	5,41	Sym.	1	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,42	7,28	Sym.	1	5,6	0,68
220V-240V 3~		21,36	7,28	Sym.	1	5,6	0,68

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	INTELIGENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUA-503 D	19106122	x		x	x	18 306
WUA-503 S D	19105092	x	x	x	x	19 819

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	1 210
Druciany kosz na szkło 19107616 (4)	R	349
Łączność	K	927
Czujniki (5)	Z	531

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15ºC i maszyna ustawiona na maksymalną moc.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) Drugie płukanie odbywa się zimną wodą poprzez wyłączenie elementu grzewczego bojlera.
(4) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(5) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S).

CONCEPT+

Zmywarki podblatowe 500x500

FagorKonnect Foodservice







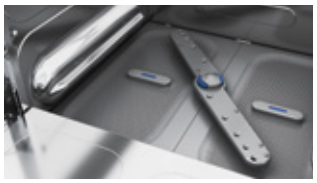


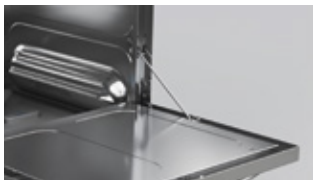




Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.
- Trzystopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Standardowy dozownik środka nabłyszczającego: hydrauliczny (w modelach z ciśnieniem sieciowym WUP-502) lub perystaltyczny (w modelach z pompą płuczącą WUP-503).
- Thermostop w modelach z pompą płuczącą (WUP-503).
- Multipower w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	576x605x835
Masa netto	kg	55
Pojemność zbiornika	L	20
Pojemność bojlera	L	7
Moc grzałki zbiornika	kW	2,8
Moc grzałki bojlera	kW	5,6
Moc pompy myjącej	kW	0,68
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,04
Moc całkowita	kW	Multipower
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./ Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.w modelach WUP-502	bar	2-4
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.w modelach WUP-503	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Stopień ochrony przed wodą	IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy do NACZYŃ - w standardzie					
	Delikatny	2,3	90	60	85
	Standardowy	2,6	120	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					(4)
Programy do BARU					

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STAN-DAR-DOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PR-ZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	INTELIGENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	PŁUKANIE NA ZIMNO (C) (5)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUP-502 D	19109548					x	11 050
WUP-502 B D	19110513				x	x	11 762
WUP-502 C D	19110516			x		x	11 371
WUP-502 C B D	19110517			x	x	x	12 083
WUP-502 S D	19110519		x			x	12 563
WUP-502 S B D	19110520		x		x	x	13 275
WUP-503 D	19109550	x				x	12 189
WUP-503 B D	19104293	x			x	x	12 901
WUP-503 S D	19110521	x	x			x	13 702
WUP-503 S B D	19105450	x	x		x	x	14 414

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (6)	X	1 210
Podwójna ścianka (7)	P	855
Druciany kosz na szkło 19107616 (8)	R	349
Łączność	K	927
Czujniki (9)	Z	531

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15ºC i maszyna ustawiona na maksymalną moc.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) W modelach z ciśnieniem sieciowym (WUP-502) zużycie może się różnić w zależności od ciśnienia wody w instalacji.
Zużycie wody na program (2 bary): 2,2/ 2,4/ 2,7/ 2,7/ 2,7 l/cykl.
(4) W maszynach z opcją zimnego płukania (C) drugie płukanie odbywa się zimną wodą, natomiast bez tej opcji płukanie jest wykonywane zimną wodą poprzez wyłączenie elementu grzejnego bojlera.
(5) Niekompatybilne z modelami ze zmiękczaczem wody (S).
(6) Zawiera stalowe filtry powierzchniowe zbiornika (SF).
(7) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
(8) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(9) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S).

Zmywarki podblatowe 500x500







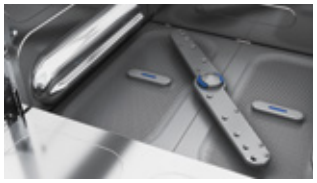






Ogólna charakterystyka

- Interfejs elektromechaniczny z wytrzymałymi, podświetlanymi przyciskami. Modele „T” z dwucyfrowymi wyświetlaczami LED.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.
- Trzystopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Płukanie ciśnieniem wody z sieci.
- Hydrauliczne dozowanie środka nabłyszczającego w standardzie.
- Multipower w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	576x605x835
Masa netto	kg	55
Pojemność zbiornika	L	20
Pojemność bojlera	L	7
Moc grzałki zbiornika	kW	2,8
Moc grzałki bojlera	kW	5,6
Moc pompy myjącej	kW	0,68
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,04
Moc całkowita	kW	Multipower
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	2-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Stopień ochrony przed wodą	IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
P1	Delikatny	2,2	90	60	85
P2	Standardowy	2,2	120	60	85
P3	Intensywny	2,2	180	60	85

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STANDARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PRZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
220V-240V 1N~	**x**	**15,13**	**3,48**	**Alt**	**2,8**	**2,8**	**0,68**
220V-240V 1N~		19,19	4,41	Alt	2,8	3,73	0,68
380V-415V 3N~		15,13	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68
220V-240V 3~		17,01	6,28	Alt	2,8	5,6	0,68

Kody i ceny

MODEL	KOD	WYŚWIETLACZE LED (T)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUC-502 D	19109546			x	10 160
WUC-502 B D	19110522		x	x	10 872
WUC-502 T D	19110523	x		x	10 730
WUC-502 T B D	19110524	x	x	x	11 442

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (4)	X	1 210
Podwójna ścianka (5)	P	855
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	349

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15ºC i maszyna ustawiona na maksymalną moc.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) Zużycie przy ciśnieniu wody zasilającej wynoszącym 2 bary. Przy wyższym ciśnieniu zużycie wzrośnie.
(4) Zawiera stalowe filtry powierzchniowe zbiornika (SF).
(5) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

CONCEPT

Zmywarki podblatowe 500x500







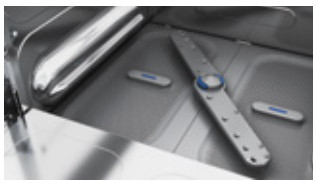






Ogólna charakterystyka

- Interfejs elektromechaniczny z wytrzymałymi, podświetlanymi przyciskami. Modele „T” z dwucyfrowymi wyświetlaczami LED.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Boki komory myjącej z częściową podwójną ścianką drzwi.
- Trzystopniowy system filtracji. Filtry powierzchniowe zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Płukanie ciśnieniem wody z sieci.
- Hydrauliczne dozowanie środka nabłyszczającego w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	576x605x835
Masa netto	kg	55
Pojemność zbiornika	L	20
Pojemność bojlera	L	7
Moc grzałki zbiornika	kW	2,8
Moc grzałki bojlera	kW	2,8
Moc pompy myjącej	kW	0,68
Moc pompy spustowej	kW	0,04
Moc całkowita	kW	3,48
Całkowity amperaż	A	16
Przyłącze	Sym./Alt.	Alternatywne
Napięcie	V	220-240 1N~
Ciśnienie doprowadzanej wody min–maks.	bar	2-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Stopień ochrony przed wodą	IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
P1	Standardowy	2,2	120	60	85
P2	Intensywny	2,2	180	60	85

Kody i ceny

MODEL	KOD	WYŚWIETLACZE LED (T)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUC-500 D	19109541			x	9 448
WUC-500 B D	19110525		x	x	10 160
WUC-500 T D	19110527	x		x	10 018
WUC-500 T B D	19110528	x	x	x	10 730

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące (4)	X	1 210
Podwójna ścianka (5)	P	855
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	349

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Dopływ gorącej wody 50°C.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) Zużycie przy ciśnieniu wody zasilającej wynoszącym 2 bary. Przy wyższym ciśnieniu zużycie wzrośnie.
(4) Zawiera stalowe filtry powierzchniowe zbiornika (SF).
(5) Zwiększa szerokość maszyny o 20 mm, po 10 mm z każdej strony.
(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

ADVANCE

Zmywarki kapturowe 500x500

FagorKonnect Foodservice







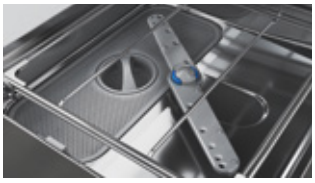


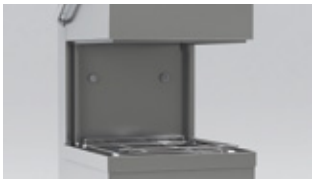




Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz wyświetlacz dotykowy pojemnościowy.
- W pełni tłoczony zbiornik bez spoin i ostrych krawędzi.
- Kaptur podwójnej ścianki z izolacją termo-akustyczną i metalowymi prowadnicami, które redukują wysiłek przy podnoszeniu i poziom hałasu.
- Maksymalna widoczność dzięki górnej pozycji panelu sterowania.
- Trzystopniowy system filtracji. Standardowy kompozytowy filtr powierzchniowy zbiornika oraz koszyk na odpady.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Standardowo wyposażona w pompę płuczącą, pompę odpływową i perystaltyczny dozownik środka nabłyszczającego.
- Thermostop.
- Multipower w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	60
Wymiary (2)	mm	630x750x1545
Wymiary z uchwytem	mm	715x935
Wysokość przy otwartym kapturze	mm	2030
Wysokość z odzyskiem energii (RC)	mm	1975
Masa netto	kg	116
Wysokość netto z odzyskiem energii (RC)	kg	135
Pojemność zbiornika	L	28
Pojemność bojlera	L	10
Moc grzałki zbiornika	kW	2,1
Moc grzałki bojlera	kW	9
Moc pompy myjącej	kW	0,75
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,1
Moc całkowita	kW	Multipower
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min–maks.	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Temperatura doprowadzanej wody maks. dla modeli RC i S	°C	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL)	CZAS TRWANIA (S) (3)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy do NACZYŃ- w standardzie					
	Delikatny	2,3	60	60	85
	Standardowy	2,6	90	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Wydłużony	3	480	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					(4)
Programy do BARU					

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STANDARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PRZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
220V-240V 1N~		27,39	6,3	Sym.	1,05	4,5	0,75
220V-240V 1N~		35,43	8,15	Sym.	1,4	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**19,35**	**11,85**	**Sym.**	**2,1**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		31,12	11,85	Sym.	2,1	9	0,75

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	ODZYSK ENERGII (RC)	INTELIGENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WHA-503 D	19108744	x			x	x	27 313
WHA-503 RC D	19110529	x	x		x	x	34 146
WHA-503 S D	19105482	x		x	x	x	28 897
WHA-503 S RC D	19110530	x	x	x	x	x	35 730

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	783
Filtr powierzchniowy ze stali nierdzewnej	SF	143
Druciany kosz na szkło 19107616 (5)	R	349
Łączność	K	927
Wersja morska (8)	400V-440V 3~	3 951

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15°C.
(2) Regulowana wysokość (-20/+50 mm).
(3) W modelach z systemem odzysku energii (RC) czas cyklu jest wydłużony o około 30 s.
(4) Drugie płukanie odbywa się zimną wodą poprzez wyłączenie elementu grzewczego bojlera.
(5) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(6) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S) lub z Systemem Odzysku Energii (RC).

Zmywarki kapturowe 500x500

FagorKonnect Foodservice









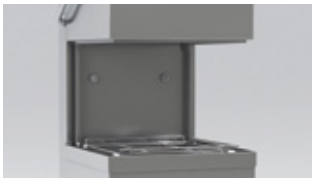




Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- W pełni tłoczony zbiornik bez spoin i ostrych krawędzi.
- Kaptur o pojedynczej ściance, który płynnie przesuwa się po metalowych prowadnicach, redukując wysiłek przy podnoszeniu i poziom hałasu.
- Dwustopniowy system filtracji. Filtr powierzchniowy zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Standardowy dozownik środka nabłyszczającego: hydrauliczny (w modelach z ciśnieniem sieciowym WHP-502) lub perystaltyczny (w modelach z pompą płuczącą WHP-503).
- Thermostop w modelach z pompą płuczącą (WHP-503).
- Multipower w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	60
Wymiary (2)	mm	630x750x1480
Wymiary z uchwytem	mm	715x935
Wysokość przy otwartym kapturze	mm	1960
Wysokość z odzyskiem energii (RC)	mm	1975
Masa netto	kg	97
Wysokość netto z odzyskiem energii (RC)	kg	113
Pojemność zbiornika	L	33
Pojemność bojlera w WHP-502 modele	L	9
Pojemność bojlera w WHP-503 modele	L	10
Moc grzałki zbiornika	kW	4,5
Moc grzałki bojlera	kW	9
Moc pompy myjącej	kW	0,75
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,1
Moc całkowita	kW	Multipower
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.w modelach WUP-502	bar	2-4
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.w modelach WUP-503	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Temperatura doprowadzanej wody maks. w modelach RC	°C	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S) (4)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy do NACZYŃ - w standardzie					
	Delikatny	2,3	60	60	85
	Standardowy	2,6	90	60	85
	Intensywny	3	180	60	85
	Wydłużony	3	480	60	85
	Sztućce	3	300	65	85
Programy dodatkowe					
Programy do SZKŁA					(5)
Programy do BARU					

Multipower

NAPIĘCIE (V)	STAN-DAR-DOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PR-ZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
220V-240V 1N~		22,83	5,25	Alt	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		29,35	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 1N~		32,61	7,5	Sym.	2,25	4,5	0,75
220V-240V 1N~		42,39	9,75	Sym.	3	6	0,75
380V-415V 3N~		16,30	9,75	Alt	4,5	9	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sym.**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		25,85	9,75	Alt	4,5	9	0,75
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sym.	4,5	9	0,75

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	ODZYSK ENERGII (RC)	INTELIGENTNY ZMIĘKCZACZ (S)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WHP-502 D	19109453					x	19 558
WHP-502 B D	19110531				x	x	20 341
WHP-502 RC D	19110533		x			x	26 391
WHP-502 RC B D	19110534		x		x	x	27 174
WHP-502 S B D	19110537			x	x	x	21 925
WHP-502 S RC B D	19110541		x	x	x	x	28 758
WHP-503 D	19109456	x				x	21 409
WHP-503 B D	19110542	x			x	x	22 192
WHP-503 RC D	19110544	x	x			x	28 242
WHP-503 RC B D	19110545	x	x		x	x	29 025
WHP-503 S B D	19110548	x		x	x	x	23 776
WHP-503 S RC B D	19110552	x	x	x	x	x	30 609

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	783
Filtr powierzchniowy ze stali nierdzewnej	SF	143
Podwójna ścianka	P	1 460
Druciany kosz na szkło 19107616 (6)	R	349
Łączność	K	927
Czujniki (7)	Z	531
Wersja morska (8)	400V-440V 3~	3 951

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15°C.
(2) Regulowana wysokość (-20/+50 mm).
(3) W modelach z ciśnieniem sieciowym (WHP-502) zużycie może się różnić w zależności od ciśnienia wody w instalacji.
Zużycie wody na program (2 bary): 2,2/ 2,4/ 2,8/ 2,8/ 2,8/ 2,8 l/cykl.
(4) W modelach z systemem odzysku energii (RC) czas cyklu jest wydłużony o około 30 s.
(5) Drugie płukanie odbywa się zimną wodą poprzez wyłączenie elementu grzewczego bojlera.
(6) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(7) Standard w modelach ze zmiękczaczem wody (S) lub z Systemem Odzysku Energii (RC).
(8) Wybierz maszynę z odpowiednią częstotliwością, a następnie dodaj opcję.

Zmywarki kapturowe 500x500







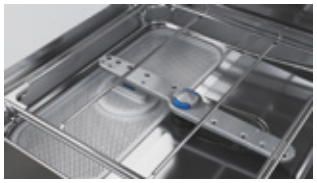






Ogólna charakterystyka

- Interfejs elektromechaniczny z wytrzymałymi, podświetlanymi przyciskami. Modele „T" z dwucyfrowymi wyświetlaczami LED.
- W pełni tłoczony zbiornik bez spoin i ostrych krawędzi.
- Kaptur o pojedynczej ściance, który płynnie przesuwa się po metalowych prowadnicach, redukując wysiłek przy podnoszeniu i poziom hałasu.
- Dwustopniowy system filtracji. Filtr powierzchniowy zbiornika z kompozytu w standardzie.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Górne i dolne ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP wykonane z materiału kompozytowego.
- Płukanie ciśnieniem wody z sieci.
- Hydrauliczne dozowanie środka nabłyszczającego w standardzie.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	630x750x1480
Wymiary z uchwytem	mm	715x935
Wysokość przy otwartym kapturze	mm	1960
Wysokość z odzyskiem energii (RC)	mm	1975
Masa netto	kg	97
Wysokość netto z odzyskiem energii (RC)	kg	113
Pojemność zbiornika	L	33
Pojemność bojlera	L	9
Moc grzałki zbiornika	kW	3
Moc grzałki bojlera	kW	6
Moc pompy myjącej	kW	0,75
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,1
Moc całkowita	kW	Napięcie i opcje zasilania
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	2-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	ºC	60
Temperatura doprowadzanej wody maks. w modelach RC	ºC	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL) (3)	CZAS TRWANIA (S) (4)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
P1	Delikatny	2,2	90	60	85
P2	Standardowy	2,2	120	60	85
P3	Intensywny	2,2	180	60	85
	Wydłużony	2,2	480	60	85

Napięcie i opcje zasilania

NAPIĘCIE (V)	STAN-DAR-DOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PR-ZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
380V-415V 3N~		11,96	6,75	Alt	3	6	0,75
380V-415V 3N~	**x**	**16,3**	**9,75**	**Sym.**	**3**	**6**	**0,75**
220V-240V 3~		18,32	6,75	Alt	3	6	0,75
220V-240V 3~		25,85	9,75	Sym.	3	6	0,75

Kody i ceny

MODEL	KOD	ODZYSK ENERGII (RC)	WYŚWIETLACZE LED (T)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WHC-502 D	19109401				x	18 134
WHC-502 B D	19110553			x	x	18 917
WHC-502 T D	19110555		x		x	18 846
WHC-502 T B D	19110556		x	x	x	19 629
WHC-502 T RC D	19110558	x	x		x	25 679
WHC-502 T RC B D	19110559	x	x	x	x	26 462

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Stal nierdzewna ramiona myjące i płuczące	X	783
Stal nierdzewna filtr powierzchniowy	SF	143
Podwójna ścianka	P	1 460
Druciany kosz na szkło 19107616 (5)	R	349
Wersja morska (6)	400V-440V 3~	3 951

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15°C.
(2) Regulowana wysokość (-20/+50 mm).
(3) Zużycie przy ciśnieniu wody zasilającej wynoszącym 2 bary. Przy wyższym ciśnieniu zużycie wzrośnie.
(4) W modelach z systemem odzysku energii (RC) czas cyklu jest wydłużony o około 30 s.
(5) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(6) Wybierz maszynę z odpowiednią częstotliwością, a następnie dodaj opcję.

Zmywarki podblatowe 500x500

FagorKonnect Foodservice







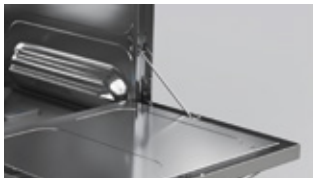




Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- Tłoczony zbiornik ze spadem zapewniającym pełne spływanie.
- Tłoczone prowadnice kosza.
- Maszyna jest zbudowana ze zintegrowaną podwójną ścianką.
- Trzystopniowy system filtracji. Standardowe stalowe filtry powierzchniowe zbiornika.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Stalowe ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP, górne i dolne.
- Standardowo wyposażona w pompę płuczącą i perystaltyczny dozownik środka nabłyszczającego.
- Thermostop.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	40
Wymiary (2)	mm	596x605x835
Masa netto	kg	58
Pojemność zbiornika	L	20
Pojemność bojlera	L	7
Moc grzałki zbiornika	kW	4,5
Moc grzałki bojlera	kW	5,6
Moc pompy myjącej	kW	0,68
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,04
Moc całkowita	kW	Napięcie i opcje zasilania
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Stopień ochrony przed wodą	IPX	3

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL)	CZAS TRWANIA (S)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
	Delikatny	2,1	90	60	85
	Standardowy	2,3	120	60	85
A^{30}_{0}	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=30.	2,3	automatyczny	72	85
A^{60}_{0}	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=60.	2,9	automatyczny	72	85

Napięcie i opcje zasilania

NAPIĘCIE (V)	STANDARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PRZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**17,59**	**10,78**	**Sym.**	**4,5**	**5,6**	**0,68**
220V-240V 3~		28,31	10,78	Sym.	4,5	5,6	0,68

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WUP-503 SN D	19110561	x		x	14 617
WUP-503 SN B D	19110562	x	x	x	15 329

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Druciany kosz na szkło 19107616 (3)	R	349
Łączność	K	927
Czujniki	Z	531

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15°C.
(2) Regulowana wysokość (+25/+0 mm).
(3) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.

Zmywarki kapturowe 500x500

FagorKonnect Foodservice













Ogólna charakterystyka

- Podświetlany, kolorowy wyświetlacz ciekłokrystaliczny (TFT) o przekątnej 2,8" oraz klawiatura membranowa z pięcioma przyciskami.
- W pełni tłoczony zbiornik bez spoin i ostrych krawędzi.
- Kaptur podwójnej ścianki (P) z izolacją termo-akustyczną i metalowymi prowadnicami, które redukują wysiłek przy podnoszeniu i poziom hałasu.
- Dwustopniowy system filtracji. Filtr powierzchniowy ze stali nierdzewnej w standardzie.
- Bojler z izolacją.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem i łagodnym rozruchem.
- Stalowe ramiona myjąco-płuczące Duo-KLIP, górne i dolne.
- Standardowo wyposażona w pompę płuczącą i perystaltyczny dozownik środka nabłyszczającego.
- Thermostop.





Dane techniczne

Maksymalna teoretyczna wydajność (1)	Kosze/ godzinę	60
Wymiary (2)	mm	630x750x1480
Wymiary z uchwytem	mm	715x935
Wysokość przy otwartym kapturze	mm	1960
Wysokość z odzyskiem energii (RC)	mm	1975
Masa netto	kg	97
Wysokość netto z odzyskiem energii (RC)	kg	113
Pojemność zbiornika	L	33
Pojemność bojlera	L	10
Moc grzałki zbiornika	kW	4,5
Moc grzałki bojlera	kW	9
Moc pompy myjącej	kW	0,75
Moc pompy płuczącej	kW	0,13
Moc pompy spustowej	kW	0,1
Moc całkowita	kW	Napięcie i opcje zasilania
Całkowity amperaż	A	
Przyłącze	Sym./Alt.	
Napięcie	V	
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1-4
Temperatura doprowadzanej wody maks.	°C	60
Temperatura doprowadzanej wody maks. w modelach RC	°C	25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4

Programy

PROGRAM	OPIS	WODA ZUŻYCIE (L/CYKL)	CZAS TRWANIA (S) (3)	TEMPERATURA MYCIA (°C)	TEMPERATURA PŁUKANIA (°C)
Programy standardowe					
	Delikatny	2,1	60	60	85
	Standardowy	2,3	90	60	85
A^{30}_{0}	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=30.	2,3	automa-tyczny	74	85
A^{60}_{0}	Programy sanitarne zgodne z normą UNE-EN ISO 15883-1/3, TRYB A0=60.	2,9	automa-tyczny	74	85

Napięcie i opcje zasilania

NAPIĘCIE (V)	STAN-DARDOWY	CAŁKOWITY AMPERAŻ (A)	MOC CAŁKOWITA (kW)	PRZYŁĄCZE. (Sym./Alt.)	MOC ZBIORNIKA (kW)	MOC BOJLERA (kW)	MOC POMPY (kW)
380V-415V 3N~	**x**	**22,83**	**14,25**	**Sym.**	**4,5**	**9**	**0,75**
220V-240V 3~		37,15	14,25	Sym.	4,5	9	0,75

Kody i ceny

MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA	ODZYSK ENERGII (RC)	POMPA SPUSTOWA (B)	DETERGENT DOZOWNIK (D)	PLN
WHP-503 SN D	19110565	x			x	23 794
WHP-503 SN B D	19110566	x		x	x	24 577
WHP-503 SN RC D	19110568	x	x		x	30 627
WHP-503 SN RC B D	19110569	x	x	x	x	31 410

Opcje

OPIS	SKRÓT	PLN
Drucianу kosz na szkło 19107616 (4)	R	349
Łączność	K	927
Czujniki (5)	Z	531
Wersja morska (6)	400V-440V 3~	3 951

Standardowe akcesoria

	Kosz na szkło 19000484	szt.	1
	Kosz na talerze 19000487	szt.	1
	Wkład na sztućce 19000792	szt.	1

(1) Zasilanie zimną wodą o temperaturze 15°C.
(2) Regulowana wysokość (-20/+50 mm).
(3) W modelach z systemem odzysku energii (RC) czas cyklu jest wydłużony o około 30 s.
(4) Ta opcja wyklucza wyposażenie standardowe.
(5) Standard w modelach z Systemem Odzysku Energii (RC).
(6) Wybierz maszynę z odpowiednią częstotliwością, a następnie dodaj opcję.

Akcesoria

Zestaw dozownika detergentu i pompy odpływowej

	MODEL	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	MOC (KW)	PLN
	WAD	19110571	Zmywarki do szkła, zmywarki ładowane od przodu i zmywarki kapturowe	Perystaltyczny dozownik detergentu	-	740
	WAB-GU	19110572	Zmywarki do szkła, zmywarki ładowane od przodu	Zestaw pompy spustowej 50/60 Hz	0,04	897
	WAB-H	19110082	Zmywarki kapturowe	Zestaw pompy spustowej 50/60 Hz	0,1	972

Zestaw czujnika niskiego poziomu środka nabłyszczającego/detergentu

	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	PLN
	19111334	Serie Concept+ i Advance z opcją czujników (Z).	Zestaw czujnika poziomu środka nabłyszczające-go/detergentu (1 sztuka)	483

Zestaw do łączności

	MODEL	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	PLN
FagorKonnect Foodservice	ZESTAW FAGORKONNECT – zmywanie naczyń	19110570	Serie Concept+ i Advance	Wi-Fi i Ethernet	927

Podstawy

	MODEL	KOD	ZASTOSOWANIE DO	OPIS	WYMIARY	PLN
	PZX2	19112372	Wszystkie zmywarki podblatowe	Pojemność na 2 kosze 500x500	580x550x400	1 387
	PZX3	19112373	Wszystkie zmywarki podblatowe	Pojemność na 3 kosze 500x500	580x550x500	1 460

Stoły do zmywarek kapturowych

- Blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej z wykończeniem satynowym.
- Spawany zlew 450 x 450 x 250 mm.
- Bateria nie jest dołączona, ale stół posiada otwór do jej zamontowania.
- Otwór do sortowania z czarnym pierścieniem gumowym na poziomie blatu roboczego do usuwania odpadów do kosza na śmieci (nie dołączony).
- Rant 100 x 15 mm.
- Kwadratowe nogi ze stali nierdzewnej 40 x 40 mm.
- Wysokość ramy 850 mm z regulowanymi nogami ze stali nierdzewnej (-10 mm / + 50 mm).
- Dostarczane w stanie rozmontowanym.

Stoły bez zlewu



WYMIARY (mm)	MODEL	KOD	PLN
700x620x850	WHTC-70	19104311	2 519
1200x620x850	WHTC-120	19105486	3 224

Stoły bez zlewu z rantem





WYMIARY	PRAWY			LEWY		
	MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
700x740x850	WHTW-70 R	19104313	2 759	WHTW-70 L	19104312	2 759
1200x740x850	WHTW-120 R	19104315	3 330	WHTW-120 L	19104314	3 330

Stoły ze zlewem i rantem





WYMIARY (mm)	PRAWY			LEWY		
	MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
700x740x850	WHTWB-70 R	19104319	4 707	WHTWB-70 L	19104318	4 707
1200x740x850	WHTWB-120 R	19104321	4 879	WHTWB-120 L	19104320	4 879

Stoły ze zlewem, otworem do sortowania i rantem



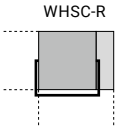


WYMIARY (mm)	PRAWY			LEWY		
	MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
1200x740x850	WHTWBS-120 R	19104323	5 190	WHTWBS-120 L	19104322	5 190
1500x740x850	WHTWBS-150 R	19104325	5 973	WHTWBS-150 L	19104324	5 973

Boczne wypełnienie



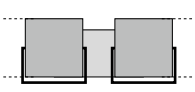




PRAWY			LEWY		
MODEL	KOD	PLN	MODEL	KOD	PLN
WHSC-R	19104327	863	WHSC-L	19104326	863

Element łączący do zmywarek kapturowych





MODEL	KOD	WYMIARY (mm)	PLN
WHTJ-14	19104316	140	793
WHTJ-62	19104317	640	1 226

Uzdatnianie wody

Co można osiągnąć dzięki uzdatnianiu wody

- Większość wody wypływającej z kranu wydaje się być idealnie czysta, jednak może zawierać niewidoczne zanieczyszczenia.
- Usunięcie tych elementów ma decydujący wpływ na jakość wody.
- Wapń i magnez (twardość) są usuwane, a żywotność urządzeń jest znacznie wydłużona, co redukuje interwencje konserwacyjne oraz zużycie detergentów i środków nabłyszczających.

	ZMIĘKCZACZ	ODWRÓCONA OSMOZA
DOSKONAŁE MYCIE		X
OSZCZĘDNOŚĆ DETERGENTU	X	X
OGRANICZENIE ZUŻYCIA SZKŁA I CERAMIKI		X
CHRONI URZĄDZENIE	X	X
KONIEC Z RĘCZNYM POLEROWANIEM		X

Metody uzdatniania wody

Uzdatnianie wody odbywa się głównie na dwa sposoby.

ZMIĘKCZACZ

Rezultatem stosowania zmiękczacza wody jest usunięcie jonów wapnia Ca2+ i magnezu Mg2+, odpowiedzialnych za twardość wody. Skutecznie zapobiega to powstawaniu osadów, które z czasem obniżają wydajność maszyn i powodują ich awarie.

ODWRÓCONA OSMOZA

Dzięki bardzo wysokiemu stopniowi filtracji, który charakteryzuje maszyny z odwróconą osmozą, możliwe jest uzyskanie wody o wysokiej jakości. Woda, przechodząc przez jedną lub więcej membran, pozbawiana jest nie tylko elementów odpowiedzialnych za jej twardość, ale także wszelkich substancji zanieczyszczających, odpowiedzialnych na przykład za niepożądane zapachy i smaki.

Dla doskonałych wyników i długich interwałów konserwacyjnych, obie technologie mogą być połączone.



Zmiękczacz do wody

Ogólna charakterystyka

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

MODEL		KOD	REGENERACJA	NATĘŻENIE PRZEPŁYWU NOM/ MAX (L/MIN)	CHARAKTERYSTYKA	WYMIARY (MM)	POBÓR MOCY	CENA NETTO (PLN)
F-SOFT-5		19109342	Automatyczna Objętościowa Inteligentna	2 – 20 / 75	Elektroniczna głowica. Podczas regeneracji dostępna jest twarda woda. Mieszacz wody – STANDARD	235 x 420 x 525	3 W	2427

Odwrócona osmoza



Ogólna charakterystyka

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

DOTYCZY WYŁĄCZNIE: WGP-401, WUA-503, WUP-503, WHA-503 and WHP-503

MODEL	KOD	WYDAJ-NOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBĘ)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
ROX 2.0	19109339	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	11 183

W ZESTAWIE: Filtr wstępnego oczyszczania RO-C2.
Wymiana po przepłynięciu 18 tys litrów wody lub raz w roku.

MODEL		KOD	WYDAJ-NOŚĆ (L/MIN)	WYDAJNOŚĆ CIĄGŁA (15°C) (L/H)	WYDAJNOŚĆ DOBOWA (L/DOBĘ)	CIŚNIENIE ROBOCZE (BAR)	TEMPERATURA WODY ZASILAJĄCEJ	PRZYŁĄCZA (CAL)	POBÓR MOCY (KW)	WYMIARY (MM)	ZASILANIE (V)	CENA NETTO (PLN)
Prefiltr dla R0 C2		19109341	2,0	120	2880	3,0 – 6,0	< 25	3/4"	0,3	510 x 145 x 500	230	429



Mocne i wydajne
dla wysokiego stopnia
czystości.

Zmywarki do naczyń kuchennych

Zmywarki do naczyń kuchennych 188
Akcesoria 189

Zmywarki do naczyń kuchennych



WLP-61



WLP-62



WLP-63



WLP-70



WLP-130

- 5" podświetlany wyświetlacz LCD w kolorze.
- Zbiornik jest tłoczony i pochylony, co pozwala na całkowite jego opróżnienie. Komora myjąca jest wolna od wewnętrznych rur, krawędzi i otworów, w których mogą gromadzić się zanieczyszczenia. W modelu WLP-61 zbiornik jest spawany.
- Maszyna posiada zintegrowaną podwójną ścianką.
- Wyciszone i odporne na ciepło drzwi z podwójną ścianką.
- Wyważone, amortyzowane drzwi umożliwiające łatwe otwieranie i zamykanie (za wyjątkiem modelu WLP-61).
- Filtr powierzchniowy zbiornika ze stali nierdzewnej, zatrzymujący grubsze zanieczyszczenia.
- Filtr koszowy z polipropylenu, z wyjątkiem modeli WLP-61, który jest umieszczony w łatwo dostępnym miejscu, co pozwala obsłudze na jego wyjęcie i opróżnienie w kilka sekund.
- Filtr ssący pompy z polipropylenu, który zatrzymuje najlżejsze zanieczyszczenia, chroni pompę myjącą. W modelu WLP-61 podwójny filtr ssący.
- Pompa myjąca z podwójnym przepływem. W modelu WLP-130 2 pompy.
- Dolne i górne ramiona myjące ze stali nierdzewnej „3-ramienne". W modelu WLP-61 „2-ramienne" w dolnej strefie.
- Pompa płucząca, pompa spustowa, perystaltyczny dozownik nabłyszczacza oraz perystaltyczny dozownik detergentu w standardzie.
- Druciany koszyk w wyposażeniu standardowym.

Dane techniczne

DANE TECHNICZNE		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130
Maksymalna teoretyczna wydajność	Kosze/ godzinę	30	30	30	30	30
Wymiary	mm	600x700x1 290	719x782x1 727	719x782x1 927	853x857x1 959	1 465x857x1 959
Wysokość przy otwartych drzwiach	mm	-	1 997	2 243	2 274	2 274
Wysokość z odzyskiem energii (RC)	mm	-	1 956	2 156	2 187	2 187
Wysokość użytkowa	mm	405	650	850	850	850
Masa netto	Kg	71	148	173	181	301
Wysokość netto z odzyskiem energii (RC)	Kg	-	174	199	207	327
Pojemność zbiornika	L	23	37	37	68	131
Pojemność bojlera	L	6	12	12	12	17
Moc grzałki zbiornika	kW	2,1	3	3	8	10,5
Moc grzałki bojlera	kW	6	6	6	8	10,5
Moc pompy myjącej	kW	0,7	1,5	1,5	2,7	2,7x2
Moc pompy płuczącej	kW	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2x2
Moc pompy spustowej	kW	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1
Moc całkowita	kW	6,7	7,5	7,5	10,7	15,9
Ochrona przy pomocy bezpiecznika	A	16	16	16	25	32
Przyłącze	Sym./Alt.	Alternatywne	Alternatywne	Alternatywne	Alternatywne	Alternatywne
Napięcie	V	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~	380 V-415 V / 3N~
Częstotliwość	Hz	50	50	50	50	50
Ciśnienie doprowadzanej wody min–maks.	bar	1-6	1-6	1-6	1-6	1-6
Temperatura doprowadzanej wody min–maks.	ºC	15-60	15-60	15-60	15-60	15-60
Temperatura doprowadzanej wody min–maks. w modelach RC	ºC	-	15-25	15-25	15-25	15-25
Stopień ochrony przed wodą	IPX	4	4	4	4	4

Programy

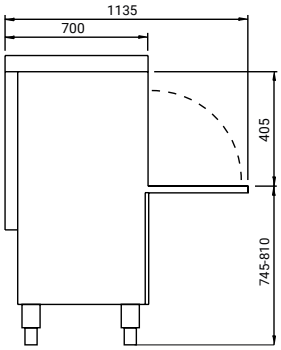
PROGRAM	OPIS	ZUŻYCIE WODY: (LITRY/CYKL)					CZAS TRWANIA (S)	MYCIE TEMPERATURA (°C)	PŁUKANIE TEMPERATURA (°C)
		WLP-61	WLP-62	WLP-63	WLP-70	WLP-130			
Programy standardowe									
Professional 2	Delikatny	2,4	3	3	4	6	120	55	80
Professional 4	Standardowy	3	3,5	3,5	6	8	240	60	82
Professional 6	Intensywny	3,5	3,5	3,5	6	8	360	65	85
Programy specjalne									
Prolong – trudne zabrudzenia, **Proeco** – cykl w niskiej temperaturze, **Proplates** – cykl do naczyń, **Proactive 5** – garnki i przybory kuchenne, **Proactive 7** – garnki i przybory kuchenne									
Programy samoczyszczące									
Proself - Samoczyszczenie, **Proclean** - Samoczyszczenie i opróżnianie, **Prodrain** - Opróżnianie									

Kody i ceny

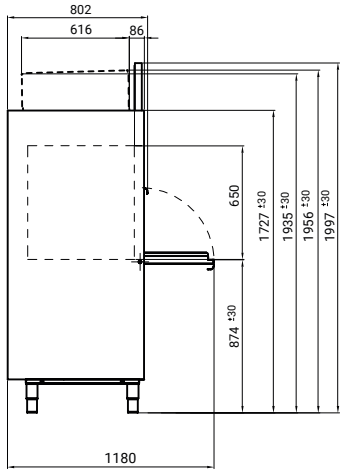
MODEL	KOD	POMPA PŁUCZĄCA POMPA SPUSTOWA DOZOWNIK DETERGENTU	ODZYSKIWANIE ENERGII (RC)	PLN
WLP-61	19111090	x		21 218
WLP-62	19111092	x		35 156
WLP-62 RC	19111094	x	x	49 580
WLP-63	19111095	x		40 006
WLP-63 RC	19111096	x	x	54 430
WLP-70	19111097	x		59 037
WLP-70 RC	19111098	x	x	73 461
WLP-130	19111099	x		88 128
WLP-130 RC	19111100	x	x	102 552

Akcesoria

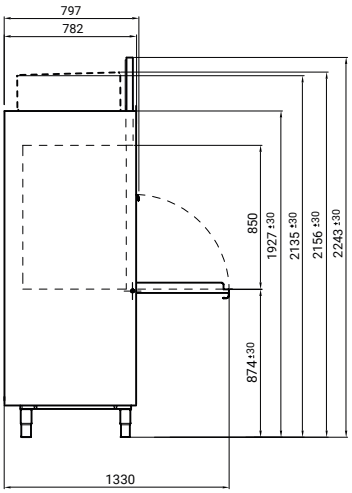
KOD	OPIS	WYMIARY (MM)	PLN
Kosze			
19023165	Kosze do WLP-61	500x600	1 677
19010251	Kosze do WLP-62 i WLP-63	560x630	1 134
19010252	Kosze do WLP-70	700x700	2 536
19011085	Kosze do WLP-130	1 320x700	5 061
Inne akcesoria			
19010253	Uchwyt na rękaw cukierniczy	Ø 17	275
19010254	Kosz na 8 tac, maksymalna głębokość: 40 mm	500x500	942
19010255	Pojemnik na akcesoria	150x150	437



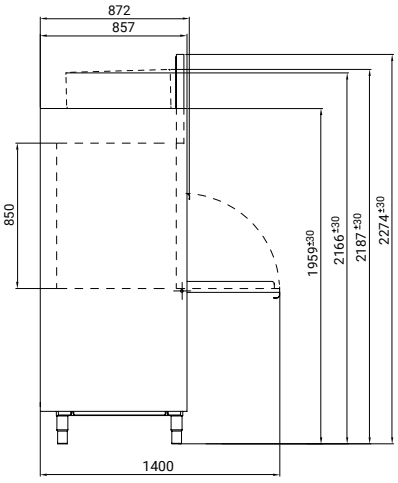
WLP-61



WLP-62 (RC)



WLP-63 (RC)



WLP-70 (RC) / WLP-130 (RC)



Solidne i niezawodne
urządzenia
o zwiększonej
wydajności

Zmywarki tunelowe

Zmywarki tunelowe kompaktowe.. **192**
Zmywarki tunelowe modularne **197**
Akcesoria..... **203**

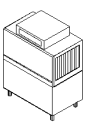
Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe



Ogólna charakterystyka

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

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

	MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEK-TRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	CCO-120-L-HW	50	19048203	L	>50º	80	100	120	 LP + A	210	19,45	1 180 x 790 x 1 550	62 739
	CCO-120-R-HW	50	19048204	R									
	CCO-120-L-CW	50	19045325	L	<50º	80	100	120	 LP + A	210	28,45	1 180 x 790 x 1 550	62 739
	CCO-120-R-CW	50	19046527	R									

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

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

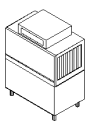
Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe



Ogólna charakterystyka

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

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

	MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEK-TRYCZNA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
						DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
	CCO-160-L-HW	50	19048233	L	>50°	100	130	160	 LP + A	240	22,45	1180 x 790 x 1550	67 565
	CCO-160-R-HW	50	19048255	R									
	CCO-160-L-CW	50	19048231	L	<50°	100	130	160	 LP + A	240	31,45	1180 x 790 x 1550	67 565
	CCO-160-R-CW	50	19048254	R									

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

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

Zmywarki tunelowe | Zmywarki kompaktowe ECO – zasilane gazem

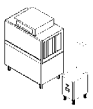
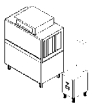
CCO-160-L-ECO + AS-260 + GWB-40



ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE

Ogólna charakterystyka

- Zmywarki tunelowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody, zasilany gazem model GWB- 40 (#).
- Generator zastępuje elektryczny bojler gorącej wody i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje, że zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.
- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę, która przekazuje wodę z generatora gazowego do dysz płuczących.
- Zmywarka wysposazona jest w regulator przepływu, zapewniający stałe ciśnienie wody.
- Pierwsze napełnienie zbiornika myjącego zmywarki odbywa się za pomocą wody z generatora, szybko osiągając gotowość do pracy.

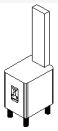
	MODEL	HZ	KOD (#)	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	STREFY WEWNĘTRZNE (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	MOC GAZOWA (kW)	WYMIARY (mm)	PLN
	CCO-120-L-ECO	50	19046991	L	<50º	80	100	120	 LP + A-ECO	210	10,7	35	1180 x 790 x 1550	96 615
	CCO-120-R-ECO	50	19046990	R										
	CCO-160-L-ECO	50	19048253	L	<50º	100	130	160	 LP + A-ECO	240	10,7	35	1180 x 790 x 1550	103 749
	CCO-160-R-ECO	50	19048256	R										

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

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

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

Gazowy generator gorącej wody GWB-40

	MODEL	HZ	GAZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
	GWB-40	50	LPG	19011596	GAZOWY GENERATOR GORĄCEJ WODY Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automattyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.	35	432x548x770	31 964
			GN	19038585				

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych

AS-260



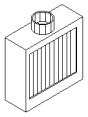
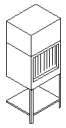
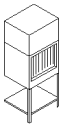
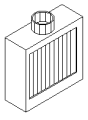
CRS-600



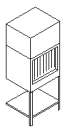
CDT-600



Opcje montażu fabrycznego na żądanie

	MODEL	HZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY(mm)	PLN
OPCJE WEJŚCIOWE DO WYBORU							
	AS-260	-	19048568	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WEJŚCIE) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi – wyposażone w standardzie przy wejściu do modularnych zmywarek. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w moduł odzysku ciepła (CRS)	-	L = 260 mm	3 107
	CRS-600	50/60	19048639	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA: Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstepne wody zasilajacej bojler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW/godz. Nie zwiększa długości w zmywarkach modularnych. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeńach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40. Model z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w wyjściowy moduł antyrozbryzgowy (AS-260).	0,75	600x790x1930	26 573
OPCJE WYJŚCIOWE DO WYBORU							
	CDT-600	50/60	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	19 682
	ASE-260	-	19076633	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modularnych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.	-	L = 260 mm	3 121

Oddzielne akcesoria

	MODEL	HZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
	KIT CDT-600 MODUŁ L	50/60	 19056095	TUNEL SUSZĄCY Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.W zestwie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.installed.	9,55	600x790x1930	19 682
	KIT CDT-600 MODUŁ R	50/60	 19086106				

Gotowe zestawy zmywarek tunelowych kompaktowych

AS-260 CCO- CDT-600



CCO-120 PACK L CW



	ZESTAW		MODEL	KOD
	Model	Kod (1)		
Zmywarka	CCO-120 L CW	19045325	CCO-120 PACK L CW	19068300
Moduł antyroz-bryzgowy	AS-260	19048568		
Tunel suszący	CDT-600	19046516		
Zmywarka	CCO-120 R CW	19046527	CCO-120 PACK R CW	19068304
Moduł antyroz-bryzgowy	AS-260	19048568		
Tunel suszący	CDT-600	19046516		
Zmywarka	CCO-160 L CW	19048231	CCO-160 PACK L CW	19068305
Moduł antyroz-bryzgowy	AS-260	19048568		
Tunel suszący	CDT-600	19046516		
Zmywarka	CCO-160 R CW	19048254	CCO-160 PACK R CW	19068306
Moduł antyroz-bryzgowy	AS-260	19048568		
Tunel suszący	CDT-600	19046516		

MODEL	KOD (1)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	HZ	WYDAJNOŚĆ		ZUŻYCIE WODY	MOC	WYMIARY	PLN
				Prędkość	Kosze/h	Litrów/h	kW (maks.)	mm	
CCO-120 PACK L CW	19068300	L	50	3	120	210	38,00	2040x790x1930	78 995
CCO-120 PACK R CW	19068304	R	50	3	120	210	38,00	2040x790x1930	78 995
CCO-160 PACK L CW	19068305	L	50	3	160	240	41,00	2040x790x1930	85 214
CCO-160 PACK R CW	19068306	R	50	3	160	240	41,00	2040x790x1930	85 214

(1): Urządzenia nie przystosowane do przyłączenia narożnych zbieraków koszy ani zautomatyzowanych elementów wyładowczych.
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.

CONCEPT

Zmywarki tunelowe | Zmywarki modularne

CCO--180-L

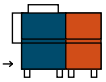
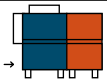
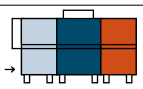
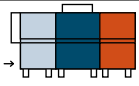


Ogólna charakterystyka

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

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-180-L-HW	50	19048582	L	>50°	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	25,7	1750 x 790 x 1550	96 561
CCO-180-R-HW	50	19048587	R									
CCO-180-L-CW	50	19047209	L	<50°	90	135	180	 AS-260 + LP + DA	210	34,7	1750 x 790 x 1550	96 561
CCO-180-R-CW	50	19047164	R									
CCO-225-L-HW	50	19048595	L	>50°	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	35,9	2360 x 790 x 1550	118 525
CCO-225-R-HW	50	19048212	R									
CCO-225-L-CW	50	19048119	L	<50°	125	175	225	 AS-260 + PL3+LP+DA	210	44,9	2360 x 790 x 1550	118 525
CCO-225-R-CW	50	19048120	R									

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.
(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

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

Zmywarki tunelowe | Zmywarki modularne

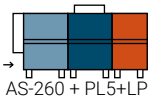
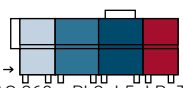
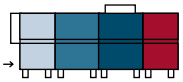
CCO-320-L



Ogólna charakterystyka

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

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

MODEL	HZ	KOD	KIERUNEK ZAŁADUNKU (*)	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H)			WEWNĘTRZNE MODUŁY (**)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
					DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY					
CCO-270-L-HW	50	19048608	L	>50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	39,9	2660 x 790 x 1550	138 765
CCO-270-R-HW	50	19048614	R									
CCO-270-L-CW	50	19048606	L	<50º	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA	240	48,9	2660 x 790 x 1550	138 765
CCO-270-R-CW	50	19048612	R									
CCO-320-L-HW	50	19048621	L	>50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	47,1	3 260 x 790 x 1550	163 439
CCO-320-R-HW	50	19048630	R									
CCO-320-L-CW	50	19048618	L	<50º	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA	240	56,1	3 260 x 790 x 1550	163 439
CCO-320-R-CW	50	19048627	R									

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.
(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej

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

CONCEPT

Zmywarki tunelowe | Zmywarki modularne „eco” – zasilane gazem

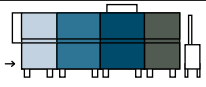
CCO-225-L-ECO + GWB-40

ECO TECHNOLOGY FOR A SUSTAINABLE FUTURE



Szczegółowa charakterystyka

- Zmywarki tunelowe w wersji ECO są wyposażone w zewnętrzny generator gorącej wody, zasilany gazem model GWB-40 (#).
- Generator zastępuje elektryczny bojler gorącej wody zmywarki i powoduje znaczne oszczędności w zużyciu energii elektrycznej.
- Moc cieplna generatora powoduje, że zmywarka może być montowana w miejscach, gdzie urządzenie będzie zasilane zimną wodą.
- Zmywarka ECO wyposażona jest w pompę, która przekazuje wodę z generatora gazowego na dysze płuczące.
- Zmywarka wysposażona jest w regulator przepływu, zapewniający stałe ciśnienie wody.
- Pierwsze napełnienie zbiornika myjącego zmywarki odbywa się za pomocą wody z generatora, szybko osiągając gotowość do pracy.

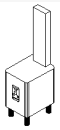
MODEL	HZ	KOD (*)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	ZASILANIE WODĄ	PROGRAMY (KOSZE/H) DOKŁADNY	STANDARD	WYDAJNY	WEWNĘTRZNE MODUŁY (#)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	MOC ELEKTR. (KW)	MOC GAZOWA (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
CCO-180-L-ECO	50	19048584	L	<50°	90	135	180	 AS-260 + LP + DA-ECO | GWB-40	210	19,7	35	1750 x 790 x 1550	140 656
CCO-180-R-ECO	50	19048591	R										
CCO-225-L-ECO	50	19048597	L	<50°	125	175	225	 AS-260+PL3+LP+DA-ECO | GWB-40	210	20,9	35	2360 x 790 x 1550	159 497
CCO-225-R-ECO	50	19048602	R										
CCO-270-L-ECO	50	19048610	L	<50°	140	205	270	 AS-260 + PL5+LP +DA-ECO | GWB-40	240	21,9	35	2660 x 790 x 1550	183 455
CCO-270-R-ECO	50	19048616	R										
CCO-320-L-ECO	50	19048624	L	<50°	170	245	320	 AS-260 + PL3+L5+LP+TA-ECO | GWB-40	240	29,1	35	3 260 x 790 x 1550	206 043
CCO-320-R-ECO	50	19048633	R										

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

(*) Kierunek załadunku koszy:
L: Załadunek z lewej strony urządzenia, przesuw koszy z lewej na prawą stronę.
R: Załadunek z prawej strony urządzenia, przesuw koszy z prawej na lewą stronę.
(**) UKŁAD MODUŁÓW
Wskazane schematy i układ zawsze odnoszą się do wersji z wejściem po lewej.

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

Gazowy generator gorącej wody GWB-40

	MODEL	HZ	GAZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (mm)	PLN
	GWB-40	50	LPG	19011596	GAZOWY GENERATOR GORĄCEJ WODY Palnik z wymuszonym ciągiem i podwójny zawór bezpieczeństwa. Elektroniczna kontrola temperatury i poziomu wody. Automattyczne usuwanie kamienia. Automatyczne opróżnianie zbiornika.	35	432x548x770	31 964
			GN	19038585				

Moduły uzupełniające do zmywarek tunelowych modularnych

CRS-700 L



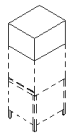
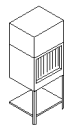
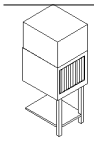
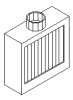
CDT-600



ASE-260

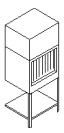
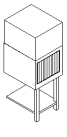


Opcje montażu fabrycznego na żądanie

	MODEL	HZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
OPCJE WEJŚCIOWE DO WYBORU							
	(*) CRS-700-L CRS-700-R	50/60	19056031 19048641	SYSTEM ODZYSKU CIEPŁA Rekomendowany do modeli zasilanych zimną wodą (CW) Zasysa parę powstałą wewnątrz tunelu, co powoduje podgrzanie wstepne wody zasilajacej bojler i zwiększenie temperatury wody z 15/18°C do 35/40°C. Pozwala zaoszczędzić nawet do 3 kW/godz. Umieszczony w górnej części zmywarki. Nie zwiększa długości. Zalecane dla modeli zasilanych zimną wodą (CW) przy temperaturach nie wyższych niż 25°C. Nie nadaje się do instalacji w urządzeńach z ciepłą wodą, ani w zmywarkach zasilanych gorącą wodą płuczącą z generatora GWB-40.	0,55	600x790x500	48 932
OPCJE WYJŚCIOWE DO WYBORU							
	CDT-600	50/60	19046516	TUNEL SUSZĄCY Specjalnie do modeli modułowych 180 i 225. Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką.	9,55	600x790x1930	19 682
	CDT-800	50/60	19047215	DODATKOWY TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 270 I 320 Dodatkowy moduł o mody 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. W zestwie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący. Nie nadaje się do instalacji wyposażonychj w wyjściowy moduł antyrozbryzgowy (ASE-260).	14,6	800x790x1930	24 421
	ASE-260	-	19076633	MODUŁ ANTYROZBRYZGOWY (WYJŚCIOWY) Z mocowaniem do podłączenia wyciągu oparów. Z kurtynami separującymi. Zawiera dodatkowy element zabezpieczający przed wtargnięciem. Opcjonalne wyposażenie dla wszystkich modularnych zmywarek tunelowych kompaktowych. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w tunel suszący CDT.	-	L = 260 mm	3 121

(*) Entry of baskets: L: Entrance from the Left of the machine. R: Entrance from the Right of the machine.

Oddzielne akcesoria

	MODEL	HZ	KOD	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
	KIT CDT-600 MODULE L	50/60	 19056095	KRÓTKI TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 180 I 225 Moduł o mocy 9 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 0,55 kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w wyjściowy moduł antyrozbryzgowy (ASE-260). W zestwie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.	9,55	600x790x1930	19 682
	KIT CDT-600 MODULE R	50/60	 19086106				
	KIT CDT-800 MODULE L	50/60	 19056098	DŁUGI TUNEL SUSZĄCY DO MODELI 270 I 320 Moduł o mocy 13,5 kW, górny wentylator z silnikiem o mocy 1,1kW. Moduł zawiera system przesuwu koszy. Montowany na krańcu urządzenia z kurtynami separacyjnymi, podstawa z półką. Nie nadaje się do instalacji wyposażonych w wyjściowy moduł antyrozbryzgowy (ASE-260). W zestwie może być zamontowany maksymalnie jeden tunel suszący.	14,6	800x790x1930	24 677
	KIT CDT-800 MODULE R	50/60	 19086108				



Przykład zmywarki Concept Modular z modułami uzupełniającymi:
CCO-320-L + CDT-800 + CRS-700-L
System odzysku energii CRS-700-L montowany u góry urządzenia, nie zwiększa długości urządzenia.

Podsumowanie charakterystyki modułów

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

Charakterystykę modeli zmywarek wskazano na poprzednich stronach.

		COMPACT		MODULAR			
MODUŁ		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
Dodatkowa ochrona przed rozbryzgiem + ochrona przed wtargnięciem przy wejściu	AS-260	○	○	●	●	●	●
Mycie wstępne	PL3	-	-	-	●	-	●
Intensywne mycie wstępne	PL5	-	-	-	-	●	-
Pierwsze mycie	L5	-	-	-	-	-	●
Mycie właściwe	LP	●	●	●	●	●	●
Podwójne płukanie	A	●	●	-	-	-	-
Podwójne płukanie ECO	A-ECO	○	○	-	-	-	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	DA	-	-	●	●	●	-
Podwójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA-ECO	-	-	○	○	○	-
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie	TA	-	-	-	-	-	●
Potrójne płukanie wstępne + Podwójne płukanie ECO	DA / TA-ECO	-	-	-	-	-	○
Moduł suszenia 600	CDT-600	○	○	○	○	-	-
Moduł suszenia 800	CDT-800	-	-	-	-	○	○
Odzysk energii dla modeli kompaktowych	CRS-600	○	○	-	-	-	-
Odzysk energii dla modeli modularnych	CRS-700	-	-	○	○	○	○
Dodatkowa osłona przeciwrozbryzgowa przy wyjściu	ASE-260	○	○	○	○	○	○

●: standard ○: opcja - : niedostępne

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

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

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

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

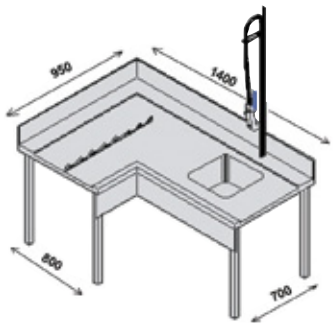
Podsumowanie charakterystyki zmywarek tunelowych

		CCO-120	CCO-160	CCO-180	CCO-225	CCO-270	CCO-320
PREDKOŚCI PRZESUWU KOSZY		3	3	3	3	3	3
Wydajność	(koszy/h)						
Program do dużych zabrudzeń		80	100	-	-	-	-
Program intensywny (DIN-10534)		-	-	90	125	140	170
Program do średnich zabrudzeń		100	130	135	175	225	245
Program do małych zabrudzeń		120	160	180	225	270	320
MYCIE WSTĘPNE PL3,PL5							
Pojemność zbiornika	(l)	-	-	-	60	100	60
Moc pompy	(kW)	-	-	-	1,2	2,2	1,2
MYCIE WŁAŚCIWE L5, LP							
Pojemność zbiornika	(l)	50	50	100	100	100	200
Temperatura	(ºC)	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65	55-65
Moc grzania	(kW)	9	9	12	12	12	18
Moc pompy	(kW)	1,2	1,2	2,2	2,2	2,2	4,4
PŁUKANIE WSTĘPNE DA, TA							
Pojemność zbiornika	(l)	-	-	15	15	15	15
Temperatura	(ºC)	-	-	70	70	70	70
Moc grzania	(kW)			5	5	5	5
Moc pompy	(kW)	-	-	0,26	0,26	0,26	0,26
PŁUKANIE							
Pojemność bojlera	(l)	21	21	21	21	21	21
Temperatura	(ºC)	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85	80-85
Moc grzania	(kW)						
CW		27	30	27	24	27	27
CW z odzyskiem ciepła		24	27	24	21	24	24
HW		18	21	18	15	18	18
ECO		-	-	-	-	-	-
Moc pompy płuczącej ECO (kW)		0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
Zużycie wody 1							
	(l/h)	210	240	210	210	240	240
	(l/basket)	1,75	1,5	1,17	0,93	0,89	0,75
STANDARDOWE PRZYŁĄCZE							
Rodzaj połączenia (fabryczne)		ALT,	ALT,	ALT,	SIM,	SIM,	SIM,
Napięcie 2				400 V /3N ~ / 50 – 60Hz			
MOC CAŁKOWITA (kW)							
CW		28,5	31,5	34,7	44,9	48,9	56,1
CW z odzyskiem ciepła		26,2	29,2	32,3	42,5	46,5	53,7
HW		19,5	22,5	25,7	35,9	39,9	47,1
ECO		10,7	10,7	19,7	20,9	21,9	29,1
ECO wzmacniacz gazu (gaz kW)		38	38	38	38	38	38
SZEROKOŚĆ (mm)		1180	1180	1750	2360	2660	3260
Standardowa		1180	1180	1500	2100	2400	3000
Z modułem wejściowym		1440	1440	1760	2360	2660	3260
Z modułem suszenia		1780	1780	2100	2700	3200	3800
GŁĘBOKOŚĆ (mm)		790	790	790	790	790	790
WYSOKOŚĆ (mm)		1550	1550	1550	1550	1550	1550
Standard		1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610	1550-1610
Z modułem suszenia		1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920	1860-1920
Z systemem odzysku ciepła		1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020	1960-2020
Z systemem blokowania drzwi otwartych		1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930	1870-1930
Wysokość użytkowa (mm)		850-900	850-900	850-900	850-900	850-900	850-900
Użytkowa wysokość załadunku (mm)		390	390	390	390	390	390
Szerokość użytkowa (mm)		510	510	510	510	510	510
WAGA (KG)							
Netto		211	211	259	381	434	556
Brutto		305	305	382	556	628	792
PRZYŁĄCZE WODY							
Ciśnienie operacyjne				2 – 4 bary			
Typ połączenia				3/4" GAZ			
Zakres temperatur z gorącą wodą				50 °C – 60 °C			
Zakres temperatur z zimną wodą				15 °C – 50 °C			

1- Zużycie może się różnić w zależności od cech obiektu
2- Napięcie standardowe: 400 V 3 + N – W przypadku innych napięć i opcji należy skonsultować się z firmą Fagor Industrial
3- Regulowane nóżki umożliwiają regulację wysokości, podnosząc urządzenie o maksymalnie 60 mm

Stoły do mycia wstępnego z narożnym zabierakiem do koszy

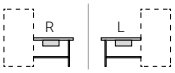
MCFD-1000 R



Ogólna charakterystyka

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

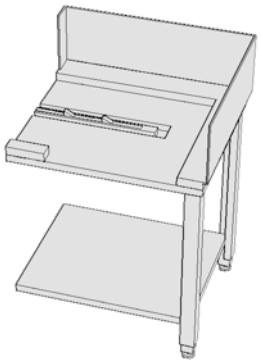
	MODEL	KOD	STRONA	WYPOSAŻENIE	WYMIARY (mm)	PLN
	MCFD-1000 D	19006350	R	- Stół z rantem - Zlew - Kran z prysznicem - Zabierak do koszy	1400x950x900	13 986
	MCFD-1000 I	19006351	L			



(*) Entrance of the baskets:
L: Entry from the left side of the machine.
R: Entrance from the right side of the machine.

Narożne zabieraki koszy

E-90-R-CV



Ogólna charakterystyka

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



(*) Entrance of the baskets:
L: Entry from the left side of the machine.
R: Entrance from the right side of the machine.

	MODEL	KOD	OPIS	WYMIARY (mm)	PLN
	E-90-I	19004789	ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	4 406
	E-90-I-CV	19004792	ZABIERAK DO KOSZY LEWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu! Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu!	800x700x850 (+250)	4 406
	E-90-D	19004790	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek Z neutralnym elementem na wejściu!	800x700x850 (+250)	4 406
	E-90-D-CV	19004791	ZABIERAK DO KOSZY PRAWOSTRONNY Stosować do zmywarek BEZ neutralnego elementu na wejściu! Stosować do zmywarek ZE skraplaczem pary na wejściu!	800x700x850 (+250)	4 406

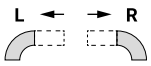
Elementy wyładowcze

180-L-TS

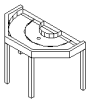
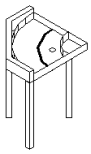


Ogólna charakterystyka

- Automatyczny zabierak napędzany przez zmywarkę.



(*) Exit of basket. It is opposite to the model of conveyor dishwasher:
L: Exist from the left of the machine
R: Exist from the right of the machine

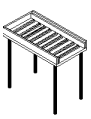
	MODEL	KOD	STRONA MONTAŻU	OPIS	WYMIARY (mm)	PLN
	180-I-TS	19004788	L	TRANSPORTER 180º LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x1442x900	17 613
	180-I	19004786	L	TRANSPORTER 180º LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1442x900	
	180-D-TS	19004797	R	TRANSPORTER 180º PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x1442x900	
	180-D	19004787	R	TRANSPORTER 180º PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x1442x900	
	90-I-TS	19004795	L	TRANSPORTER 90º LEWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	11 740
	90-I	19004794	L	TRANSPORTER 90º LEWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	
	90-D-TS	19004796	R	TRANSPORTER 90º PRAWY Dla modeli bez neutralnego elementu na wyjściu Dla modeli z tunelem suszącym	778x778x900	
	90-D	19004793	R	TRANSPORTER 90º PRAWY Dla modeli z neutralnym elementem na wyjściu	778x778x900	

Transportery rolkowe



Ogólna charakterystyka

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

	MODEL	KOD	OPIS	POJEMNOŚĆ (KOSZE)	WYMIARY (mm)	PLN
	MR2C	19004901	Transporter rolkowy	2	1150x630x870	4 996
	MR3C	19005073	Transporter rolkowy	3	1660x630x870	5 516
	MR4C	19004902	Transporter rolkowy	4	2170x630x870	6 749





Wysokowydajne
rozwiązania.

Zmywarki tunelowe taśmowe

Zmywarki tunelowe taśmowe **208**

Zmywarki taśmowe

Wspólne cechy gamy



- Moduły myjące bez wewnętrznych rur.
- Konstrukcja z podwójną ścianką
- Podwójne ścianki drzwi z izolacją termiczną i akustyczną.
- Drzwi wyważone z zatrzaskami bezpieczeństwa umożliwiają pełny, nieograniczony dostęp do stref wstępnego mycia, mycia, wstępnego płukania i płukania.
- Konstrukcja modułowa umożliwiająca podział maszyny na miejscu na węższe moduły.
- Strefa załadunku o długości użytkowej 763 mm i strefa rozładunku o długości użytkowej 830 mm przy wysokości 900 mm.
- Moduł antyrozbryzgowy (AS) o wysokości 150 mm w strefie załadunku.
- Aktywacja procesu mycia za pomocą fotokomórki.
- Napęd taśmy z kontrolą prędkości za pomocą falownika i mikrowyłącznika, który w przypadku zatoru zatrzymuje maszynę, nie powodując jej uszkodzeń. Ma funkcję odblokowywania, która cofa taśmę, aby pomóc usunąć zator.
- Autotimer: po okresie bezczynności silnik napędu jest dezaktywowany, co redukuje zużycie energii.
- Tryb oszczędzania energii (stand-by): Redukcja zużycia energii i osadzania kamienia na elemencie grzewczym przez obniżenie temperatury wody w bojlerze i zbiorniku, gdy maszyna nie jest w użyciu.
- Automatyczny system wstępnego ogrzewania. Aktywacja pomp myjących i suszarek przed osiągnięciem ustawionych temperatur w celu podgrzania otoczenia i szybszego uruchomienia maszyny.
- Zbiorniki myjące:
  · 100-litrowy zbiornik.
  · System myjący składający się z 6 górnych i 5 dolnych ramion.
- Ramiona mycia wstępnego i mycia zasadniczego ze stali nierdzewnej, demontowalne do czyszczenia.
- Potrójna filtracja w modułach mycia wstępnego i zasadniczego.
- Tłoczone dno zbiornika
- Termicznie izolowany bojler
- Łatwo demontowalne ramiona płuczące ze stali nierdzewnej z dyszami o wysokiej efektywności płukania.
- Regulowany system ssania pary, który zapobiega jej wydostawaniu się.
- System odzysku energii, umieszczony w górnej części maszyny redukuje zużycie mocy o 9 kW.
- Tunel suszący (D) umieszczony w strefie rozładunku oraz możliwość dodania do 2 dodatkowych modułów suszących (z wyjątkiem modelu FCO-P3W4-RDD, w którym można dodać tylko jeden).
- Kurtyny odporne na wysokie temperatury i detergenty, zainstalowane w celu zapobiegania rozpryskom wody i zanieczyszczeniom pomiędzy modułami.
- Wykrywanie końca taśmy z zatrzymaniem i automatycznym uruchomieniem.
- Maszyna chroniona przed strumieniami wody zgodnie z kategorią IPX5.

Panel sterowania

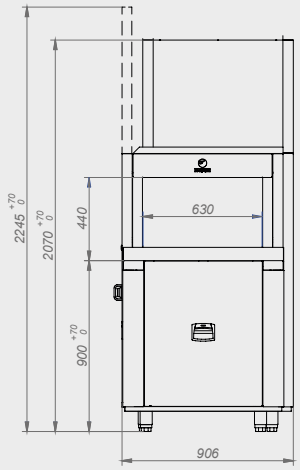


- Wyłącznik elektromechaniczny, który pozwala na wybór pomiędzy 3 programami, w zależności od obciążenia lub zabrudzenia.
- Dwa wyświetlacze cyfrowe do sterowania i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Przycisk odblokowujący do cofnięcia taśmy w celu usunięcia zatoru oraz inny przycisk do jego aktywacji.

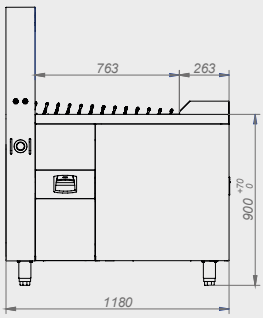
Przyciski blokady i aktywacji taśmy znajdują się również w strefach załadunku i rozładunku.

- Przycisk awaryjny na wejściu i wyjściu w zestawie.
- Główny przełącznik w zestawie.

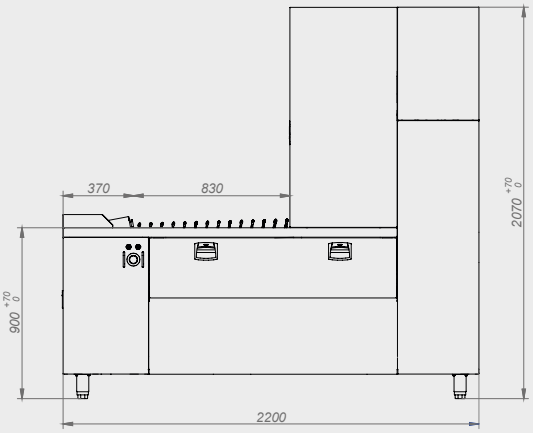
Wysokość użytkowa



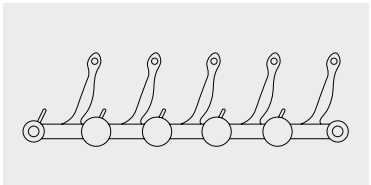
Strefa załadunku



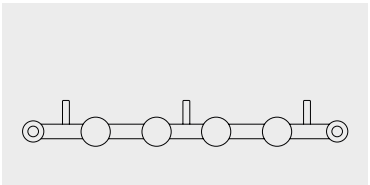
Strefa rozładunku



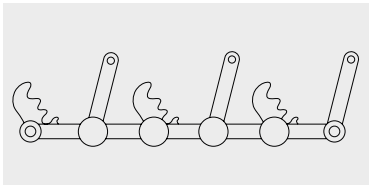
Dostępne taśmy



Taśma do talerzy i koszy



Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)



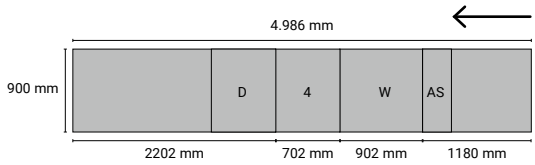
Taśma do tac termoizolacyjnych

CONCEPT

Zmywarki taśmowe FCO-W4-RD

FCO-W4-RD R





Ogólna charakterystyka

- Przełącznik elektromechaniczny umożliwiający wybór spośród 3 programów oraz dwa wyświetlacze cyfrowe do kontroli i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Moduł osłony antyrozbryzgowej (AS).
- Mycie zasadnicze (W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
  - · Wstępne płukanie: Składa się z 2 górnych i 1 dolnego ramienia do wstępnego płukania.
  - · Płukanie: Z jedną pompą płuczącą. Urządzenie zwrotne typu A zgodne z normą EN 1717. Składa się z 1 górnego i 1 dolnego ramienia do płukania. Używa falownika dla pompy płuczącej, który umożliwia zmianę ilości wody płuczącej poprzez automatyczne dopasowanie jej do wybranej prędkości przenośnika.
- Odzysk energii w standardzie (R).
- Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych modułów do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne

Wysokość (1)	mm	2070
Wysokość przy otwartych drzwiach	mm	2200
Prześwit (szer. x wys.)	mm	630x440
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1,5-4
Silnik napędu	kW	0,25

MYCIE		MYCIE ZASADNICZE W
Pojemność zbiornika	lt	100
Moc zbiornika	kW	18
Moc pompy mycia	kW	2,6

WSTĘPNE PŁUKANIE/PŁUKANIE		WSTĘPNE PŁUKANIE	PŁUKANIE 4
Pojemność bojlera	lt	-	20
Pojemność zbiornika	lt	30	-
Moc kotła grzewczego	kW	-	18
Moc grzałki zbiornika	kW	5	-
Moc pompy wstępnego płukania/płukania	kW	0,26	0,15

SUSZENIE		SUSZENIE D
Moc podgrzewacza	kW	7,5
Moc wentylatora	kW	1,95

(1) Regulowana wysokość (+70/+0 mm).

Programy

PROGRAM	WYDAJNOŚĆ (TALERZE/GODZ.)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (ºC)	TEMPERATURA PŁUKANIA (ºC)	MOC CAŁKOWITA (KW)
					WLOT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Jednoczesne
Program intensywny (DIN-10534)	2,490	190	65	85	53,4
Program średni	3,520	210	65	85	53,4
Program wysokowydajny	4,600	230	65	85	53,4

Kody i ceny *

MODEL	KOD	HZ	KIERUNEK ZAŁADUNKU	PLN
FCO-W4-RD R	19073687	50	Prawy	279 595
FCO-W4-RD L	19075203	50	Lewy	279 595

* Cena maszyny nie obejmuje taśmy, którą należy zamówić osobno.

Taśmy

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19072468	TAŚMA DO TALERZY FCO-PW4-RD	Taśma do talerzy i koszy	36 564
19072498	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	39 325
19072497	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCHFCO-PW4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	41 169

Dodatkowe suszenie

KOD	MODEL	NAPIĘCIE I CZĘSTOTLIWOŚĆ (HZ)	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Dodatkowy tunel suszący	9,5	702x900x2070	60 874

Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych modułów do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Demontaż

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19075212	ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	Dopłata za demontaż i dostawę urządzenia w kilku częściach.	32 805

Przekształcenia na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 612

Standardowe wyposażenie

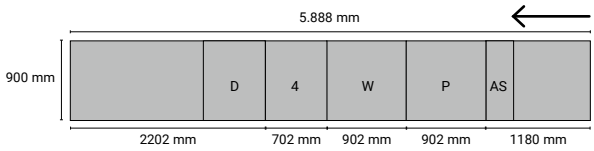
	Kosz na szkło 19004479	szt.	2
	Kosz na sztućce 19087265	szt.	1
	Kosz na kubki 19000488	szt.	2

CONCEPT

Zmywarki taśmowe FCO-PW4-RD

FCO-PW4-RD R





Ogólna charakterystyka

- Przełącznik elektromechaniczny umożliwiający wybór spośród 3 programów oraz dwa wyświetlacze cyfrowe do kontroli i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Moduł osłony antyrozbryzgowej (AS).
- Mycie wstępne (P): · Składa się z 6 górnych ramion i 5 dolnych ramion. Ciągła wymiana wody wstępnego mycia z stałą ilością wody do płukania wstępnego, odprowadzając nadmiar przez pompę recyrkulacyjną.
- Mycie zasadnicze (W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
  - · Wstępne płukanie: Składa się z 2 górnych i 1 dolnego ramienia do wstępnego płukania.
  - · Płukanie: Z jedną pompą płuczącą. Urządzenie zwrotne typu A zgodne z normą EN 1717. Składa się z 1 górnych i 1 dolnego ramienia płuczącego. Używa falownika dla pompy płuczącej, który umożliwia zmianę ilości wody płuczącej poprzez automatyczne dopasowanie jej do wybranej prędkości przenośnika.
- Odzysk energii w standardzie (R).
- Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych suszarek do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne

Wysokość (1)		mm	2070
Wysokość przy otwartych drzwiach		mm	2200
Prześwit (szer. x wys.)		mm	630x440
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.		bar	1,5-4
Silnik napędu		kW	0,25
MYCIE WSTĘPNE/ MYCIE ZASADNICZE		MYCIE WSTĘPNE P	MYCIE ZASADNICZE W
Pojemność zbiornika	l	100	100
Moc zbiornika podgrzewacza	kW		15
Moc pompy mycia	kW	2,6	2,6
WSTĘPNE PŁUKANIE/ PŁUKANIE		WSTĘPNE PŁUKANIE	PŁUKANIE 4
Pojemność bojlera	lt	-	20
Pojemność zbiornika	lt	30	-
Moc kotła grzewczego	kW	-	18
Moc grzałki zbiornika	kW	5	-
Moc pompy wstępnego płukania/ płukania	kW	0,26	0,15
SUSZENIE			SUSZENIE D
Moc podgrzewacza	kW		7,5
Moc wentylatora	kW		1,95

(1) Regulowana wysokość (+70/+0 mm).

Programy

PROGRAM	WYDAJNOŚĆ (TALERZE/GODZ.)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (ºC)	TEMPERATURA PŁUKANIA (ºC)	MOC CAŁKOWITA (KW)
					WLOT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Jednoczesne
Program intensywny (DIN-10534)	2,490	190	65	85	53,4
Program średni	3,520	210	65	85	53,4
Program wysokowydajny	4,600	230	65	85	53,4

Kody i ceny *

MODEL	KOD	HZ	KIERUNEK ZAŁADUNKU	PLN
FCO-PW4-RD R	19068360	50	Prawy	340 263
FCO-PW4-RD L	19068366	50	Lewy	340 263

* Cena maszyny nie obejmuje taśmy, którą należy zamówić osobno.

Taśmy

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19074856	TAŚMA DO TALERZY FCO-PW4-RD	Taśma do talerzy i koszy	42 960
19072700	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-PW4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	41 290
19075209	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCHFCO-PW4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	47 291

Dodatkowe suszenie

KOD	MODEL	NAPIĘCIE AND FRECUENCY (HZ)	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Dodatkowy tunel suszący	9,5	702x900x2070	60 874

Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych suszarek do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Demontaż

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19075212	ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	Dopłata za demontaż i dostawę urządzenia w kilku częściach.	32 805

Przekształcenia na inne napięcia

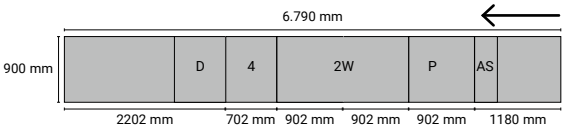
NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 612

Standardowe wyposażenie

	Kosz na szkło 19004479	szt.	2
	Kosz na sztućce 19087265	szt.	1
	Kosz na kubki 19000488	szt.	2

Zmywarki taśmowe FCO-P2W4

FCO-P2W4-RD R





Ogólna charakterystyka

- Przełącznik elektromechaniczny umożliwiający wybór spośród 3 programów oraz dwa wyświetlacze cyfrowe do kontroli i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Moduł osłony antyrozbryzgowej (AS).
- Mycie wstępne (P): Składa się z 6 górnych ramion i 5 dolnych ramion. Ciągła wymiana wody wstępnego mycia z stałą ilością wody do płukania wstępnego, odprowadzając nadmiar przez pompę recyrkulacyjną.
- Mycie wstępne i zasadnicze (2W).
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
  - · Wstępne płukanie: Składa się z 3 górnych i 1 dolnego ramienia do wstępnego płukania.
  - · Płukanie: Z jedną pompą płuczącą. Urządzenie zwrotne typu A zgodne z normą EN 1717. Składa się z 1 górnych i 1 dolnego ramienia płuczącego. Używa falownika dla pompy płuczącej, który umożliwia zmianę ilości wody płuczącej poprzez automatyczne dopasowanie jej do wybranej prędkości przenośnika.
- Odzysk energii w standardzie (R).
- Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych modułów do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne

Wysokość (1)	mm	2070
Wysokość przy otwartych drzwiach	mm	2200
Prześwit (szer. x wys.)	mm	630x440
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1,5-4
Silnik napędu	kW	0,25

MYCIE		MYCIE WSTĘPNE P	PIERWSZE MYCIE I MYCIE ZASADNICZE 2W
Pojemność zbiornika	l	100	100 + 100
Moc zbiornika podgrzewacza	kW		12 + 15
Moc pompy mycia	kW	2,6	2,6 + 2,6

WSTĘPNE PŁUKANIE/ PŁUKANIE		WSTĘPNE PŁUKANIE	PŁUKANIE 4
Pojemność bojlera	l	-	20
Pojemność zbiornika	l	30	-
Moc kotła grzewczego	kW	-	18
Moc grzałki zbiornika	kW	5	-
Moc pompy wstępnego płukania/ płukania	kW	0,26	0,15

SUSZENIE		SUSZENIE D
Moc podgrzewacza	kW	7,5
Moc wentylatora	kW	1,95

(1) Regulowana wysokość (+70/+0 mm).

Programy

PROGRAM	WYDAJNOŚĆ (TALERZE/GODZ.)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (ºC)	TEMPERATURA PŁUKANIA (ºC)	MOC CAŁKOWITA (KW)
					WLOT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Jednoczesne
Program intensywny (DIN-10534)	3,350	220	65	85	68
Program średni	4,970	245	65	85	68
Program wysokowydajny	6,600	270	65	85	68

Kody i ceny *

MODEL	KOD	HZ (1)	KIERUNEK ZAŁADUNKU	PLN
FCO-P2W4-RD R	19074752	50	Prawy	399 750
FCO-P2W4-RD L	19073649	50	Lewy	399 750

* Cena maszyny nie obejmuje taśmy, którą należy zamówić osobno.

Taśmy

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19073644	TAŚMA DO TALERZY FCO-P2W4-RD	Taśma do talerzy i koszy	49 957
19072701	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P2W4-RD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	47 807
19075210	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCH FCO-P2W4-RD	Taśma do tac termoizolacyjnych	55 134

Dodatkowe suszenie

KOD	MODEL	NAPIĘCIE I CZĘSTOTLIWOŚĆ (HZ)	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Dodatkowy tunel suszący	9,5	702x900x2070	60 874

Standardowo jeden tunel suszący (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania dwóch dodatkowych suszarek do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Demontaż

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19075212	ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	Dopłata za demontaż i dostawę urządzenia w kilku częściach.	32 805

Przekształcenia na inne napięcia

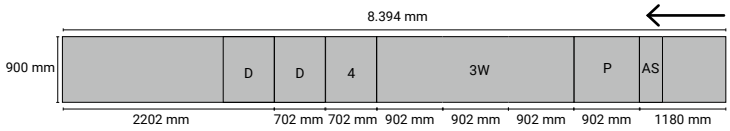
NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 612

Standardowe wyposażenie

	Kosz na szkło 19004479	szt.	2
	Kosz na sztućce 19087265	szt.	1
	Kosz na kubki 19000488	szt.	2

Zmywarki taśmowe FCO-P3W4-RDD

FCO-P3W4-RDD R





Ogólna charakterystyka

- Przełącznik elektromechaniczny umożliwiający wybór spośród 3 programów oraz dwa wyświetlacze cyfrowe do kontroli i wizualizacji temperatury mycia i płukania.
- Moduł osłony antyrozbryzgowej (AS).
- Mycie wstępne (P): Składa się z 6 górnych ramion i 5 dolnych ramion. Ciągła wymiana wody wstępnego mycia z stałą ilością wody do płukania wstępnego, odprowadzając nadmiar przez pompę recyrkulacyjną.
- Mycie wstępne i zasadnicze (3W)
- Wstępne płukanie / Płukanie (4)
  - · Wstępne płukanie: Składa się z 3 górnych i 1 dolnego ramienia do wstępnego płukania.
  - · Płukanie: Z jedną pompą płuczącą. Urządzenie zwrotne typu A zgodne z normą EN 1717. Składa się z 1 górnych i 1 dolnego ramienia płuczącego. Używa falownika dla pompy płuczącej, który umożliwia zmianę ilości wody płuczącej poprzez automatyczne dopasowanie jej do wybranej prędkości przenośnika.
- Odzysk energii w standardzie (R).
- Standardowo dwa tunele suszące (D) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania jednego dodatkowego modułu do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Dane techniczne

Wysokość (1)	mm	2070
Wysokość przy otwartych drzwiach	mm	2200
Prześwit (szer. x wys.)	mm	630x440
Ciśnienie doprowadzanej wody min. - maks.	bar	1,5-4
Silnik napędu	kW	0,25

MYCIE		MYCIE WSTĘPNE P	PIERWSZE MYCIE, DRUGIE MYCIE I GŁÓWNE MYCIE 3W
Pojemność zbiornika	l	100	100 + 100 + 100
Moc zbiornika podgrzewacza	kW		12 + 12 + 15
Moc pompy mycia	kW	2,6	2,6 + 2,6 + 2,6

WSTĘPNE PŁUKANIE/ PŁUKANIE		WSTĘPNE PŁUKANIE	PŁUKANIE 4
Pojemność bojlera	l	-	20
Pojemność zbiornika	l	30	-
Moc kotła grzewczego	kW	-	18
Moc zbiornika podgrzewacza	kW	5	-
Moc pompy wstępnego płukania/ płukania	kW	0,26	0,15

SUSZENIE		SUSZENIE DD
Moc podgrzewacza	kW	2x7,5
Moc wentylatora	kW	2x1,95

(1) Regulowana wysokość (+70/+0 mm).

Programy

PROGRAM	WYDAJNOŚĆ (TALERZE/GODZ.)	ZUŻYCIE WODY (L/H)	TEMPERATURA MYCIA (ºC)	TEMPERATURA PŁUKANIA (ºC)	MOC CAŁKOWITA (KW)
					WLOT ZIMNEJ WODY Z ODZYSKU ENERGII (RC) 15º-25º
					380-400V 3N Jednoczesne
Program intensywny (DIN-10534)	4,275	220	65	85	92,05
Program średni	6,410	245	65	85	92,05
Program wysokowydajny	8,600	270	65	85	92,05

Kody i ceny *

MODEL	KOD	HZ	KIERUNEK ZAŁADUNKU	PLN
FCO-P3W4-RDD R	19111197	50	Prawy	398 703
FCO-P3W4-RDD L	19111088	50	Lewy	398 703

*Cena maszyny nie obejmuje taśmy, którą należy zamówić osobno.

Taśmy

KOD	MODEL	OPIS	PLN
19111199	TAŚMA DO TALERZY FCO-P3W4-RDD	Taśma do talerzy i koszy	46 089
19111202	TAŚMA NA PRZYBORY KUCHENNE FCO-P3W4-RDD	Taśma na przybory kuchenne (garnki i pojemniki)	45 308
19111200	TAŚMA DO TAC TERMOIZOLACYJNYCH FCO-P3W4-RDD	Taśma do tac termoizolacyjnych	50 334

Dodatkowe suszenie

KOD	MODEL	NAPIĘCIE I CZĘSTOTLIWOŚĆ (HZ)	OPIS	MOC (KW)	WYMIARY (MM)	PLN
19075207	FDM-700	400V 3N 50/60	Dodatkowy tunel suszący	9,5	702x900x2070	60 874

Dwie standardowe suszarki (DD) do optymalnego suszenia naczyń ceramicznych. Możliwość dodania jednej dodatkowej suszarki do suszenia naczyń plastikowych lub ze stali nierdzewnej.

Demontaż

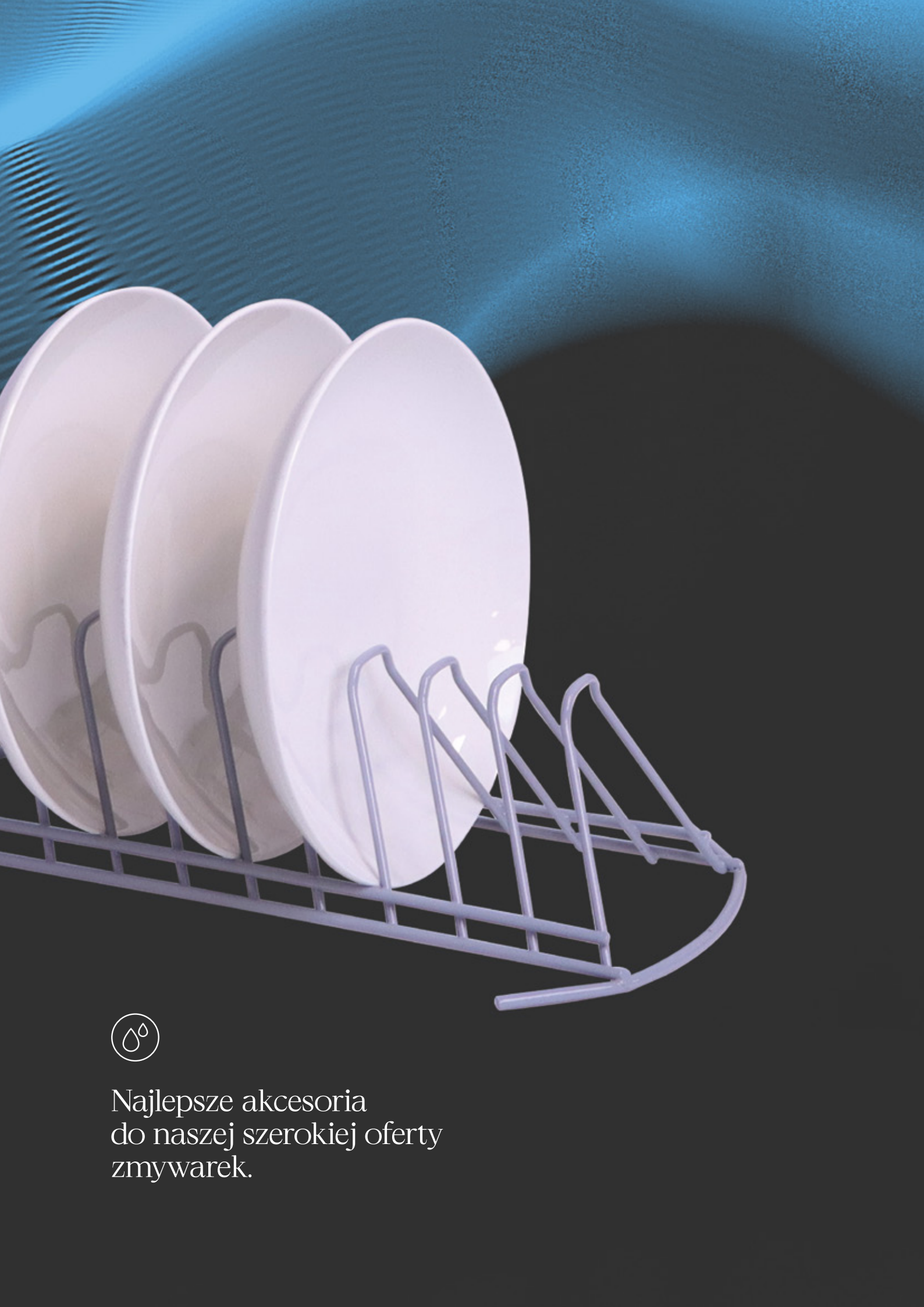
KOD	MODEL	OPIS	PLN
19075212	ZESTAW DEMONTAŻOWY MODUŁÓW TAŚMOWYCH	Dopłata za demontaż i dostawę urządzenia w kilku częściach.	32 805

Przekształcenia na inne napięcia

NAPIĘCIE	CHARAKTERYSTYKA	PLN
220-240V 3~ (FG)	Podłączenie 220-240V 3~ dla zmywarek taśmowych	2 612

Standardowe wyposażenie

	Kosz na szkło 19004479	szt.	2
	Kosz na sztućce 19087265	szt.	1
	Kosz na kubki 19000488	szt.	2



Najlepsze akcesoria
do naszej szerokiej oferty
zmywarek.

Kosze

Kosz na naczynia, sztućce i tace **220**

Kosze na szkło..... **221**

Kosz na naczynia, sztućce i tace

	KOD	MODEL	OPIS	MAKS. Ø (mm)	PRODUKT POJEMNOŚĆ	WYMIARY (mm)	PLN
	19000487	CP-16/18	Kosz na talerze	Ø 230 Ø 320	16-18 8-9	500x500x110	124
	19004479	CP-12	Kosz na głębokie talerze (75 mm)	Ø 230 Ø 320	12 6	500x500X140	247
	19000484	CT-10	Kosz na szkło	-	-	500x500x110	92
	19087265	CT-10 R	Kosz na sztućce	-	-	500x500x110	217
	19000483	CB-7	Kosz na tace samoobsługowe	-	7	500x500x110	477
	19082432	WRPG-40	Kosz na szkło	-	-	400x400x110	125
	19110751	WRPGR-40	Okrągły kosz na szkło	-	-	ø 400x180	150
	19110752	WRHR-40	Wspornik na okrągły kosz ø 400	-	-	400x400x110	139
	19084452	WRWP-11	Wkład na talerze	-	11	400x400x110	133
	19000792	CU-7	Wkład na sztućce	-	15	105x105x130	53
	19102721	CU-GW	Wkład na sztućce	-	9	ø 96x104	35

Kosze na szkło

Kosze druciane

	KOD	MODEL	PODZIAŁKI	MAKS. Ø (MM)	WYMIARY (MM)	PLN
	19107616	WRWG-50	5	92	500x500x190	559
	19107614	WRWG-40	4	92	400x400x183	454

Kosze z tworzywa



500x500x140

H max 100mm



500x500x190

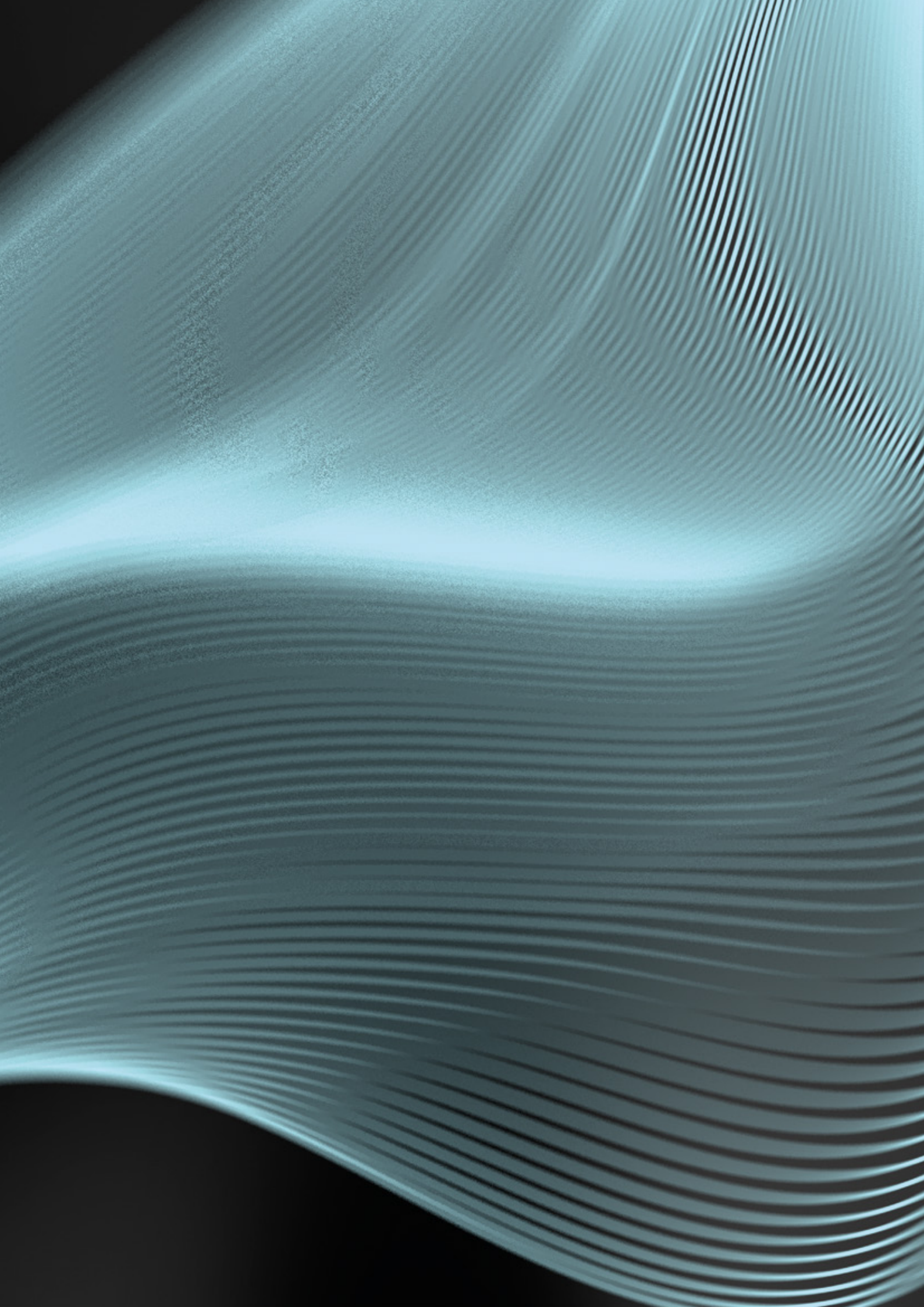
H max 150mm



500x500x240

H max 200mm

	POJEMNOŚĆ PRODUKTU	KOD	MODEL	PLN	KOD	MODEL	PLN	KOD	MODEL	PLN
ø max 110mm	16	19000488	CV-16/105	131	19000489	CV-16/155	126	19000490	CV-16/205	172
ø max 85mm	25	19000491	CV-25/105	127	19000492	CV-25/155	137	19000493	CV-25/205	167
ø max 73mm	36	19000494	CV-36/105	133	19000495	CV-36/155	146	19000496	CV-36/205	177





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.

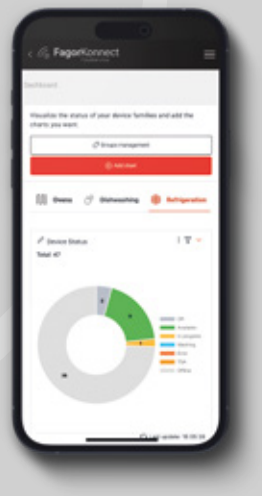
Wszechstronność
Szeroka gama rozwiązań dla Twojej kuchni.

Zrównoważony rozwój
Troska o środowisko: węglowodorowe gazy naturalne we wszystkich urządzeniach.

FagorKonnect
Foodservice

Przekonaj się, jak FagorKonnect 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 specjanych wykresów z wyszczególnionymi informacjami.

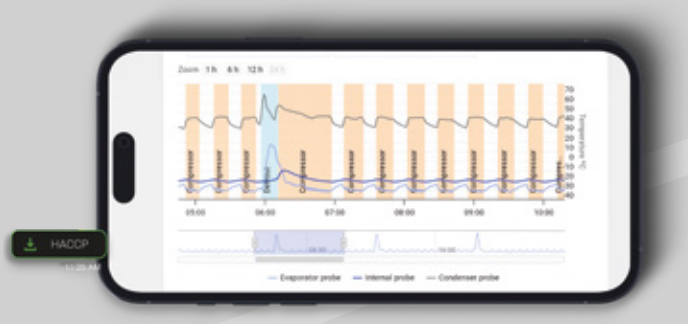


Szczegółowe informacje wyświetlane w czasie rzeczywistym:

Aplikacja pokaże dane kluczowe do monitorowania urządzeń chłodniczych i sterowania parametrami takimi jak włączanie i wyłączanie 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.




1.5
FAGOR

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**



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.

iKOLD GENERATION

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"









iKOLD GENERATION

Charakterystyka szaf chłodniczych

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



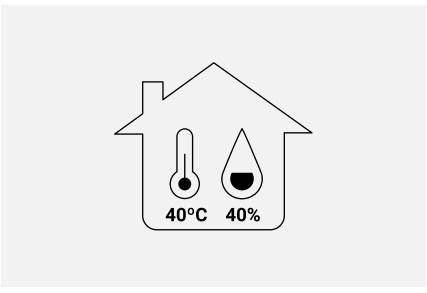
Tryb EKO

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.



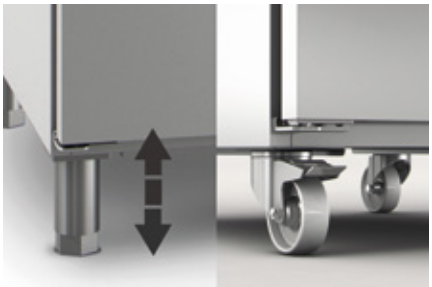
Wewnętrzne oświetlenie LED

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.



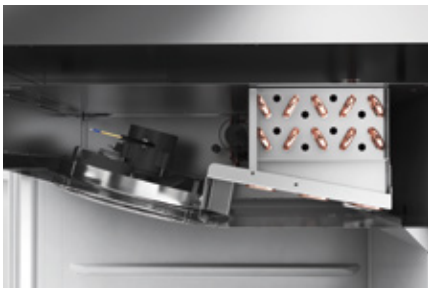
Zamek

Możliwość montażu zamka jako opcja. Zamki montowane jako standard we wszystkich modelach Advance oraz 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 rozprowadzona 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).

FagorKonnect Foodservice



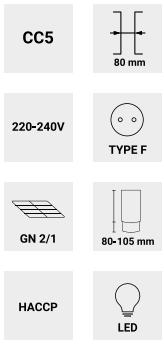
ADVANCE

Szafy GN 2/1 700

FagorKonnect Foodservice

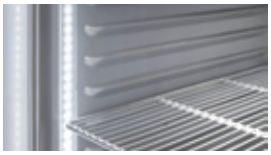


AUP-11G



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)	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
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 kółek	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

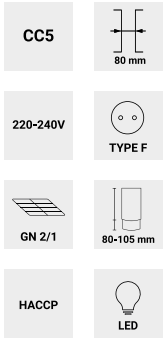
ADVANCE

Szafy GN 2/1 1400

FagorKonnect Foodservice

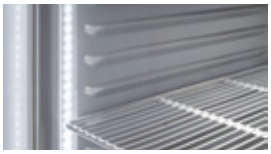


AUP-22G



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)	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
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

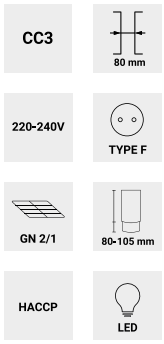
ADVANCE

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700

FagorKonnect Foodservice

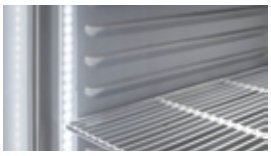


AUP-11G GD



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 wysoce wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane 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 CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE 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 kółek	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

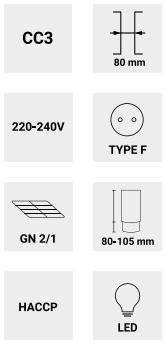
ADVANCE

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400

FagorKonnect Foodservice

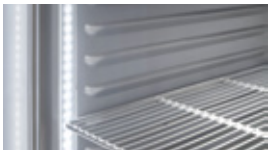


AUP-22G GD



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 wysoce wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane 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
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

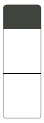
Szafy Monoblock GN 2/1 700



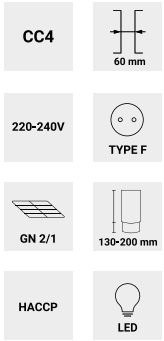
MUP-11G



11G

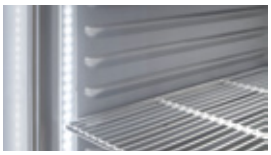


12G



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)	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
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

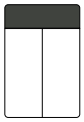
	KOD	OPIS		11G	12G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	3	3

CONCEPT

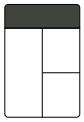
Szafy Monoblock GN 2/1 1400



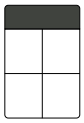
MUP-22G



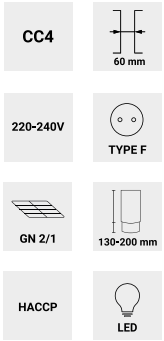
22G



23G

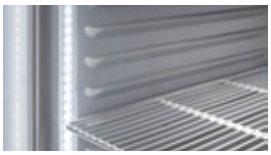


24G



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

		MUP-22G	MUP-23G	MUP-24G	MUN-22G	MUN-23G	MUN-24G
Zamek	LC	568	-	-	568	-	-
Zestaw kółek	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

CONCEPT

Szafy Monoblock GN 2/1 z drzwiami szklanymi



MUP-22G GD

MUP-11G GD

CC3

60 mm

220-240V

TYPE F

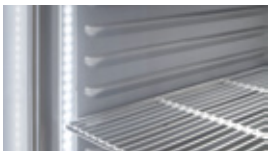
GN 2/1

130-200 mm

HACCP

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.
- Wyjmowane 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
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 kółek	C	98	98
Bez agregatu	RG	-1233	-1527
Tylny 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

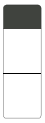
Szafy GN 2/1 700



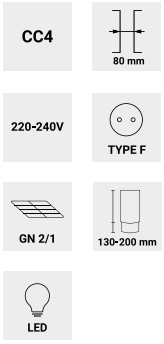
CUP-11G



11G

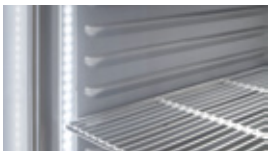


12G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wyjmowane 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	-

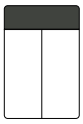
Standardowe wyposażenie

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

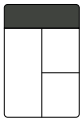
Szafy GN 2/1 1400



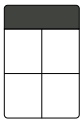
CUP-22G



22G



23G



24G





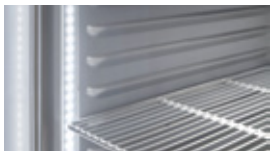






Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wbudowane wewnętrzne prowadnice. Możliwość montażu półek na 23 poziomach w odległości 55 mm od siebie.
- Wyjmowane 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	-1527	-1910	-1910	-1910
Tylny panel ze stali nierdzewnejl	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	744	744	744	•	•	•
Otwieranie nożne	PD	987	-	-	987	-	-	987	-	-

Standardowe wyposażenie

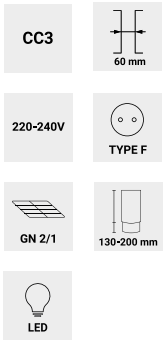
	KOD	OPIS		22G	23G	24G
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	6	6
	19023974	Zestaw prowadnic L=562mm	kpl.	3	3	3

CONCEPT

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 700

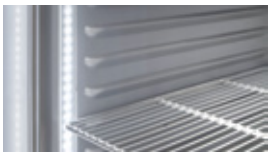


CUP-11G GD



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 wysoce wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane 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 CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	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 kółek	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	●	●	●

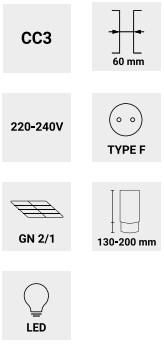
Standardowe wyposażenie

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

Szafy GN 2/1 z drzwiami szklanymi 1400

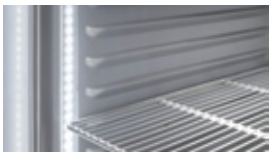


CUP-22G GD



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 wysoce wilgotnym środowisku.
- Wyjmowane 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-22G GD	19089468	1 318 x 842 x 2 040	1 332	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 kółek	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

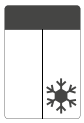
Szafy GN 2/1 700 z komorą mroźniczą



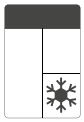
CUD-22G/M PL



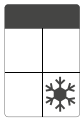
12G/N



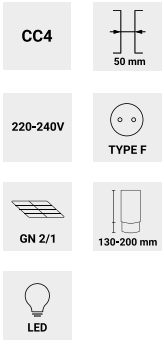
22G/M



23G/N

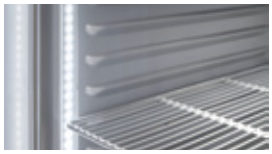


24G/N

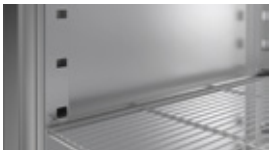


Ogólna charakterystyka

- 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 prowadnicami.
  - Komora chłodnicza wyposażona w prowadnice dla pojemników GN 2/1.
  - Komora mroźnicza wyposażona w 3 kuwety z PVC 530X540 mm.



22G/M



XXG/N

MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (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 kółek	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

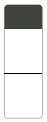
	KOD	OPIS		22G/M PL	12G/N	23G/N	24G/N
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	6	1	4	4
	19010206	Zestaw prowadnic L=662mm	kpl.	-	4	7	7
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	6	-	-	-
	19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3

CONCEPT

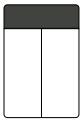
Szafy GN 2/1 dwutemperaturowe



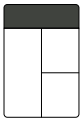
CUD-22G/2



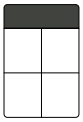
12G/2



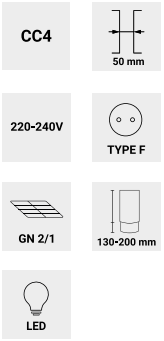
22G/2



23G/2

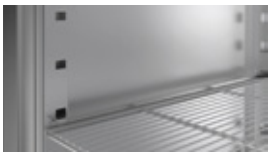


24G/2



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 (ºC)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	HZ	PLN
CUD-12G/2	19089481	693 x 826 x 2 008	596	+ / +	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 kółek	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

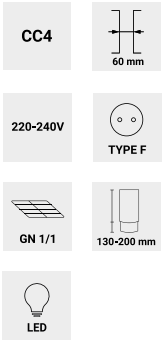
	KOD	OPIS		12G/2	22G/2	23G/2	24G/2
	19097787	Półka epoksydowa GN 2/1	szt.	2	6	3	6
	19010206	Zestaw prowadnic L=662mm	kpl.	2	6	3	6

CONCEPT

Szafy GN 1/1 400

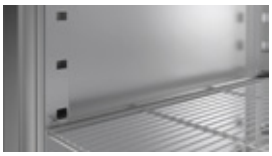


CUP-11G1/1 *CUP-11G1/1 GD*



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)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPARATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGETYCZNA	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
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	462	462	462
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	537	537	●
Szklane drzwi	GD	-	●	-

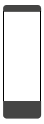
Standardowe wyposażenie

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

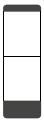
Szafy Snack 600



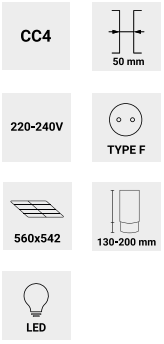
CUP-11S



11S

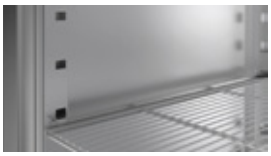


12S



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)	TEMPARATURA (°C)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZNA (kW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	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 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	●	●

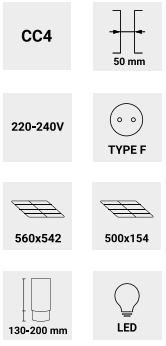
Standardowe wyposażenie

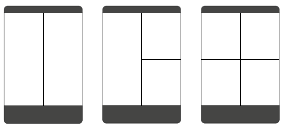
	KOD	OPIS		11S	12S
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	3	3

Szafy Snack 1200



CUP-22S

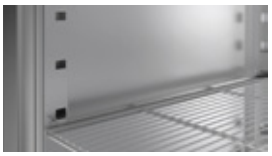




22S *23S* *24S*

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)	TEMPARATURA (°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
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS	1409	1409	1409	1409	1409	1409
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH	744	744	744	●	●	●

Standardowe wyposażenie

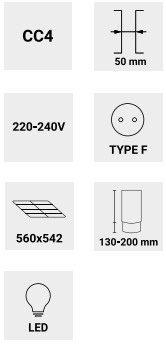
	KOD	OPIS		22S	23S	24S
	19097772	Półka epoksydowa 560x542	szt.	6	6	6
	19097785	Półka epoksydowa 500x154	szt.	3	3	3

Szafy Snack z drzwiami szklanymi



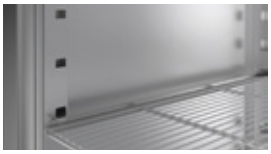
CUP-22S GD

CUP-11S GD



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.
- Wyjmowane półki epoksydowe 560x542 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.





MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPARATURA (ºC)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁOD-NICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CUP-11S GD	19089501	693 x 726 x 2 067	506	0 +8 ºC	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 ºC	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	●	●

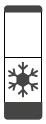
Standardowe wyposażenie

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

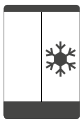
Szafy Snack z komorą mroźniczą



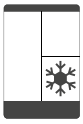
CUD-12S/N



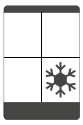
12S/N



22S/M



23S/N



24S/N





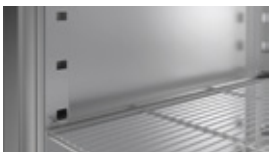






Ogólna charakterystyka

- 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)	POJEM-NOŚĆ (L)	KOMORA	TEMPARATURA (°C)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (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

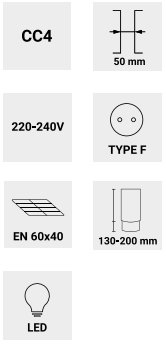
Standardowe wyposażenie

	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 prowadnic L=562 mm	kpl.	-	3	3	3
	19097770	Kuweta 530x540x100	szt.	-	3	3	3

Szafy Piekarnicze EN60x40

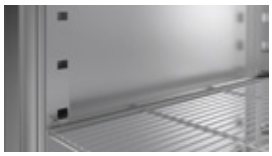


CUP-11B



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.
- Wyjmowane półki epoksydowe EN 60x40 z regulacją wysokości 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-11B	19089526	760 x 729 x 2 006	574	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 kółek	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

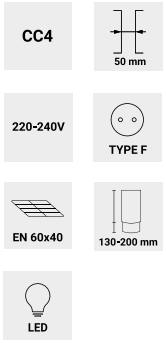
Standardowe wyposażenie

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

Szafy na ryby EN60x40



CU-11F



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.
- 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				
FagorKonnect Foodservice	19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłodnictwo	Szafy Advance	927





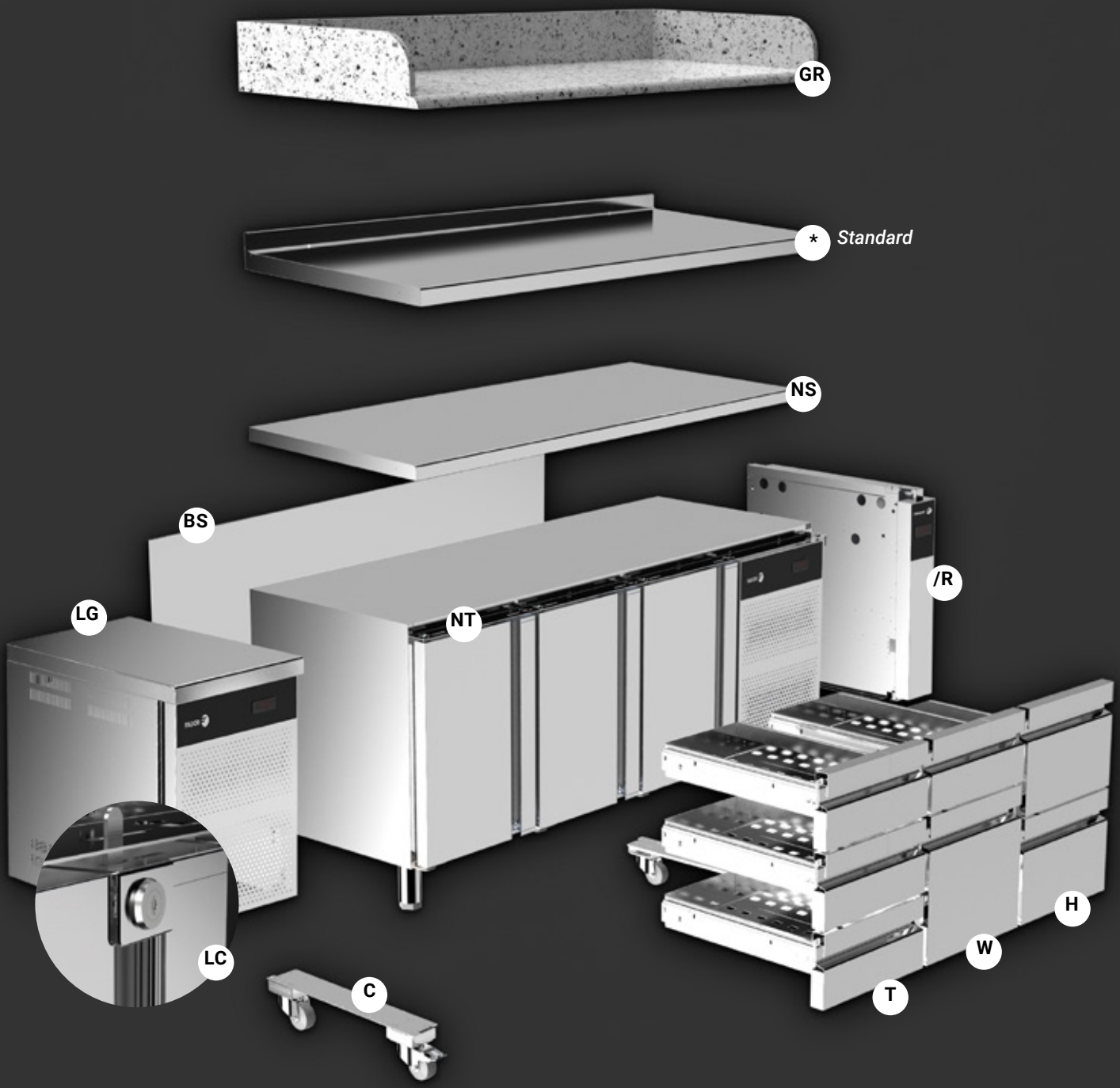
Wydajność i jakość
dla profesjonalistów.

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 kółek
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				

iKOLD GENERATION

Charakterystyka

Łatwy w użytkowaniu elektroniczny panel sterujący

Intuicyjny panel sterujący z przyciskami umożliwiającymi dostęp do głównych funkcji.



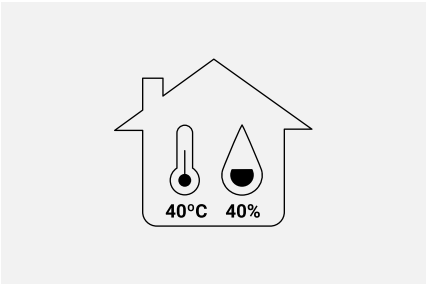
Tryb EKO

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.



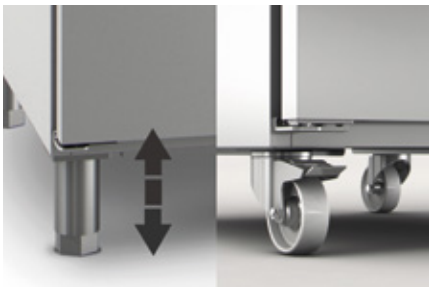
Szuflady na teleskopowych prowadnicach

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



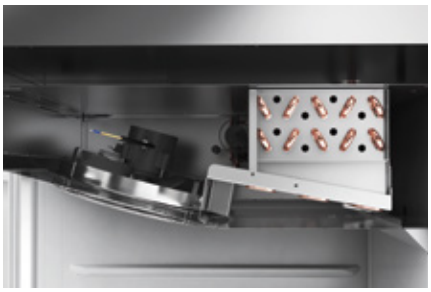
Maksymalna stabilność

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.

FagorKonnect
Foodservice

ADVANCE

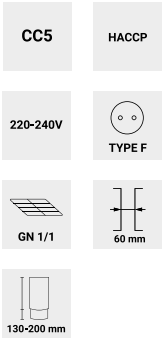
Stoły 700 GN 1/1



ACP-3G



2G *3G* *4G*



FagorKonnect Foodservice

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

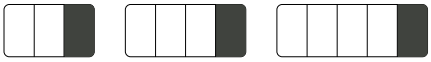
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19015961	Zestaw prowadnic L=519 mm	kpl.	4	6	8

ADVANCE

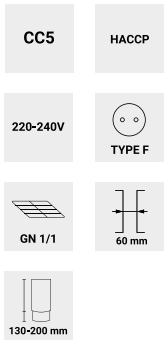
Stoły 700 GN 1/1 z szufladami



ACP-3G HHD



2G *3G* *4G*



FagorKonnect Foodservice

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

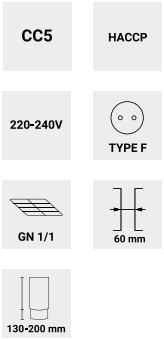
ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 przelotowe

FagorKonnect Foodservice



ACP-3G/C





2G *3G* *4G*

Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Blat 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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez blatu	NT		-525	-701	-834
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		1135	1695	2258
Bez agregatu	RG		-947	-947	-947
Zestaw kółek	C		98	98	98
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

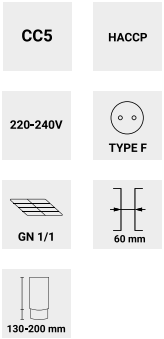
ADVANCE

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

FagorKonnect Foodservice



ACP-3G GD





2G *3G* *4G*

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.
- 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.
- 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 ENERGE-TYCZNA	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
Panoramiczne 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 kółek	C		98	98	98
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		803	1045	1319
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744
Szklane drzwi	GD		●	●	●

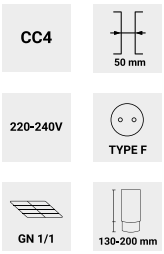
Standardowe wyposażenie

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

Stoły 700 GN 1/1



CCP-3G

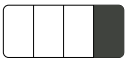


Ogólna charakterystyka

- 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 CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ-NA	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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-611	-724	-458	-611
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
Zestaw kółek	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

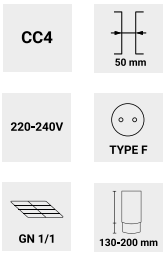
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

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.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.





MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ-NA	ROCZNE ZUŻYCIE 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 HHHD	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

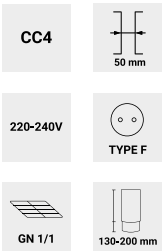
			CCP-2G HD	CCP-2G HH	CCP-3G HDD	CCP-3G HHD	CCP-3G HHH	CCP-4G HDDD	CCP-4G HHDD	CCP-4G HHHD	CCP-4G HHHH
Panoramiczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-458	-458	-611	-611	-611	-724	-724	-724	-724
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	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



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.





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
CCP-2G/S	19095856	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne 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 kółek	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

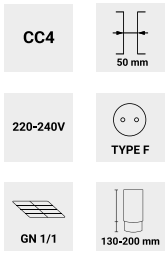
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

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)	POJEM-NOŚĆ (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
Panoramiczne 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

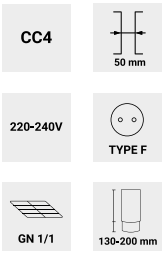
Standardowe wyposażenie

	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

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu

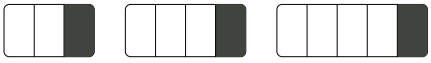


CCP-3G/R



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)	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
Panoramiczne 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

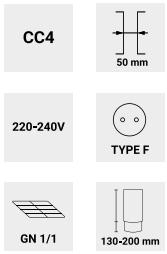
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Stoły 700 GN 1/1 bez agregatu z szufladami

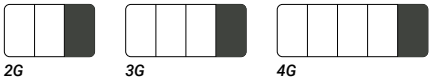


CCP-3G/R HHD



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)	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R HD	19096031	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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

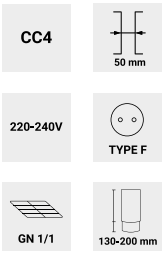
Opcje

			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

Stoły 700 GN 1/1 z drzwiami szklanymi

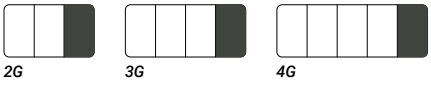


CCP-3G GD



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)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (ºC)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGETYCZ-NA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2G GD	19095887	1 342 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne 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 kółek	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

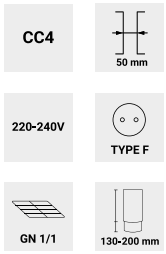
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

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 (ºC)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2G/R GD	19095926	1 042 x 700 x 850	274	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne 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

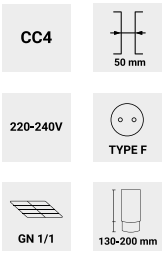
	KOD	OPIS		2G	3G	4G
	19097778	Półka epoksydowa GN 1/1	szt.	2	3	4
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1

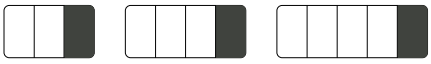


CCPB-3G



Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablatowych 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)	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
CCPB-2G	19095550	1 342 x 700 x 584	177	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●
Zamek	LC		568	850	1131
Zestaw kółek	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 prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

CONCEPT

Podstawy chłodnicze 700 GN 1/1 z szufladami



CCPB-3G W

CCPB-3G T







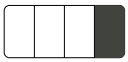


Ogólna charakterystyka

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI-304.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej.
- Z przeznaczeniem na podstawę do nablatowych 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)	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
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

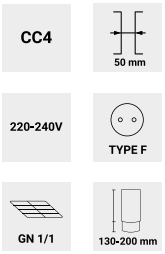
			CCPB-2G W	CCPB-3G W	CCPB-4G W	CCPB-2G T	CCPB-3G T	CCPB-4G T
Bez rantu tylnego	NS		●	●	●	●	●	●
Zestaw kółek	C		98	98	196	98	98	196
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		619	803	1014	619	803	1014
Ogrzewana uszczelka drzwi	FH		537	615	744	537	615	744

Podstawy chłodnicze 700



CCP7-3G W

CCP7-2G W2



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 (ºC)	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne 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

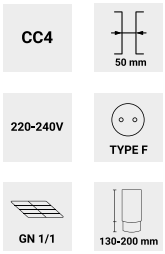
CONCEPT

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 prowadnic.
- 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)	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
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
Panoramiczne 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

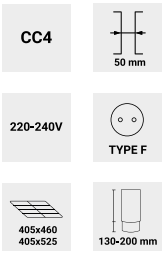
Standardowe wyposażenie

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

Stoły 600 Snack



CCP-3S



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 (ºC)	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317
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
Zestaw kółek	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

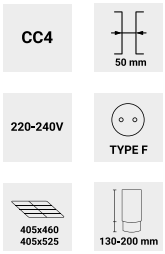
	KOD	OPIS		2S	3S	4S
	19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt.	2	2	2
	19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt.	-	1	2

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.



2S *3S* *4S*



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 HHHD	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

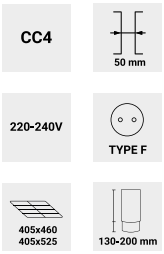
			CCP-2S HD	CCP-2S HH	CCP-3S HDD	CCP-3S HHD	CCP-3S HHH	CCP-4S HDDD	CCP-4S HHDD	CCP-4S HHHD	CCP-4S HHHH
Panoramiczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317	317	317	317	317	317	317
Bez blatu	NT		-611	-611	-724	-724	-724	-803	-803	-803	-803
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zestaw kółek	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

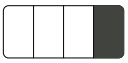


Ogólna charakterystyka

- 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 (ºC)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2S/R	19096036	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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
Panoramiczne 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

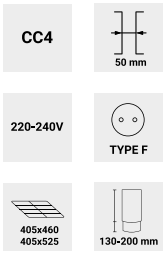
	KOD	OPIS		2S	3S	4S
	19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt.	2	2	2
	19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt.	-	1	2

CONCEPT

Stoły 600 Snack bez agregatu z szufladami



CCP-3S/R HHD

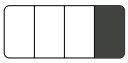


Ogólna charakterystyka

- 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.
- 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 (ºC)	ODSZRANIA-NIE	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CCP-2S/R HD	19095943	1 192 x 600 x 850	268	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	16 356
CCP-4S/R HHHD	19095950	2 242 x 600 x 850	564	0 +8 ºC	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 ºC	Stop	0,436 (1)	0,029	50/60 Hz	19 756

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

Opcje

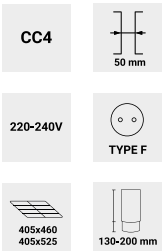
			CCP-2S/R HD	CCP-2S/R HH	CCP-3S/R HDD	CCP-3S/R HHD	CCP-3S/R HHH	CCP-4S/R HDDD	CCP-4S/R HHDD	CCP-4S/R HHHD	CCP-4S/R HHHH
Panoramiczne otwieranie	PO		-	-	0	-	-	0	0	-	-
Bez blatu	NT		-611	-611	-724	-724	-724	-803	-803	-803	-803
Bez rantu tylnego	NS		0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tylny panel ze stali nierdzewnej	BS		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

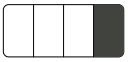


Ogólna charakterystyka

- 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)	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE 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
Panoramiczne 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 kółek	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

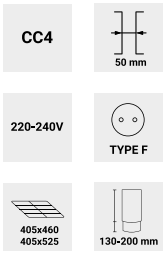
	KOD	OPIS		2S	3S	4G
	19097777	Półka epoksydowa Snack 405x460 boczna	szt.	2	2	2
	19097775	Półka epoksydowa Snack 405x460 centralna	szt.	-	1	2

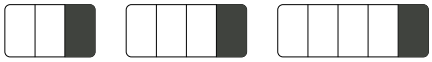
CONCEPT

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	ROCZNE 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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0	0
Agregat po lewej stronie	LG		317	317	317
Bez blatu	NT		o	o	o
Bez rantu tylnego	NS		-611	-724	-803
Zamek	LC		●	●	●
Zestaw kółek	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







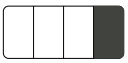


Ogólna charakterystyka

- 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 EN 60x40 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.
- Modele GR z blatem granitowym.



2B



3B



4B



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (ºC)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE ENERGII (KWH)	HZ	PLN
CCP-2B	19112011	1 492 x 800 x 850	417	0 +8 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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

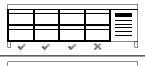
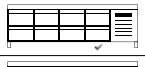
Opcje

			CCP-2B	CCP-3B	CCP-4B
Panoramiczne 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 prowadnic 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 kółek				
	19004383	Zestaw 4 kółek (2 z hamulcem + 2 bez hamulca)	Stoły 2- i 3-drzwiowe	542
	19041037	Zestaw 6 kółek (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				
FagorKonnect Foodservice	19111437	Zestaw Fagor Konnect – Chłodnictwo	Stoły Advance	927



Specjalne stoły do wyjątkowych zadań.

Stoły do przygotowywania

— Charakterystyka **290**
— Konfigurowalne stoły chłodnicze **292**
— Zespolone 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

Optymalizacja 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 elektroniczny 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.



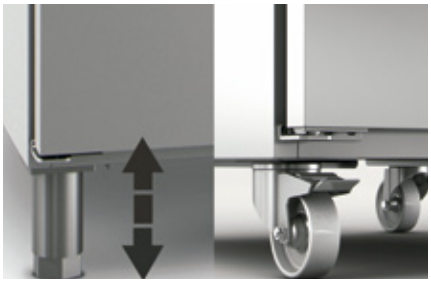


Maksymalna stabilność

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

System prowadnic

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





Stoły 700 GN 1/1



CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | 130-200 mm

CCP-3G GR Zdjęcie przedstawia model skonfigurowany.



2G ***3G*** ***4G***

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 rantem tylnym i bocznym o wysokości 160 mm chroniącym przed zachlapaniem.
- Wyjmowane półki epoksydowe GN 1/1 z regulacją wysokości o maksymalnym udźwigu 40 kg.



MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	KLASA ENERGETYCZNA	ROCZNE ZUŻYCIE 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 prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6	8

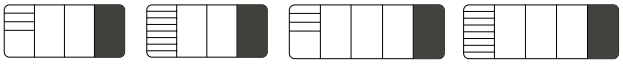
KONFIGUROWALNE STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 800 EN 60x40



CC4 | 220-240V | TYPE F | EN 60X40 | 130-200 mm

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 zawieszone 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)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIA-NIE	CZYNNIK CHŁODNI-CZY	MOC CHŁOD-NICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (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
Panoramiczne 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 nierdzewnejl	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 STOŁY CHŁODNICZE

Stoły 700 GN 1/1 do pizzy



CC4 | 220-240V | TYPE F | GN 1/1 | GN 150 mm | 130-200 mm

CPZ-3G





2G *3G*

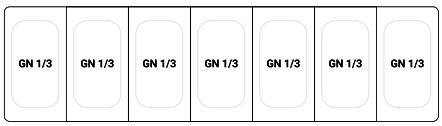
Ogólna charakterystyka

- 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 pizzy.
- 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. Umiejscowienie 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.

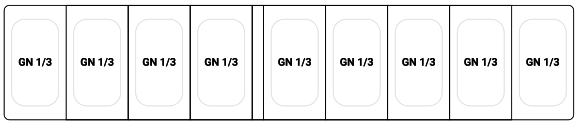
MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	POJEMNIKI	ILOŚĆ GN	POJEMNOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRANIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
CPZ-2G GN1/3	19089683	1 350 x 708 x 850	GN1/3	7	290	0 +8 °C	Stop	R290	0,369 (1)	0,262	50 Hz	12 736
CPZ-3G GN1/3	19089685	1 800 x 708 x 850	GN1/3	9	445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

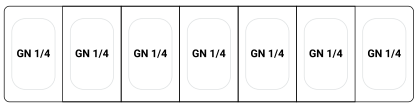
Układ pojemników



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 prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6

ZESPOLONE STOŁY CHŁODNICZE

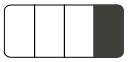
Stoły 800 EN 60x40 do pizzy



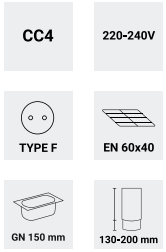
CPZ-3B



2G



3G



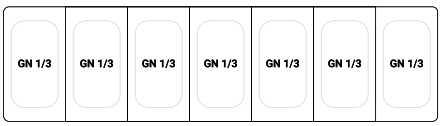


Ogólna charakterystyka

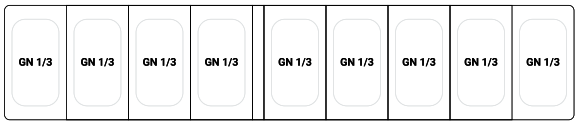
- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przechowywania składników do dań na pizzy.
- Wytrzymały blat roboczy ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm z wbudowanym 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. Umiejscowienie 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	ILOŚĆ 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

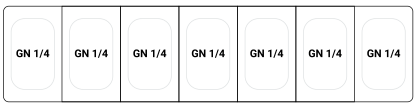
Układ pojemników



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
Panoramiczne otwieranie	PO		0	0
Zamek	LC		568	850
Zestaw kółek	C		98	98
Bez agregatu	RG		-947	-947
Tylny 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 prowadnic L=649 mm	kpl.	4	6

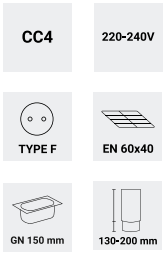
Profesjonalne stoły do pizzy Compact



CPZC-3G



2G *3G*



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 rantem 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 izolazja 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	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRA-NIANIE	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 ºC	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 ºC	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

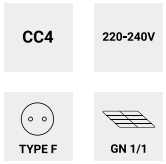
	KOD	OPIS		2G	3G
	19097776	Półka epoksydowa EN 60x40	szt.	2	3
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	4	6

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)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA (°C)	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	ROCZNE 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
Panoramiczne otwieranie	PO		●	●
Bez agregatu	RG		-947	-947
Zestaw szuflad 1/2 + 1/2	H		1572	1572

Standardowe wyposażenie

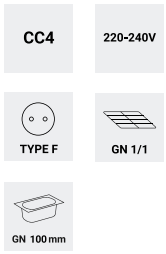
	KOD	OPIS		2G	3G
	19104363	Półka epoksydowa GN 1/1 do stołów sałatkowych	szt.	2	3
	19023974	Zestaw prowadnic L=562 mm	kpl.	2	3

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	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	HZ	PLN
RPS-2GP	19105614	894 x 700 x 861	155	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,245	50/60 Hz	6 363
RPS-3GP	19105067	1 358 x 700 x 861	232	+2 +8 ºC	Stop	R290	0,369 (1)	0,267	50/60 Hz	7 954

(1) Evap. -10°C/ Cond. 45°C

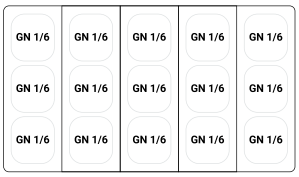
Opcje

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

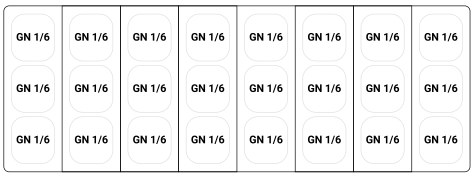
Standardowe wyposażenie

	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

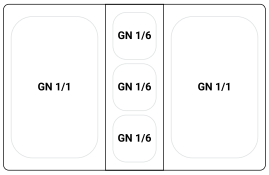
Układ pojemników



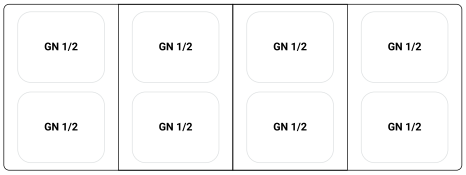
RPS-2GP GN 1/6



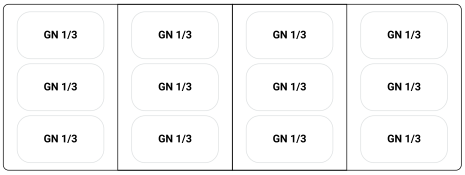
RPS-3GP GN 1/6



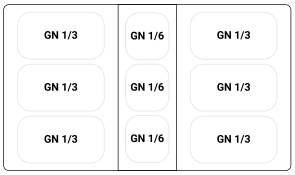
RPS-2GP GN 1/1 + 1/6



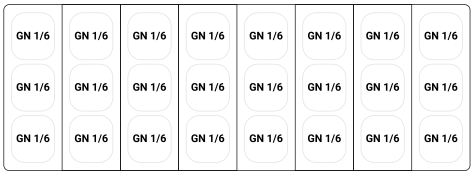
RPS-3GP GN 1/2



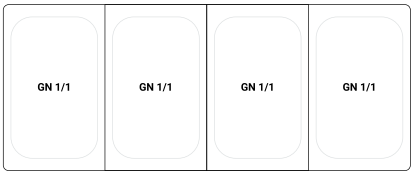
RPS-3GP GN 1/3



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



RPS-3GP GN 1/6



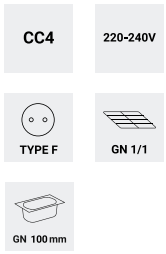
RPS-3GP GN 1/1

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
Panoramiczne 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

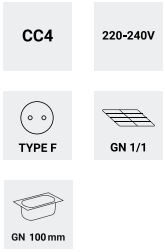
STOŁY SAŁATKOWE

Stoły sałatkowe do kanapek



RPS-3GS

RPS-2GS





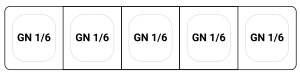
Ogólna charakterystyka

- 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	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁOD-NICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (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
Panoramiczne 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

Kompaktowe stoły do pizzy



RPS-3G GR

RPS-2G D6 GR

CC4

220-240V

TYPE F

GN 1/1

GN 100 mm

Ogólna charakterystyka

- Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytku.
- Wytrzymały blat roboczy z granitu o grubości 30 mm z rantem 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)	POJEM-NOŚĆ (L)	TEMPERATURA	ODSZRA-NIANIE	CZYNNIK CHŁOD-NICZY	MOC CHŁODNICZA (kW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (kW)	KLASA ENERGE-TYCZNA	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

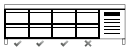
Opcje

			RPS-2G D6 GR	RPS-3G GR
Panoramiczne 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 jakiekolwiek zagrożenie dla bezpieczeństwa schładzanej żywności.

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

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

2. Racjonalizacja pracy

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

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

3. Oszczędność czasu

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

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

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

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 wyglądu i pełnię smaku.

5. Zastosowanie

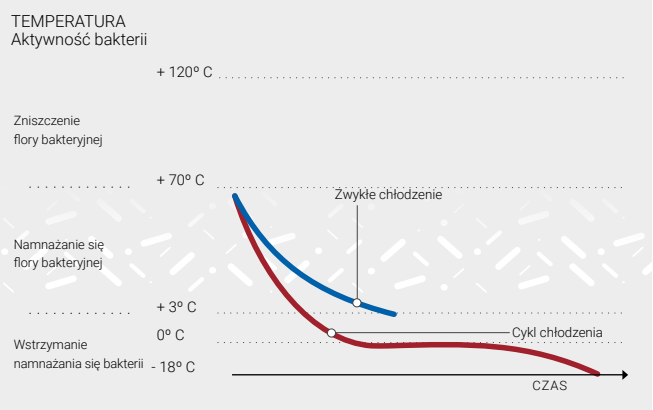
System ten usprawnia pracę w profesjonalnej kuchni. Jest bardzo korzystny dla wszelkiego rodzaju Czynnik chłodniczytronomii, a zwłaszcza do stołówek, szpitali i restauracji. Świetnie sprawdzi się na specjalne okazje, takie jak duże bankiety, cateringi.

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

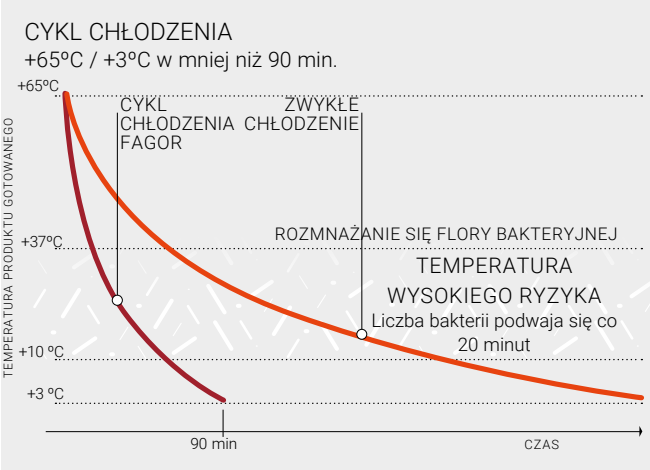
CYKL ŁAGODNY (STANDARDOWY) – 90'
Właściwy cykl dla małych rozmiarów, lekkich potraw.

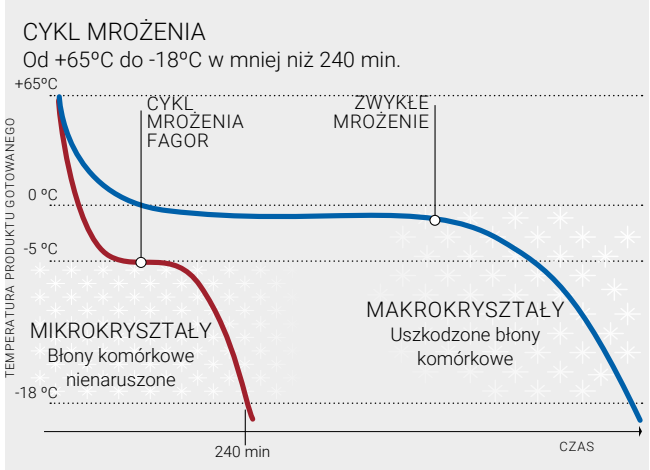
CYKL MOCNY (INTENSYWNY) – 90'
Zalecany dla produktów o dużej gęstości lub sporych rozmiarach, a także żywności pakowanej.

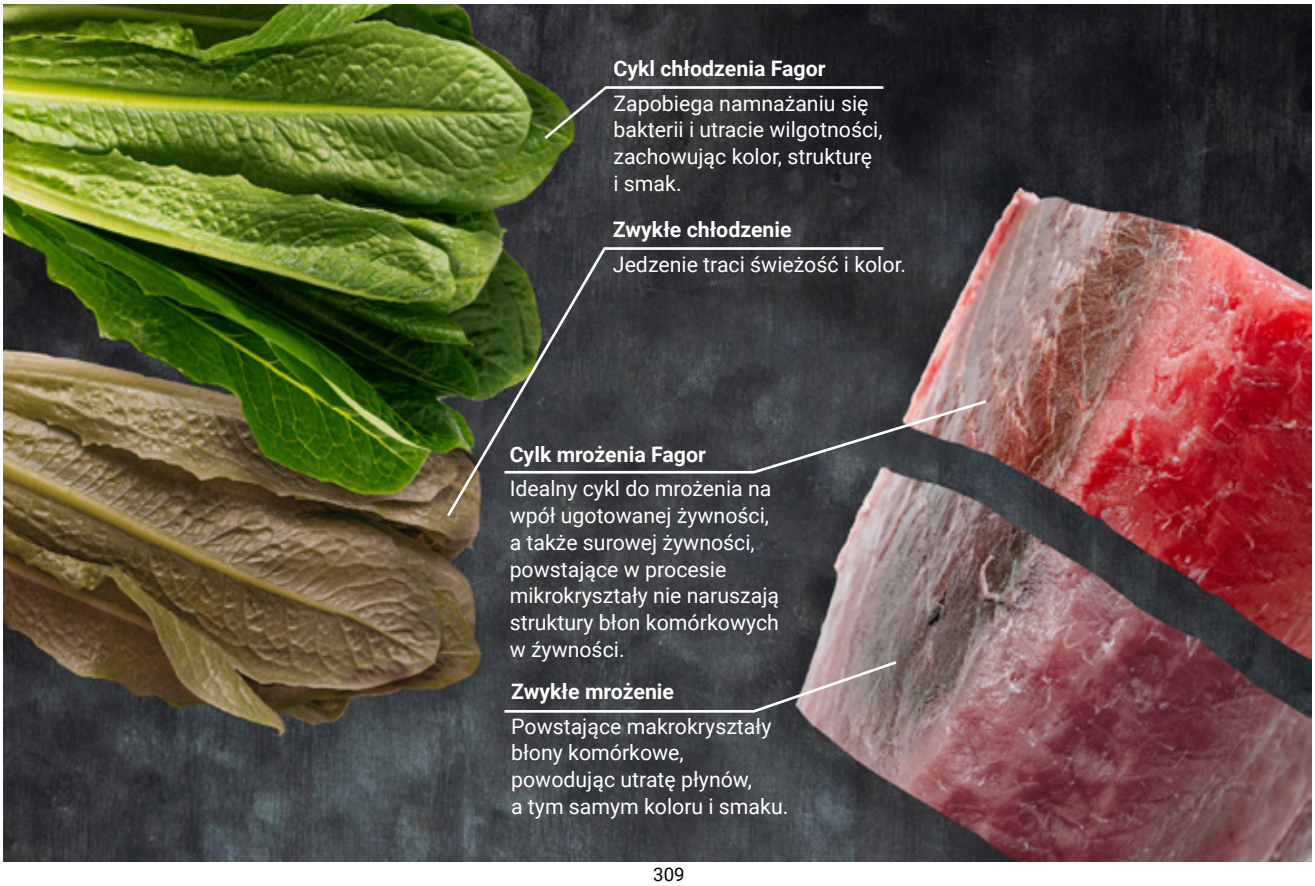
Cykl zamrażania

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		
Odkażanie 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
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



TYPE F

ABC-102 *ABC-101 HC* *ABC-051 HC* *ABC-031 HC*

Ogólna charakterystyka

- Intuicyjny 5” dotykowy panel sterujący umieszczony w drzwiach dla bardziej ergonomicznego użytkowania.
- 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 CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŹNICZA					
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 kółek	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*

TYPE F

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	MROŹNICZA					
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



TYPE F

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 użytkowania.
- 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 CHŁODNI-CZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZ-NA (KW)	HZ	PLN
				GN1/1	EN60X40	GN2/1	CHŁODNICZA	MROŹNICZA					
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

TYPE F



Ogólna charakterystyka

- Dzięki wtrystkiwanej 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 użytkowania.
- 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: chłodnia 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) CHŁODNICZA	WYDAJNOŚĆ (KG/CYKL) MROŹNICZA	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	AGREGAT	HZ	PLN
RBP-201	19089779	1 480 x 1205 x 2 120	220-240V	+3ºC	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	81 883
RBP-201H	19089780	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3ºC	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	85 378
RBP-201C	19089784	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3ºC	70	-	0,85	UCS-424	50/60 Hz	81 564
RBP-201HC	19089785	1 480 x 1 205 x 2 120	220-240V	+3ºC	105	-	0,85	UCS-528	50/60 Hz	87 061
RBM-201	19089788	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3ºC / -18ºC	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	90 451
RBM-201H	19089789	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3ºC / -18ºC	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	+3ºC / -18ºC	70	48	0,85	UCC-424	50/60 Hz	102 052
RBM-201HC	19089793	1 530 x 1 255 x 2 220	220-240V	+3ºC / -18ºC	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

TYPE F



Ogólna charakterystyka

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

Agregaty

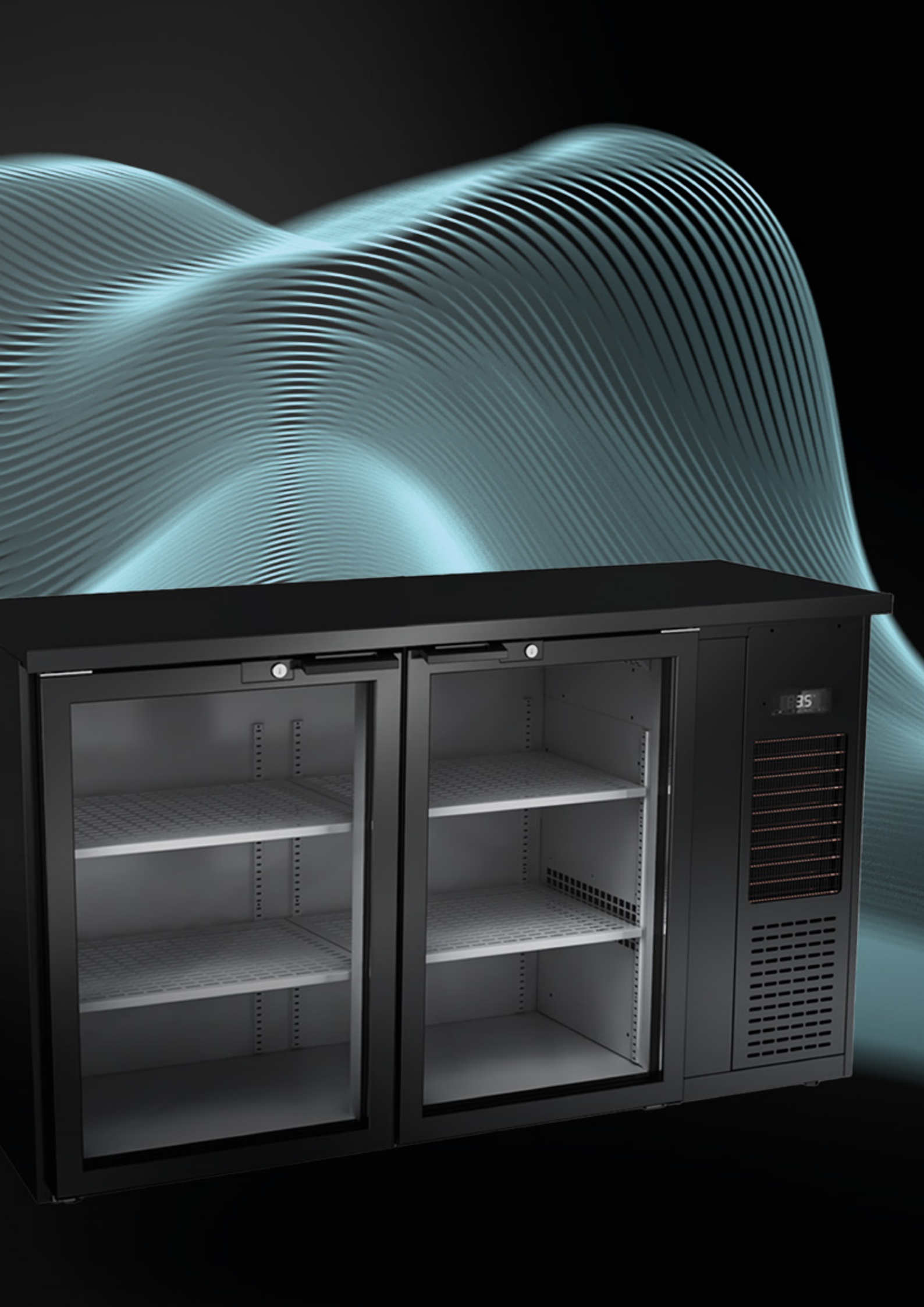
MODEL	KOD	WYMIARY (MM)	ZASILANIE	CZYNNIK CHŁODNICZY	MOC CHŁODNICZA (KW)	MOC ELEKTRYCZNA (KW)	HZ	PLN
UCS-842	19017468	1 450 x 850 x 785	380-415V	R452a	10,53 (2)	6,5	50 Hz	47 797
UCS-1052	19017469	1 451 x 850 x 785	380-415V	R452a	13,58 (2)	8,45	50 Hz	46 739
UCC-842	19015801	1 452 x 850 x 785	380-415V	R452a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

Seria BBC



RBBC-3

RBBC-2

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

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 STOŁY CHŁODNICZE

Seria BBC z drzwiami szklanymi



RBBC-3 GD

RBBC-2 GD

CC4

50 mm

220-240V

TYPE F

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
Panoramiczne 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 prowadnic				
	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*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV

Ogólna charakterystyka

- Nasza oferta witryn na wino zapewnia 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 PÓŁKĘ	LICZBA PÓŁEK			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 45º	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 45º	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 45º	szt.	0	3	6	128

CONCEPT

Szafy do dojrzewania mięsa



FMA-1650 S *FMA-1650 B* *FMA-900*

CC3 | 220-240V | TYPE F | LED | UV | HACCP

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.

inn bcc innovation basque culinary center

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 (ºC)	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 ºC	Stop	R-600a	0,287 (1)	0,287	50 Hz	16 726
FMA-1650	19073883	700 x 750 x 1 665	493	+1 +20 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 ºC	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 40ºF.

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% zdatne do recyklingu.

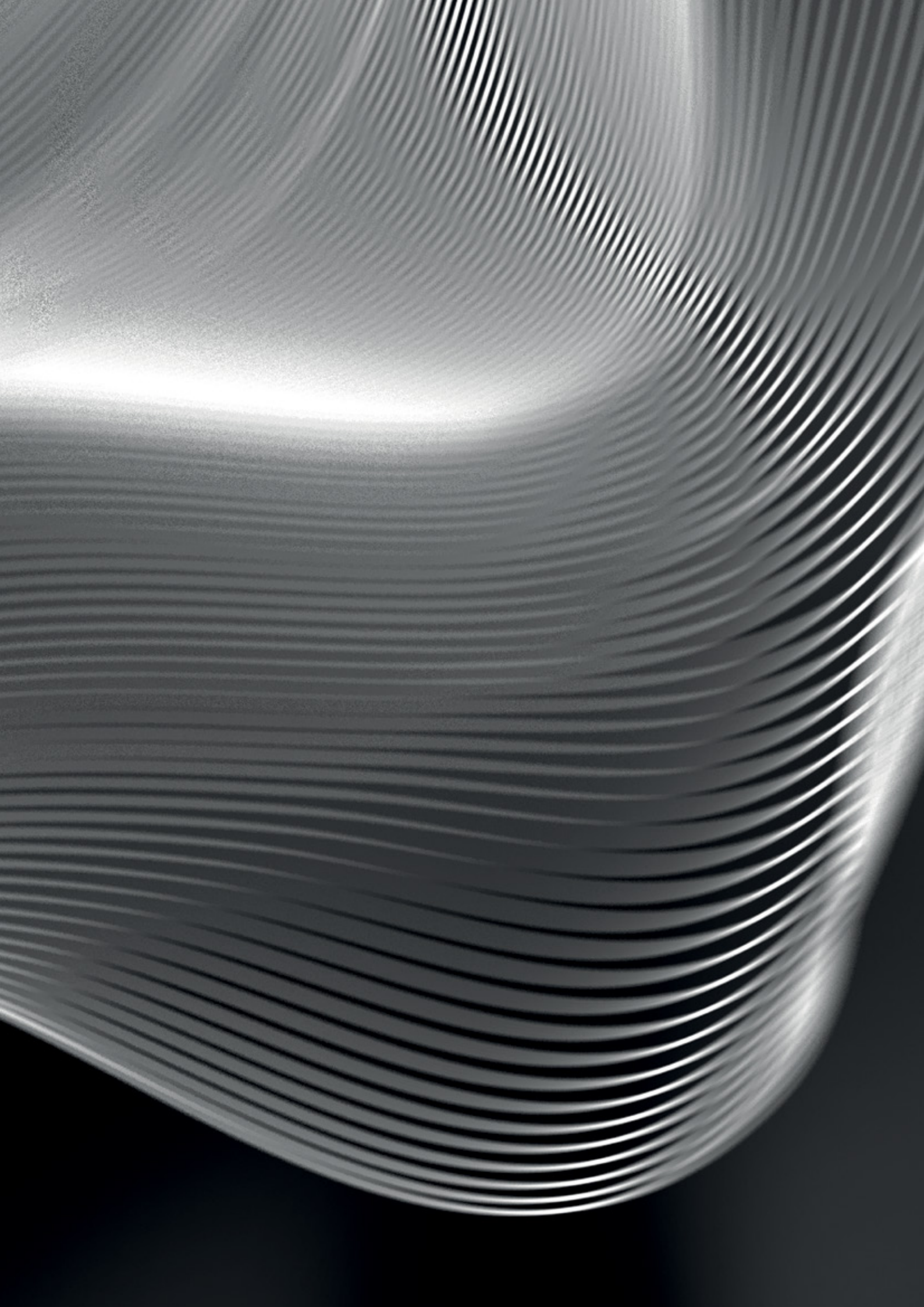
MODEL	KOD	HZ	WYDAJNOŚĆ (KG/DZIEŃ)	OPCJE WIELKOŚCI KOSTKI	POJEMNOŚĆ (KG)	SYSTEM CHŁODZENIA	AWS	MOC (W)	WYMIARY (MM) BEZ NÓŻEK (MM)	CENA NETTO (PLN)
FCB-18A ABS-S	19079648	50	21	D – 13 g	4	A	TAK	260	355x404x590	6 200
FCB-18W ABS-S	19079653	50	21	D – 13 g	4	W	TAK	260	355x404x590	6 292
FCB-18 A-S	19079654	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 NATĘŻENIE PRZEPŁYWU	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. × szer. 310 × 180	3/4 cal	433

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

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

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





Warunki sprzedaży

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

I. ZAKRES ZASTOSOWANIA

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

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

II. OFERTY/POTWIERDZENIA ZAMÓWIENIA

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

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

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

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

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

III. TERMIN DOSTAWY I PRAWO WŁASNOŚCI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. ZASTRZEŻENIE WŁASNOŚCI

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

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

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

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

V. CENY I PŁATNOŚCI:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VI TRANSPORT

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

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

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

VII. GWARANCJA I REKLAMACJE

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

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

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

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

5. Sprzedający nie odpowiada za wady produktu wynikłe z powodu:
   - niedbałego wykonania instalacji lub niedbałego montażu produktu;
   - napraw, konserwacji lub obsługi wykonanej przez osoby nieupoważnione,
   - nieprzestrzegania zasad prawidłowej eksploatacji,
   - braku należytej konserwacji oraz okresowych przeglądów produktu,
   - niezgodnego ze schematem podłączenia produktu lub podłączenia produktu bez wymaganych zabezpieczeń elektrycznych,
   - przechowywania produktów w niewłaściwych warunkach.

6. Zwrotów wadliwych i omyłkowo dostarczonych towarów należy dokonywać wyłącznie po uzyskaniu zgody upoważnionego przedstawiciela ONNERA POLAND Sp. z o.o.. Produkty mogą być zwrócone wyłącznie za pomocą przesyłki bez pobrania.

7. W stosunkach między przedsiębiorcami, zgodnie z art.558 Kodeksu Cywilnego wyłączona zostaje rękojmia, chyba, że strony postanowią inaczej lub szkoda wynika z winy umyślnej lub rażącego niedbalstwa ONNERA POLAND Sp. z o.o..

8. Wszczęcie postępowania reklamacyjnego nie zwalnia Kupującego z obowiązku zapłaty ceny za wydany towar.

9. Roszczenia z tytułu wad towarów wygasają z upływem roku od daty wydania towaru.

10. Gwarancja obowiązuje pod warunkiem dokonywania serwisu i napraw wyłącznie przez Sprzedającego lub upoważnionych przez niego serwisantów.

11. Materiały eksploatacyjne nie są objęte gwarancją.

VIII. WŁAŚCIWOŚĆ SĄDU, MIEJSCE WYKONANIA

1. Wszelkie spory wynikające z umów zawieranych na podstawie Ogólnych Warunków Sprzedaży rozstrzygać będzie sąd powszechny właściwy dla siedziby Sprzedającego.

2. Miejsce wykonania to Palmiry, Polska.

IX. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży oraz zawierane na ich podstawie umowy sprzedaży podlegają prawu polskiemu. W przypadkach nie uregulowanych w Ogólnych Warunkach Sprzedaży lub umowie sprzedaży mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego. Sprzedający wyłącza stosowanie Konwencji Genewskiej CISG w stosunkach handlowych.

2. Akceptując niniejsze Ogólne Warunki Sprzedaży Kupujący wyraża zgodę na przetworzenie danych osobowych przez Sprzedającego oraz podmioty działające na jej zlecenie w związku z realizacją umów sprzedaży. Kupującemu przysługują wszelkie uprawnienia wynikające z ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 o ochronie danych osobowych (Dz. U. Nr 101 poz. 926 z dnia 6 lipca 2002 r.).

FAGOR PROFESSIONAL

12158695-2025-1

ONNERA GROUP

HUMANITY AT WORK | MONDRAGON

SILVER 2020 ecovadis Sustainability Rating

ISO 9001

AENOR Gestión Ambiental GA-2006/0166

AENOR Empresa Registrada ER 022/1/91

ACTIVELY SUPPORTING FCSI FOODSERVICE CONSULTANTS SOCIETY INTERNATIONAL

ONNERA POLAND Sp. z o.o.
Palmiry, ul. Warszawska 9
05-152 Czosnów
T. (+48) 22 312 00 00
F. (+48) 22 312 00 01
biuro@fagorprofessional.com
www.fagorprofessional.pl